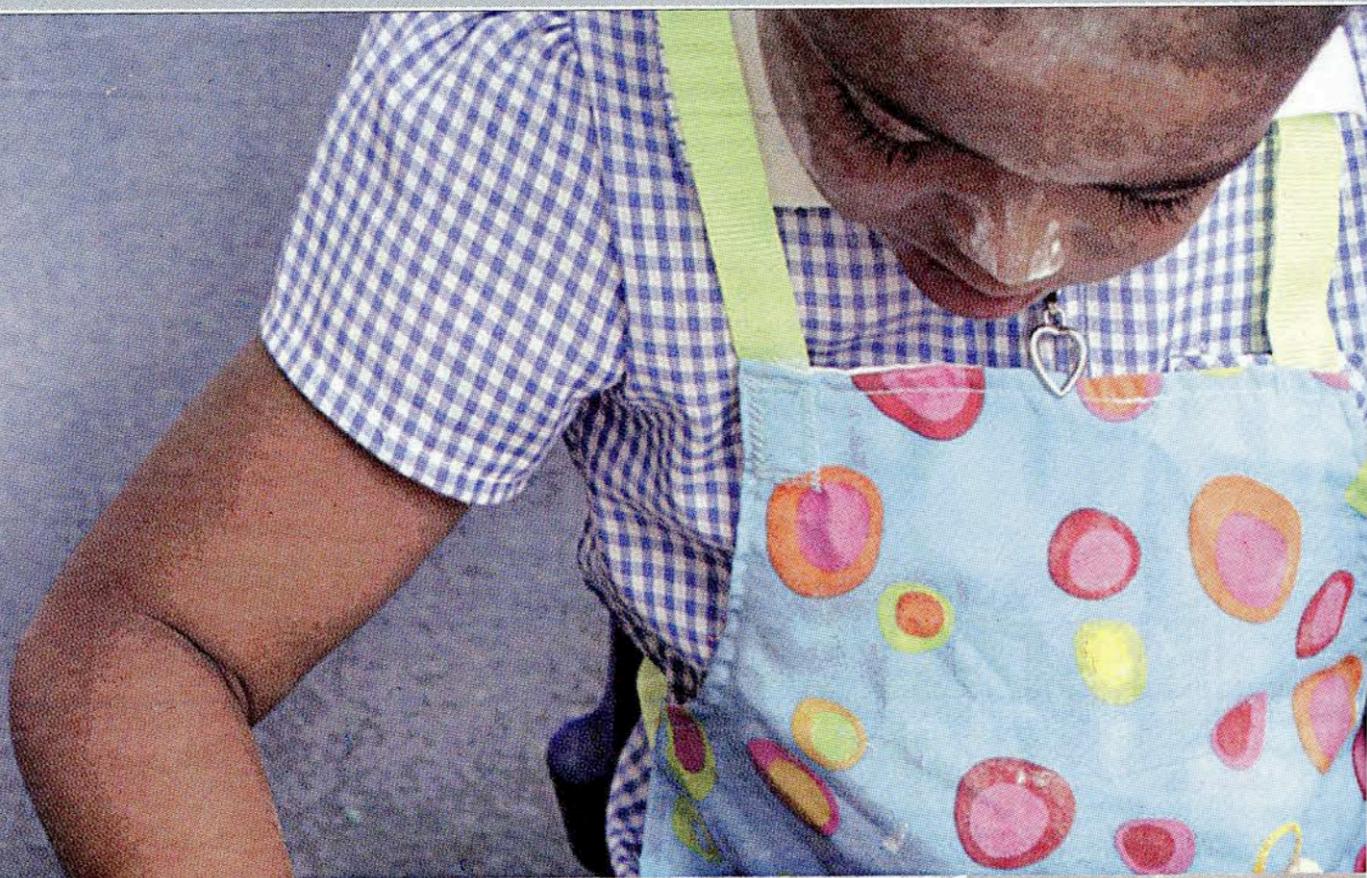


I sapori Elementari

Chef che si fanno fotografare con le mani in pasta insieme ai figli
E poi laboratori, corsi, persino un raduno per baby gourmet
Tra moda, business e ottime intenzioni l'ultima tendenza è rendere i più giovani protagonisti in cucina



LICIA GRANELLO

«**W** la pappa col pomodoro», cantava uno scatenato Gian Burrasca, alias Rita Pavone, negli anni Sessanta. Piatto toscano povero e squisito, assurto agli onori del mondo televisivo nazionale, pane e pomodoro è stato il passepartout di generazioni di bambini, insieme a olio, burro, marmellata (soprattutto in epoca pre-Nutella), formaggini, caffelatte, carne tritata, mela grattugiata col limone, patate in tutti i modi e le odiate, obbligatorie minestre.

La cucina d'infanzia è cambiata insieme all'irresistibile espansione dell'industria alimentare: finite le pappe fatte in casa, via libera a omogeneizzati, liofilizzati, surgelati, polverizzati. Tempi di preparazione ridotti a pochi attimi, accessibilità ubiquitaria su tutti gli scaffali, la pubblicità maestra unica nell'educazione al gusto, dominato da zucchero e dolcificanti.

Intolleranze e sovrappeso dilaganti hanno aperto gli occhi a genitori compressi nelle centrifughe quotidiane. Ma più della presa di coscienza, poté la moda. Se il mondo dell'alta cucina si esibisce rubando la passerella al prêt-à-porter — è successo giovedì sera alla presentazione del nuovo calendario Lavazza, con i piatti dei fratelli Adrià, Bottura, Cannavacciuolo, Cracco e Oldani fatti sfilare tra due ali di pubblico adorante e salivante insieme ai loro creatori — è normale che i bambini si immedesimino nei ruoli delle nuove star della tv.

Infarinati e contenti

Improvvisamente, tutti i nomignoli ideati per agguantare l'appetitoso mercato dei piccoli golosi sono diventati vecchi e l'appel dei cibi industriali per bambini si è frantumato davanti ai piatti mirabolanti e ai sorrisi assassini dei superchef.

Il Gambero Rosso è stato tra i primi ad annusare il cambiamento, lanciando sul mercato una rivista dedicata, *Il Gamberetto*: in copertina, i più grandi cuochi italiani fotografati con le mani in pasta insieme ai loro figli, all'interno ricette, trucchi, schede dei cibi, eventi. E poi corsi, laboratori, perfino una festa nazionale — "Cuochi per un giorno", a Modena — dal sottotitolo programmatico: «Con cappello e grembiulino, con in mano un bel colino, con setaccio e una padella, vola in alto una frittella». Un successo tanto acclarato che alle selezioni Junior MasterChef Italia, in onda la prossima primavera, hanno partecipato tremila bambini: una sorta di Zecchino d'oro del terzo millennio, con quaranta mini candidati pronti a combattersi a colpi di risotti e canapè.

Una corrispondenza di golosi sensi tra piccoli e grandi ben chiara ai cuochi che hanno cominciato a ideare dei mini-percorsi gustativi per i loro piccoli clienti, trasformando la fatica annunciata di ospitare un bambino al ristorante nell'occasione per farlo sentire accolto e partecipe di una festa gastronomica, visita in cucina compresa. I testimonial migliori, naturalmente, sono i figli degli chef, capaci di distinguere il prosciutto crudo dal culatello o riconoscere la stagionatura del Parmigiano. Chiedere referenze ai figli dei fratelli Cerea (ristorante «Da Vittorio», Bergamo), che hanno testato in anteprima i mini hot-dog più buoni del mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I LIBRI



Il cucchiaino d'argento
Editoriale Domus
223 pagine
19 euro



Il formaggio raccontato ai bambini
di Lucia Sepe
Caseus editore
96 pagine; 14,90 euro



Bolli bolli pentolino
fai la pappa al mio bambino
Editoriale Scienza
96 pagine
12,90 euro



Piccoli gourmet crescono
di Sigrid Verbert
Mondadori Electa
213 pagine
24,50 euro



Questo l'ha fatto il mio bimbo
di Daniela Minisc e Carlotta Bened
Terre di Mezzo
96 pagine; 10 eur