

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 821 del 09/04/2017

A Educa il gastronomo Davide Paolini

Il crepuscolo degli chef e la nascita di consumatori consapevoli

Il rapporto tra gli italiani e il cibo è molto forte. Ma se da un lato il nostro Paese sembra popolato da chef esperti, dall'altra si registra una crisi dei consumi. E aumenta la necessità di imparare a fare la spesa consapevoli di cosa si mette nel carrello. Ne hanno discusso ad Educa Davide Paolini e Paolo Mantovan

Il cibo è diventato un grande fenomeno mediatico. Nell'epoca di Master Chef, l'Italia sembra popolata da esperti di alta cucina. Allo stesso tempo, però, dal 2007 si sta registrando un calo della spesa alimentare. Come si coniugano questi due fenomeni? A fare il punto su alimentazione, tradizioni culinarie e salute a tavola **Davide Paolini**, giornalista, conduttore della trasmissione radiofonica "Gastronauta" e autore di "Il crepuscolo degli chef", e il vicedirettore del quotidiano Il Trentino **Paolo Mantovan**.

In realtà il rischio legato alla spettacolarizzazione spinta dell'arte culinaria non è tanto la possibile perdita della nostra identità, quanto la diffusione di una cultura basata sull'apparenza, a ogni livello. "Questi format televisivi importati dall'estero hanno successo più per le vicende personali dei protagonisti che non per i piatti proposti - ha detto Paolini. - Il vero problema è il messaggio educativo negativo che trasmettono, per cui i più giovani oggi sono convinti che quello del cuoco sia un mestiere fatto di pubblicità, televisione, fama e bella vita, e non si rendono conto del duro lavoro che c'è dietro".

La funzione educativa, di confronto e valutazione, della scuola sembra così venir meno in una società dove spettacolarizzazione e competizione sono portate all'estremo. L'alimentazione, fare la spesa tutti i giorni, cucinare per sé e per la propria famiglia sono comportamenti che non hanno nulla a che fare con la moda, "eppure oggi gli chef hanno preso il posto degli stilisti nel circo mediatico e sembrano quasi delle rockstar, ma il pubblico sembra non rendersi conto che si tratta di una piccola élite".

Nomi altisonanti e grandi marchi che rischiano di far scomparire le trattorie che propongono la cucina casalinga della tradizione? "Non credo - ha risposto Paolini. - Questo momento mediatico sta dando grande risalto a cucine basate principalmente sulla forma, sullo spettacolo, a discapito della qualità. Ma la gente inizia a essere stufo di menù degustazione e di pagare prezzi alti per piatti in cui prevale l'apparenza".

Il lato positivo è che, insieme a quella per il cibo, cresce anche l'attenzione per la qualità di quello che mangiamo. "Oggi - ha continuato Paolini - stiamo più attenti alla salute, i metodi di conservazione sono cambiati e con essi le tecniche di produzione". In un contesto in cui i redditi sono calati e si registra una crisi dei consumi, le persone prestano sempre maggiore attenzione a quello che comprano. E se da un lato chiudono le piccole botteghe alimentari, dall'altro i supermercati hanno colto il cambiamento in atto e si stanno attrezzando con reparti dedicati ai prodotti locali e biologici.

Purtroppo scegliere in modo consapevole cosa comprare non è sempre facile. "C'è molta confusione, - ha concluso Paolini - un giorno leggiamo che un prodotto fa male, il giorno dopo che è fondamentale per la salute, e non abbiamo strumenti per valutare le ricerche che ci vengono presentate. A questo si aggiungono scandali e truffe alimentari. Il consumatore ha bisogno di conoscere il produttore e di approfondire i temi legati all'ambiente e al mangiare sano. Per fortuna, oggi più che in passato, ha a disposizione diversi strumenti utili che gli consentono di accedere alle informazioni necessarie per scegliere consapevolmente cosa mettere nel carrello".

La video-intervista a Davide Paolini

<https://www.youtube.com/watch?v=pPEH56lONQE&feature=youtu.be>

