

Cucina degli avanzi, non solo arte dei tempi moderni



In tempi di crisi tutti i media pullulano di consigli e ricette antispreco. Ma della capacità di riscoprire "senso della misura anche a tavola e adoperare gli avanzi trattandoli alla stregua di un'ottima materia secondaria" se ne parlava già nel 1915! Alla scoperta della cucina povera

Se da un lato c'è chi la definisce una moda passeggera o chi la considera una tendenza tutta radical chic da intellettualoidi snob,

dall'altro qualcuno la vede una vera e propria risorsa dei tempi moderni. Risorsa che non solo evita sprechi di denaro e di cibo, ma indica una maggiore attenzione all'ambiente.

Fin qui quasi niente di nuovo, ma a dispetto dell'epoca di internet, una veloce ricerca alla vecchia maniera ha scovato una piccola enciclopedia degli avanzi risalente a circa quarant'anni fa; casa editrice Fabbri Editori. Tanto di cappello allora a chi, già all'epoca, definiva il cucinare con gli avanzi, un'arte.

Davvero curioso scoprire che anche negli anni settanta, nonostante i molti pregiudizi che oscuravano la "sorte di fior di vivande", si parlava del ripercuotersi sui bilanci domestici del caro-alimenti, causa principale sempre l'austerità. Così, anche in quel periodo storico-politico, per ragioni economiche, a poco a poco acquisiva rilevanza il concetto del risparmio in cucina. Si legge nella piccola enciclopedia: "I denigrati avanzi hanno ripreso le loro funzioni, secondarie ma utili. Si è così tornati, sia pure forzatamente, a dare il giusto valore alle derrate alimentari, cercando di utilizzare al meglio ogni parte di esse".

A mettere tutti d'accordo il bisogno di cibo come bisogno primordiale; un po' meno concorda, invece, vi è sull'utilizzo degli alimenti: in tempi floridi, infatti, questa necessità spesso diventa spreco di ogni genere. Ecco perché è auspicabile che la crisi economica trasformi tante usanze sbagliate in stili di vita rispettosi di uno dei beni primari della Terra. Come a dire: di necessità virtù! Del resto si dice che un abile cuoco sia in grado di aprire un frigo, dare una rapida occhiata agli ingredienti disponibili e creare un piatto comunque gustoso.

Sempre più importante diventa la capacità di "ritrovare equilibrio e senso della misura anche a tavola e adoperare gli avanzi trattandoli alla stregua di un'ottima materia secondaria". Quindi, armati di un po' di pazienza, di attitudine al risparmio e tanta creatività sia guerra allo spreco e si butti un occhio alla tutela dell'ambiente.

Scopriamo inoltre, sempre grazie alla impolverata piccola enciclopedia vintage, che la capacità di usare gli scarti a tavola è già stata trattata non solo nelle rubriche di riviste di cucina, ma in un libro considerato un vero classico della cucina povera. Nel 1915, Olindo Guerrini, "una singolare e poliedrica figura di letterato", pubblicò "Arte di utilizzare gli avanzi nella mensa", libro che, nonostante la poca vicinanza con mentalità e costumi moderni, rimane una pietra di paragone e un fedele specchio di tempi difficili in cui è una virtù il sapersi arrangiare per evitare lo sperpero. L'intento era l'elogio del saper reinventare la materia prima e trasformarla in qualcosa che non ricordasse il cibo del giorno precedente. A quanto pare a incoraggiare Guerrini, fu addirittura il più noto Pellegrino Artusi, l'autore di "La scienza in cucina o l'arte di mangiar bene"; un manuale di cucina, che noi oggi definiremmo un cult per generazioni di bisnonni, ma tuttora molto apprezzato.

Balzando al ventunesimo secolo tutto è facilmente trasportabile nei nostri anni. I francesi la chiamano l'Art d'acomoder les rester, e nel Bel Paese, come in tante zone del mondo, di quest'arte molti ne hanno fatto una professione, altri hanno creato un business e altri ancora la considerano la battaglia principale per la salvezza del Pianeta Terra, con tanto di studi scientifici a supporto.

Sebbene le ambizioni di un breve excursus sulla cucina povera siano molto più modeste, l'auspicio è che arrivi un messaggio di puro realismo, un invito a recuperare quel che rimane in frigo e in dispensa, affinché ambiente e portafoglio ne traggano il massimo beneficio.

Un antico proverbio suona più o meno così "chi è dedito allo spreco la miseria porta in seco", come a dire che chi più spreca più è in miseria.

Link:

<http://archivio.earthday.it/Alimentazione/Cucina-degli-avanzi-non-solo-arte-dei-tempi-moderni>