

25 dicembre 2016 18:14

Nel 2030 si mangera' la stessa merda di oggi, ma peggio

di [Redazione](#)

Gilles Stassart, cuoco, scrittore, artista performer vive tra Francia e Giappone. Immagina il contenuto dei nostri piatti e l'evoluzione dell'alimentazione entro una quindicina di anni. Nel 2030, ci ci rimpinzera' ancor piu' di pillole. E' questo che si diceva quando eravamo ragazzi negli anni 80 a proposito dell'anno 2000. Ci si nutrira' cosi', come gli astronauti, una pillola di manzo bourgignon... In effetti, non siamo molto lontani. Non mangiano proprio delle pillole oggi, ma delle molecole, per stare bene, per star dietro ai nostri postumi di sbornia, la nostra erezione, la nostra depressione, la nostra super-eccitazione, i nostri cambi di orari, le nostre angosce, si prendono degli integratori alimentari, del ferro, del magnesio, del lito, etc.. Sembra che occorra nutrire la chimica del cervello per soddisfare la chimica dell'anima... Bene! Per quel che concerne cio' che mettiamo in bocca e quello che mangeremo nel 2030, malgrado la mia considerazione per la pratica dell'escrezione, che io considero altamente artistica e filosofica, la mia prima reazione e' di rispondere: "la stessa merda che mangiate oggi, ma in peggio".

Come scriveva il grande Raymond Dumay ne "le Rat e l'Abeille" (il topo e l'ape), la cucina e' una delle piu' antiche pratiche culturali dell'uomo e certamente quella che ha messo meno tempo per fare le proprie rivoluzioni.

Consumatore-medio

In primo luogo, dalla cornice dove rifletto sul vostro dilemma, per i mendicanti il cui letto sara' verosimilmente sempre fecondo, in quindici anni, nella terra del nostro grande consumo, nel magnifico universo del maxi-grande-supermercato, niente sara' cambiato in senso buono. Il marketing e il suo fratello, il design, blasonato in scienze "umane", avranno perseguito il loro instancabile lavoro di sapore intellettuale, arrivando dunque, a caldo, a determinare un consumatore-medio dal linguaggio che si e' evoluto grazie ad un cartello che indica il bacino di utenza e un logo, quello di un marchio di pasta. In questo momento ripenso agli "Scritti corsari" di Pier Paolo Pasolini, quando denunciava nel 1973 la societa' dei consumi come una delle peggiori dittature che l'umanita' abbia inventato. I marchi saranno sempre li'. I prodotti avranno cambiato il look e avranno certamente delle nuove opzioni interattive piu' ludiche. Un marchingegno che fa la lingua blu nell'Époisses (ndr: un formaggio francese), un marchingegno che uccide il colesterolo nella salsa messicana, un altro marchingegno che fa diventare 12 gli omega3, e un altro che fa dei disegni erotici sul prosciutto quando ti ci appoggi sopra...

Acutezza del gusto

Se abbiamo ben compreso l'inutilita' del senso critico per il consumatore, non saremmo sorpresi della scomparsa totale del suo bagaglio culturale. I meccanismi di un sistema ben rodato e la selezione biologica durante gli anni in cui si impongono sul genere umano, sono riusciti nell'inganno dell'asportazione dell'acutezza del gusto che era tipica dell'uomo da milioni di anni. Mio caro Raymond, deve tornare nella sua tomba. La storia della nostra cucina sta accelerando, la galoppante demografia delle citta' e la concentrazione delle coltivazioni agricole in un deserto ogni giorno piu' vasto, attivano il grande passaggio. E al culmine, la testa e' in basso, con la fase due della rivoluzione e la discendente asinottica verso il niente infinito.

Ananas depressivi

L'offerta di prodotti freschi e plastificati di chimica che e' diventata forse ecoresponsabile, sara' sensibilmente la stessa, cioe' una gamma con poche vere variete' e, malgrado questo, la comparsa di prodotti di riferimento venuti ad illuminare la nostra notte gustativa: del caviale di yuzu melanconici, degli ananas victoria depressivi, tutto un piccolo mondo venuto con un aereo speciale per portare la gioia e l'arte di vivere sulla tavola francese. Come reazione alla diffusione dei piatti pronti, il progresso non avra' dei limiti, dopo le timide salse da insalata, le ronfanti e

mediocre parmigiane di anatra, arriveranno certamente delle imitazioni gastronomiche sempre piu' sofisticate, dei kit: noci di Saint-Jacques e la loro emulsione di peperoncini bomba segnati con una X, caldo-freddo di supreme di pollo, pepe di Shitaké, di Y. Il massimo della creazione culinaria a portata di mano, proprio lì, vicinissimo. In fondo alla scatola, le linee della salsa che vanno bene, in gel autoincollante per l'ornamento dei margini del piatto.

Rillettes (ndr: paté di maiale) di Han

Piu' seriamente, e' nella fossa del Palais Grogard che ci si muovera'. Le attivita' commerciali piu' grosse avranno sostituito le piu' deboli. Fusione-acquisizione, i grossi, piu' grossi ancora. Le scatole cambieranno di mano, di nome, spariranno... Malgrado le manifestazioni dei lavoratori e le migliaia di litri di olio versati sull'autostrada A11, le "rillettes di Le Mans" diventeranno le "rillettes di Han" e saranno finalmente preparate nelle periferie di Pechino. Sì, era piu' semplice! Il compratore di Bordel e Chenaux possiede una fabbrica di sapone laggiu'. Puo' quindi riutilizzare senza problemi le sue cozze, e senza contare che, laggiu', le dita nel naso fanno parte del loro sistema sanguigno.

Agricoltura industrializzata

Si mangera' quindi la stessa cosa, ma prodotti da un Leviatano piu' concentrato nel suo potere e piu' automatizzato coi suoi strumenti, i suoi processi multipli, con dei prodotti di base che vengono essi stessi da un'agricoltura industrializzata con dei Paesi dove tutta l'arte dell'industria e' ancora possibile. Il risultato sara' necessariamente a svantaggio della sanita' e del gusto. Nel cuore di un'abbondanza senza interesse e puo' darsi talvolta tossica: l'atarassia... Nada, niente, non una bersaude (ndr pasticcio di carne), non un'allodola, non un rillon (ndr piatto di carne di maiale) all'orizzonte, la carestia, cos'altro!

Paraffina

Scusatemi, un istante, un rapido flash-back per meglio spiegare il mio pensiero sinusoidale. 1942, quando i francesi mettono nella loro padella la loro carta di razionamento per un pezzo di paraffina, il piccolo commercio di burro, uova e formaggio e' al suo apice e le buone tavole della collaborazione non si svuotano. Il buon maiale la cui cotoletta non si restringe al lavaggio vale quanto l'oro, l'uovo, una piccola noce di cocco, che non fa puzza la farina di pesce e' un gioiello degno della corona. Il mercato parallelo! Sì, e' la soluzione. Riscopriamo il lusso del mercato parallelo. Tu che possiedi una casa nella parte brutta di Périgord, il mattino dopo il tuo jogging, passi dall'azienda a prendere le tue verdure e il latte fresco. Fai il pieno la domenica sera, preparando il bagaglio coi polli grassi, i fagioli morbidi, onesti e senza filo. Il giovedi' successivo, ti vanti davanti ai tuoi amici, inventando un pollo alla Gaston Gérard di cui dai la ricetta senza problemi. Potrai anche farlo per i tuoi colleghi dell'open space, qualche terrina, perche' con i cacciatori della campagna, la domenica prima, hai fatto dei vasetti di pate' di fegato di maiale e pepe verde del Capo. Questo pepe, l'hai portato in precedenza dai bei quartieri parigini, perche' tornando a casa non trovi niente, di spezie. Invece, quel tartufo e' vero; tu lo hai anche accarezzato. Dimentica quello che tu trovi a Parigi, e' della cineseria. Se vuoi mangiare cosi', e' un'arma, e in citta' sono due armi, e al ristorante, se tu non dormi con lo chef, e' un mese di stipendio per una sim card, o quando si legge solo la carta.

Mense

Mi rendo conto che le competenze mi sfuggono, che dovrei per il confort e l'interesse dei vostri lettori, prendere forse il problema da una visione piu' ampia e fare delle grandi proiezioni per ottenere uno scenario prospettico piu' palpitante e drammatico. Per esempio, impariamo dal libro "Soumission" di Michel Houellebecq e immaginiamo un istante la nostra bella Francia, senza maiale nel suo menu'. Wow, ci si muove! O ancora meglio... Con Marine Le Pen, ben presto, il divieto di cuscus nel menu' delle mense scolastiche, con Jean Luc Mélechon, con Emmanuel Macron... Non mi ricordo piu' se in "Soleil Vert" (1) e' questione di cucina.

(1) Film di fantascienza di Richiard Fleischer (1973) dove l'antropofagia e' ormai integrata nel sistema alimentare umano.

(articolo pubblicato sul quotidiano Libération del 24/12/2016)