

VOI METTECI IL FUOCO, NOI LA CARNE NATURALE A KM 0

Il barbecue ci riporta alla nostra natura primordiale,
ma con il ritorno al futuro.

Oggi è di gran moda il barbecue. Da un lato si applicano le più sofisticate strumentazioni tecnologiche. Dall'altro si celebra la semplicità di un gesto arcaico, quello dei primi uomini che, una volta addomesticato il fuoco, ne fecero lo strumento di un mangiare semplice,

Il rito è assolutamente carnivoro. L'identità profonda della grigliata: non è difficile pensarla come momento conclusivo di una battuta di caccia, come quelle che portavano cibo ai nostri antenati. Era lui e solo lui il signore del gioco, il domatore del fuoco, il conoscitore esperto del 'momento giusto'.

La grigliata e lo spiedo sono per definizione un affare di maschi. La griglia sostituisce il fuori al dentro, lo spazio aperto, alla casa. Sostituisce l'uomo cacciatore alla donna che addomestica il cibo e lo prepara in cucina. Riporta il gesto 'culturale' della cucina a una 'natura', vera o presunta, che non conosceva complicazioni di tecniche e strumenti; che non conosceva, in senso proprio, l'arte di cucinare, ma si accontentava di cuocere il cibo.

Senza pentole, senza padelle, senza acqua, senza olio, con il solo ausilio del fuoco e di un pezzo di ferro sul quale posare la carne cruda, il gesto della cottura riacquista il senso primordiale che dovette avere non appena Prometeo regalò il fuoco agli uomini. Ogni cultura umana di tanto in tanto ha nostalgia di questo passato, più mitico che reale; ogni cultura desidera completarsi con la natura da cui presume di essersi distaccata.

Ma anche questa 'natura' è una costruzione culturale. Gestire il fuoco, la fiamma, il calore non è possibile senza un apprendimento paziente, senza un sapere pratico che si impara e si insegna.

Istruzione per l'uso

In questo metodo di cottura non è la fiamma diretta a cuocere il cibo ma il calore delle braci (circa 70 gradi). Si prestano alla griglia oltre alle carni bovine e suine anche pollame, pesci, verdure, pane, polenta e frutta. Ogni cibo deve avere la giusta distanza dalla fonte di calore