

“La panna da cucina? Non si usa più. Fa molto anni 80”

Ciao a tutti e benvenuti!

Spulciando fra le storie degli C.U. vi imatterete spesso in affermazioni quali *rispettoso della tradizione* e *fautore dell'innovazione*.

Sembrerebbe un rebus.

Lo chef Rimma alla domanda su come adoperare la panna da cucina risponde:

-Non si usa più. Fa molto anni ottanta.

È proprio un rebus! La cucina è dei cuochi e dei ghiottoni. Non dovrebbe seguire le mode.

Oppure sì?

A tale proposito mi viene in mente Lévy-Strauss (non è un paio di jeans), etnologo strutturalista francese. Egli propone, nei trattati *Anthropologie Structurale* (1958) e in *Mythologiques III* (1968), la teoria del **triangolo culinario**.

Non posso dilungarmi molto. Altrimenti lo Chef Rimmaudo mi censura.

Il tratto più saliente, ai fini di questo articolo, riguarda il metodo di cottura della carne. Lévy-Strauss mette in risalto proprio la differenza fra bollito e arrosto. In sintesi (molto in sintesi), il bollito rappresenterebbe l'abitudine alimentare dei ceti meno abbienti. I contadini, cioè, preferirebbero la carne bollita, in quanto questo tipo di cottura ne mantiene intatte le proprietà proteiche. Invece, l'arrosto sarebbe un lusso riservato ai ricchi, in quanto il tipo di cottura comporta la perdita di gran parte del

prodotto. È interessante notare come una semplice abitudine sia rappresentativa di uno status sociale.

Ovviamente, non sono un'esperta. Mi permetto di citare lo strutturalista francese per dimostrare come la cucina non sia statica. Essa è l'espressione delle nostre abitudini e dei nostri cambiamenti. La cucina parla lingue diverse. Veste popoli diversi. È in continua evoluzione.

Le scatole di fagioli, immortalate da Andy Warhol, sono esse stesse parziale fotografia dell'abitudine alimentare di un popolo. Quando andiamo a fare la spesa il nostro carrello racconta la nostra storia. Figuriamoci cosa può raccontare un territorio. Non possiamo cancellare la tradizione con una spugna (scrocco un po' di Nietzsche), né nasconderci dinanzi all'innovazione.

Affidiamo questo rebus agli esperti. E aspettiamoci succulente combinazioni.

Nel frattempo #restoacasa e vi consiglio di leggere, magari sorseggiando del tè, l'episodio delle *Petites Madeleines*, il dolcetto della *Recherche du temps perdu*, di Marcel Proust, di cui parleremo la prossima volta, se lo chef non mi censura ☐

Mi raccomando #keepsafe

Alla prossima

Lucy C. (^ ^)

CategoriesDott.ssa Lucy C.