

Quando il cibo è cultura: dai campi alla tavola si fa comunità

«Quando penso a ciò che prepariamo, non mi fermo a considerare solo ciò che arriverà nel piatto del cliente, ma tento di immaginare la relazione che lega il cibo al territorio». Sono queste le parole usate da Luca Grasselli, titolare del ristorante *Cascina Lago Scuro*, durante la puntata di Torrazzo con vista, il video podcast prodotto da TeleRadio Cremona Cittanova. Il nuovo episodio ha avuto come tema centrale quello del cibo, a partire dal quale i tre ospiti si sono confrontati, sollevando qualche provocazione. «Il nostro hashtag #makethebassagreatagain – ha spiegato Grasselli – non è un semplice slogan di marketing. Piuttosto, rivela la volontà di porci di fronte ai più giovani con il desiderio di far vivere, attraverso l'esperienza culinaria, ciò che rappresenta la nostra terra. Inoltre, è espressione di una rete territoriale all'interno della quale, e a partire dalla quale, operiamo e strutturiamo il nostro lavoro».

Il legame tra passato e futuro, tradizione e innovazione, risulta quindi un tema sempre attuale, anche quando si parla di cibo. A testimoniarlo anche le parole del professor Luigi Lucini, docente di Biochimica presso la facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. «Oggi siamo nel tempo delle novità, in un periodo storico in cui le si ricerca fortemente. La tecnologia, in questo senso, aiuta molto, ma non deve farci perdere il legame con la tradizione, che nei nostri territori è molto forte. Anche perché, a voler ben vedere, non si tratta di due elementi in contrasto tra loro. Basta pensare al torrone: un

dolce così tipico del territorio cremonese, che tutti definiremmo tradizionale, nasconde una ricerca e un'innovazione tecnologica di altissimo livello». Con un occhio al mercato che cambia, l'invito di Lucini è stato proprio a «cercare un equilibrio che sappia valorizzare ciò che di straordinario ci consegna la storia della nostra provincia, e in generale della zona in cui viviamo, con le risorse, la ricerca e i gusti che questi tempi ci stanno regalando».

Un elemento fondamentale su cui puntare, in questo senso, è senza dubbio quello formativo. Chi sta provando a educare cuochi e addetti di sala di domani è la cooperativa InChioostro, di Soncino. A rappresentarla Cristian Bonali, che ha ribadito come «nella nostra attività formativa cerchiamo di non insegnare semplicemente come si prepara un piatto, ma di proporre agli studenti vari modi di trattare la materia prima, restando sempre aperti alla novità e al confronto». Questo stile di apertura si concretizza anche a livello sociale, con l'apertura di un pastificio, «all'interno del quale inseriamo anche persone con fragilità» e con la gestione del bar *Il Voltone* in centro a Cremona. «L'idea di fondo – ha concluso Bonali – è quella di creare locali, ristoranti didattici, in cui chi si sta formando in questo settore possa sperimentarsi in prima persona sul campo, regalandosi la possibilità di entrare in contatto con la realtà e, perché no, anche di sbagliare».

E se l'errore, normalmente, è visto come un passo falso, è Grasselli che, in chiusura, ha ricordato come «molte volte, in cucina, dei grandi piatti sono nati da un errore, quindi ben venga anche quello, perché fa parte di noi».

Di nuovo, umanità e, di conseguenza, relazioni. Ciò che, forse, conta più di quanto non arrivi nel piatto.