

Coronavirus: semiologo, cresce la gastronomia via social

“Fra gli effetti non secondari della pandemia da Covid-19 c’è anche quello di una maggiore attenzione collettiva al cibo. Inteso non solo e non tanto come ordinario nutrimento ma, più profondamente, come linguaggio e come cultura, come arte della cucina e pratica della gastronomia, come esercizio del gusto a 360 gradi”. Lo afferma Gianfranco Marrone, professore ordinario di Semiotica nell’Università di Palermo. “In Francia si parla già di una nascente covidvivialité qualsiasi cosa possa significare questo neologismo - osserva il docente in un saggio pubblicato su doppiozero.com -. Anche dalle nostre parti non è mancato chi si è lanciato in ardite degustazioni di vino on line, oppure in aperitivi fra amici via Skype”. “Ci sono coppie innamoratissime che mangiano lo stesso uovo con gli asparagi o il medesimo foie gras stando ognuno a casa propria, seduto alla scrivania, in collegamento con l’altro del cuore”, racconta. “E in tanti - amici, parenti, colleghi d’ufficio, dirimpettai - condividono via whatsapp nuove ricette, - sottolinea - sperimentando l’ultimo robot da cucina, assistendo ai patetici cooking show dei grandi chef su Instagram o, al limite, lasciandosi cooptare dai format televisivi dedicati alle nuove forme di cucina casalinga tanto forzata quanto riscoperta”. “Per forza della disperazione, per noia, per mancanza di meglio, per stupido passatempo, oppure - perché no? - per reale scoperta del mondo magico e misterioso della gastronomia, ecco che, ai tempi del virus, stiamo tutti perennemente in cucina. Magari contendendoci coi familiari, manco fosse il telecomando, l’accesso al frigo e ai fornelli”, ironizza. “Basta fare un giro fra i social per rendersene conto. È tutto un fiorire di crostate, pan d’arancio, ciambelloni della nonna e dolciumi d’ogni tipo. - dice - Come anche di spezzatini piccantissimi perché rigorosamente etnici; cotolette rivisitate secondo le indicazioni dei tutorial gastronomici che circolano nel web; golose focacce religiosamente preparate seguendo i consigli della propria blogger di fiducia. E tanto, tantissimo pane”.

FONTE: ANSA