

«Ho fatto una cena per Walter Veltroni e Ted Kennedy: la terminai mettendo sul tavolo una teglia di patate arrosto con salvia, aglio e rosmarino. Odori e sapori univano le persone»

ne di questo Natale. Lo si capisce dal numero dei siti online dedicati all'argomento. Perché per chi non vuole ricorrere al regalo tradizionale è internet la bibbia di riferimento. Sono nei blog le argomentazioni più stupefacenti, dal mattino a notte fonda si chatta per trovare un'idea in grado di stupire l'amico di banco impegnato nel sociale, commuovere la suocera o conquistare il capoufficio. Corsi di fitness, abbonamenti in piscina, al teatro, al cinema, massaggi e perfino coupon da viaggio low cost, a partire dai voucher Ryanair da 25 euro. C'è anche chi non vuole rinunciare alla tazza con l'immagine del gatto di famiglia mentre fa le fusa o il tappetino per il mouse con la foto dell'ultima conquista. Ed ecco fior di siti pronti ad offrire articoli personalizzati con scritte e foto dei nipotini, degli amici più cari e perfino di Barak Obama. Sì, proprio lui, il presidente afro-

Ritorna il fai da te Centrini fatti a mano sciarpe e maglioni sferruzzati per gli amici

americano che ha entusiasmato gli animi è l'icona natalizia presa più di mira Oltreoceano. Lo si trova sulle tazze, sui pupazzi, perfino negli spazzolini da denti. Ma non manca il filone "impegnato". Per gli ambientalisti più sfegatati va alla grande la "Biowashball" da usare per il bucato in lavatrice, una sfera contenente ceramica naturale che sostituisce i classici detersivi nemici dell'ambiente, costa 35 euro e ha una durata di 3 anni al ritmo di un lavaggio al giorno, una volta al mese va messa per un'ora sotto il sole e il gioco è fatto. Le strenne di Mani Tese invece guardano ai paesi poveri e mirano a concretizzare: con 35 euro si possono comprare libri di testo per un intero anno scolastico a uno studente del Chaco Boliviano e 8 euro sono sufficienti in India, a Pidguralla, ad assicurare un mese presso un centro residenziale per un bambino costretto a lavorare tra nubi di polvere di calce. È un catalogo natalizio che guarda lontano e procura un biglietto di auguri personalizzato per il destinatario. Vale la pena pensarci. ♦

Intervista a Fabio Picchi

«Il regalo più ghiotto è un carciofo pugliese appena colto dal contadino»

Il fondatore di «Teatro del Sale»: in Italia tante le aziende agricole con prodotti eccellenti che possono diventare doni

LEONARDO ROMANELLI

FIRENZE
fircult@unita.it



I regali gastronomici ai tempi della crisi: è una buona abitudine che prosegue anche se cambiano i cibi protagonisti. Se una volta era di moda cercare il lusso e regalare improbabili caviale, champagne, prodotti a base di tartufo e foie gras, oggi si preferiscono i prodotti della tradizione italiana. Per sapere cosa fare agli amici, in maniera da vederli contenti senza svuotare il portafoglio, abbiamo chiesto un consiglio a Fabio Picchi, proprietario del ristorante "Cibreo" di Firenze e fondatore insieme all'attrice Maria Cassi del "Teatro del Sale", luogo che appaga la passione del cibo e dello spettacolo.

Secondo lei, Picchi, c'è ancora voglia di fare regali in tempo di crisi?

«Sì. Quando arrivano i periodi di crisi è necessario essere positivi e soprattutto cogliere la possibilità di riflettere che essa ci offre. Abbiamo la fortuna di vivere in un territorio come quello italiano dove il rapporto con la campagna è ancora sentito in maniera positiva dalla maggior parte della popolazione. Sono tante le aziende agricole dove si coltivano eccellenti prodotti che possono diventare regali di alto livello».

Qualche esempio?

«Se mi portassero un carciofo pugliese appena colto sarei contentissimo, ma sarei felice anche con un carduccio toscano o un gobbo piemontese. Penso che oggi sia molto importante il gesto: se mi regalano una cassetta



Il ristoratore Picchi

di radicchini colti direttamente dalla terra, lo trovo un pensiero straordinariamente affettuoso. Se poi la stessa viene acquistata da un contadino, il pensiero assume una rilevanza forte anche da un punto di vista culturale, perché chi l'ha comprata si è messo in relazione con una persona che lavora la terra».

Rapporti umani come un dono allora?

«Bisogna riconoscere la rete di relazioni che esiste tra chi produce un alimento e il mondo che lo circonda. Non dobbiamo vivere questo periodo con l'idea del segno meno ma piuttosto col segno positivo del riequilibrio».

È bene continuare a scambiarsi i regali per Natale insomma...

«Certo, e non mi fa scandalo che ci

sia un periodo obbligato, come quello del Natale, in cui si devono fare i regali: sfido chiunque a dire che non prova a piacere a vedersi recapitare un pensiero tangibile! Poi nel settore alimentare ci sono delle vere meraviglie a basso costo».

Qualche esempio?

«Il cefalo (o muggine che dir si voglia) è un pesce meraviglioso, facile da cucinare, che è presente in ogni mercato locale e costa meno di 4 euro al chilo. Se invece il dono deve essere prezioso, si può scegliere l'olio extravergine di oliva: con 15 massimo 20 euro si regala la chiave di volta per una minestra o una patata lessa. L'olio d'oliva extravergine italiano non è mai caro,

Il consiglio

«Per le Feste tenete spenti e frigoriferi e aprite le dispense»

eventualmente è costoso, ma non è possibile continuare a spendere di più per un olio motore per la nostra macchina che per quello per il nostro cibo...».

Cucinare per gli altri può diventare un regalo?

«Ricordo di aver fatto una cena per Walter Veltroni e Ted Kennedy: la terminai mettendo sul tavolo una teglia di patate arrosto con salvia, aglio, rosmarino. Odori e sapori che univano le persone, grazie alle mani che si ungevano e che raccoglievano gli ultimi pezzetti di patate croccanti. Mani che si univano quasi a rappresentare una sorta di fratellanza laica».

Lei cosa vorrebbe ricevere?

«Avendo tanti amici sparsi per l'Italia mi piacerebbe che il piemontese mi portasse i gianduiotti, il siciliano la cassata, il veneto il musetto. Ma anche ricevere dagli amici napoletani un vasetto di melanzane sottolio farcite con aglio e peperoncino mi farebbe felice».

Un consiglio per godersi le feste a tavola?

«Tenere spenti i frigoriferi ed aprire le dispense, per fare un Natale meno consumistico ma responsabile!».


Dodici incubi del Natale

PAGINE E DISEGNI  Libretto delizioso con i disegni di Edward Gorey e storie surreali

di John Updike

ALET EDIZIONI

Canti di Natale

IL CLASSICO  Una collezione di racconti, dall'incendio fantastico, con lieto fine

di Charles Dickens

EINAUDI

Il panettone non bastò

I RACCONTI  Sono 33 brani d'arte scritti dall'autore e raccolti dagli anni '30 in poi

di Dino Buzzati

MONDADORI