

L' ecogastronomia di Francesco Di Vita

Cibo ed ecologia nei due sorprendenti volumi di «Sinfonie di cipolle»

Di LORENZO DE DONATO

La natura e l'evoluzione hanno dotato gli esseri umani di organi di senso attraverso i quali percepire la realtà e le sue sfumature, con i quali fare esperienza del mondo circostante. Ma è umanamente possibile, pensando ad un contesto creativo, dedicarsi alla produzione e alla creazione di "qualcosa" senza poter utilizzare il relativo organo di senso? E quindi dar vita ad un oggetto, un prodotto, senza poterlo "percepire" in corso d'opera, affidandosi unicamente alla memoria, ai ricordi, all'immaginazione, alla fantasia? Il grande genio musicale di Ludwig van Beethoven riuscì nell'impresa: nonostante la sordità, continuò eroicamente a comporre musica, anzi producendo alcuni tra i suoi più importanti capolavori. Impossibilitato a percepire ed ascoltare i suoni, il compositore tedesco riuscì comunque a ideare e produrre straordinari brani musicali, forse facendo ricorso sia alla memoria di essi che all'immaginazione, per riassembrarli in nuove forme. E' stata questa, in forme ovviamente diverse, la sfida e la scommessa alle origini dei due testi gastronomici «Sinfonie di cipolle – Pranzi» (Lampi di stampa, Vignate, 2013) e «Sinfonie di cipolle – Cene di mare» (Lampi di stampa, Vignate, 2014), ideati e scritti dal giovane salernitano Francesco Di Vita. L'autore, infatti, a causa della sua patologia, non può più ormai da anni assaporare i normali cibi che quotidianamente riempiono le nostre cucine e le nostre tavole, ma non per questo si è arreso alla sfida di portare avanti la sua passione culinaria e di inventare nuovi piatti nonostante l'impedimento di poterli provare ed assaggiare. L'arduo sforzo intellettuale è

stato dunque quello di lavorare con l'immaginazione e il ricordo dei sapori e con la rielaborazione mentale degli ingredienti e degli accostamenti. Ecco quindi il senso del pur impegnativo riferimento al mostro sacro Beethoven, in quanto come nel suo caso la sordità, e quindi la malattia, non gli hanno impedito di dedicarsi alla composizione musicale, così nel caso di Francesco Di Vita le sue particolari abitudini alimentari non gli hanno impedito di rivolgere le sue energie proprio verso la creazione gastronomica. Nonostante la disabilità, il giovane scrittore si è dedicato per diversi anni con grande impegno e dedizione ad un lavoro desiderato e sentito profondamente, prodotto di un percorso intimo, umano ed esistenziale, ma anche culturale e gastronomico. Un percorso ed una visione in cui il cibo non è solo semplice nutrimento e neppure arte del gusto fine a se stessa, ma elemento di contatto e punto di incontro tra essere umano e ambiente naturale. Il fondamentale connubio cibo-ambiente si esplica con il concetto di "ecogastronomia", la filosofia alimentare di chi sostiene e favorisce metodi ecosostenibili e antindustriali anche in cucina e nella produzione culinaria. Non un semplice ricettario, dunque, ma un corposo lavoro volutamente in due volumi in cui la cucina e la tavola rispettano l'ambiente: «Il rispetto dell'ambiente in ambito gastronomico si esprime fundamentalmente come rispetto del tempo e rispetto dello spazio – spiega Di Vita – Il rispetto del tempo consiste nel seguire la stagionalità, ossia l'utilizzo di prodotti che appartengono secondo natura solo alla stagione in corso, dunque per contrastare l'industrializzazione sfrenata. Il rispetto dello spazio – continua poi – si esprime invece nella cosiddetta "cucina a chilometro zero", ovvero l'uso dei prodotti locali e degli alimenti offerti dal territorio». L'unione della gastronomia a km 0 con la stagionalità dà vita ad una vera e propria "cucina del qui e ora", una cucina pienamente ecosostenibile che però non si fossilizza sulla banalità e sulla ripetizione: intento ulteriore dell'opera di Francesco Di Vita è infatti proporre un itinerario eccentrico da scoprire e riscoprire attraverso i

cinque caratteri del gusto (dolce, salato, amaro, acido, piccante), poiché lo scopo di ogni singola creazione culinaria è trovare il giusto e moderato equilibrio tra questi cinque elementi.