



“Fatto in casa”: un’iniziativa in Canton Ticino per un cibo che è salute, piacere e gioia

Di falsificazione alimentare se ne parla tanto, oggi. Il business dei “falsi alimentari” italiani, quei prodotti che per contenuti, denominazioni, colori e uso, immagini e richiami geografici riprendono il Bel Paese senza aver nulla però a che fare con la realtà produttiva italiana, è preoccupante. Tra i falsi internazionali, ricordiamo, per esempio, il Danish Grana, il Parmesao del Brasile, il formaggio americano Parmisan italian type e l’Asiago del Wisconsin. In questi casi, il falso non sta nell’inquinare il prodotto con l’aggiunta di addensanti, coloranti e conservanti ma nel renderlo “non autentico”, con gravi danni per la gastronomia (e il paese) che ne ha visto i natali. La “non verità” degli alimenti che oggi sono falsificati, infatti, riguarda spesso non solo l’ambito prettamente biologico e fisiologico, ma culturale. Ovvero, la falsificazione alimentare prende forma ogni qual volta si interrompe il rapporto tra cibo, ambiente e tempo, al punto che ristoratori e cuochi moderni si sentono autorizzati a reinterpretare in modo personale le ricette della tradizione locale, talvolta allontanandosi moltissimo dall’originale. Potremmo dire che anche là dove le materie prime costitutive del piatto hanno una provenienza originale o naturale, la poca (addirittura del tutto assente) sensibilità nei confronti della cultura gastronomica, costituita da secoli di stratificazioni quotidiane e legami familiari, rende il prodotto ultimo un falso.

Falsificazioni delle tradizioni alimentari, intese non solo come contraffazioni d'origine dei prodotti ma anche tradimento di ricette più o meno antiche, così come costruzione di piatti presentati come tradizionali ma che tali non sono, riguardano la *Cultura della Tavola* italiana, certamente, ma anche, ad esempio ticinese. Non di rado, nel Canton Ticino ci si imbatte in menù che propongono in modo acritico, antistorico, fantasioso – e a scopi turistici – piatti tra loro molto diversi con l'effetto di una falsificazione nella costruzione del pasto. Tra l'altro anche in Ticino è in crescita il fenomeno del “convenience food”, prodotti che solo in apparenza riflettono specialità locali mentre sono un vademecum chimico da riscaldarsi al forno o al microonde.

In tema di sicurezza e contro i falsi alimentari, anche nel 2019 *GastroTicino* e *Ticino a Tavola* continuano a promuovere l'iniziativa “Fatto in casa” che si propone aderenza all'autenticità della tradizione locale. Senza voler mettere in discussione la qualità e l'utilità dei “convenience food”, l'obiettivo è duplice. L'iniziativa promuove maggiore trasparenza circa i piatti serviti, “fait maison” (preparati, lavorati e cotti nella cucina del ristorante) o precucinati. “Fatto in casa” vuole inoltre valorizzare l'utilizzo di prodotti del territorio nella preparazione dei piatti, serviti con vini locali, esaltando il connubio tra regionalità e autenticità. Quando l'iniziativa è stata lanciata, ormai quattro anni fa, vi aderirono otto ristoranti; oggi sono più di una cinquantina i ristoratori nel Canton Ticino che hanno aderito a “Fatto in casa”.

Se è vero che senza mangiare si muore, è oggi più attuale che mai la paura che “mangiando si rischia di morire” e la richiesta di sicurezza alimentare, non solo come mancanza di pericoli ma anche di verità, è forte e legittima. I ristoratori capaci di mantenere viva la varietà gastronomica tradizionale nei piatti che propongono aiutano in questo senso il consumatore ad uscire dal caos alimentare contemporaneo.

Chi conosce oggi – davvero – la Cultura della Tavola, i valori e le regole tradizionali guida dell'alimentazione, dalla conoscenza dei cibi al loro uso? In questo senso, iniziative come "Fatto in casa" ci rassicurano e ricordano che il cibo può essere slegato da paure e ansie alimentari e venire invece vissuto come piacere, benessere, salute e gioia.

Valeria Camia