

RE

WRITERS



Food & Wine:

come
riscrivere
l'immaginario
contemporaneo?

A cura di **Cristina Bowerman** ↔

#08

Sommario

- 012 **Prefazione**
di Cristina Bowerman, chef
- 016 **Se il cibo significa amore: i disturbi alimentari**
Di Francesca Romana Barberini, conduttrice tv, foodwriter
- 020 **Food e social media**
Di Michele Cuppone, marketing manager
- 022 **Rinascere progettando: le sfide per il Food Design degli anni 20**
Di Sonia Massari, direttore accademico di University of Illinois Urbana-Champaign Food Studies Programs e direttore di Gustolab, International Institute for Food and Sustainability Studies
- 028 **Multilateralismo e solidarietà: oggi possiamo**
Di Alberto Cecchini, rappresentante del R.I. presso la FAO, l'IFAD e il World Food Program e beneficiario della Rotary Foundation
- 033 **Un ristorante stellato? Non solo gusti, piatti e raffinate sinestesie culinarie**
Di Severino Salvemini, economista e accademico bocconiano, Ambasciatore del Gusto
- 041 **La maledizione della conoscenza**
Di David Pelusi, dottore in tecniche psicologiche, Tesoriere dell'ordine degli Psicologi
- 046 **Gli (le) artisti del cibo**
Di Rodrigo D'Erasmus, membro degli After Hours, violin player, multi instrumentalist, producer, arranger and composer
- 050 **Tre racconti di-vini**
Di Gisella Fuochi, blogger e scrittrice



#08

Sommario

061 **Vita di una scrittrice gastronomica durante la pandemia**

Di Maria Pasquale, giornalista italo-australiana (CNN, The Telegraph, Conde Nast)

067 **Nasce a Bologna PostoRistoro per ri-scrivere la ristorazione**

Di Eleonora Tadolini, ristoratrice

071 **Non ti curare troppo nell'aspetto, poi non sei credibile, non essere troppo semplice poi sembra che ti stai lasciando andare: le donne in cucina tra amore e rigore.**

Di Marzia Buzzanca, chef

074 **Gli effetti positivi della pandemia e la tavola che rinasce**

Di Alessandro de Masi, Primo Consigliere dell'Ambasciata d'Italia in India

076 **Il "Pan di Vita" fatto in carcere per ri-scrivere il senso della vita**

Di Luciana Delle Donne, founder *Made in Carcere*

079 **Racconti di vita**

Di Carlo Roberti, regista

083 **Cambiare l'obiettivo non è fallire, è decidere di vivere**

Di Marta Scalabrini, chef e ristoratrice

088 **Più di prima (nessuna memoria del prima)**

Di emma la rossa, giornalista

094 **La sostenibilità deve diventare cifra di una nuova critica astronomica**

Di Eleonora Cozzella, food journalist





Prefazione

di Cristina Bowerman

Quando mi è stato proposto di curare un mag-book della collana ReWriters, ho avuto più di un momento di esitazione, e a ragion veduta! Non sono una giornalista, neanche una scrittrice, non ho mai fatto una cosa del genere nella mia vita ma in qualche maniera la tentazione di riunire tutto ciò che rappresenta il mondo delle liberal arts e non solo, mi attraeva oltremodo.

Nella programmazione, ho immaginato il mio stesso mondo, quello del cibo, visto attraverso lenti differenti e, a volte, diametralmente opposte. Ho immaginato una serie di miei amici e colleghi con competenze diverse, per cultura e formazione, e come la loro vita fosse stata in qualche maniera toccata dal cibo e che ruolo questo avesse avuto nel loro processo emotivo, specialmente in quest'ultimo anno.

I miei amici sono tutti diversi e ognuno, nel proprio campo, ha qualcosa da dire. Insomma una sorta di TEDx scritto! Ho immaginato un fil rouge che potesse unire, attraverso il sapore, il mondo della musica, quello della televisione, dell'imprenditoria, del giornalismo, del volontariato, ma anche il mondo diplomatico, psicologico, universitario e tanto altro. Mondi diversi uniti da un'unica passione: il cibo.



E' un tema di cui si parla costantemente e ha ormai abbracciato tantissimi campi: è oggetto di discussione nella politica, tra gli imprenditori, i nutrizionisti, i medici, gli psicologi, e potrei andare avanti per molto ma la domanda che mi pongo spesso è: il cibo è il fine ultimo oppure semplicemente il mezzo per raggiungere altro?

Da sempre il cibo ha rappresentato il mezzo di comunicazione più diretto, quello che tutti capiscono, indipendentemente dalla loro fascia economica, culturale e sociale. Il timore della strumentalizzazione è sempre in agguato e quando vedo un nuovo prodotto sul mercato, quando ascolto il parere di nutrizionisti, immediatamente cerco di immaginare quale siano le conseguenze su ognuno di noi. Non conspiracy theories ma solo curiosa di comprendere come quell'informazione verrà filtrata da tutti noi.

Durante il primo lockdown mi aveva molto colpito la notizia che non si potessero trovare lievito di birra, pasta o farina. Ragionavo su quale fosse il processo emotivo e mentale che avesse portato la gente a riempire la dispensa di quei beni primari ma, soprattutto, se un artista e un professore avessero avuto la stessa reazione. Io, ad esempio, non l'ho fatto ma io non conto: essendo circondata da cibo costantemente, non mi sono posta di fronte agli scaffali del supermercato con lo stesso stato d'animo di altri.

Il fil rouge serve proprio a cercare di capire, attraverso il punto di vista di persone completamente diverse, il ruolo che il cibo può avere nella vita e come ci si rapporta ad esso in termini emotivi.

Riesce difficile a volte comprendere il rapporto che altri, diversi da noi, hanno con il cibo. Spesso ci si imbatte in persone che hanno la necessità di mangiare quattro, cinque volte al giorno; altre, invece, una. Spesso ci capita di imbatteci in persone che sarebbero capaci di rimanere digiuni per un giorno intero se non possono mangiare ciò che è di loro gradimento oppure altri che invece mangiano indifferentemente ciò che si trovano davanti. La differenza, credo, sia la necessità in contrapposizione al piacere. Il piacere fisico che si prova mangiando quel particolare piatto rispetto alla necessità di riempire lo stomaco.

Eppure tutti i miei amici così diversi tra loro hanno sviluppato una sensibilità trasversale nei confronti del cibo e a volte diversissima, ma c'è una cosa che accomuna tutti: il rispetto. Ognuno di loro potrà essere carnivoro, vegetariano, vegano, saper cucinare oppure no, fare la spesa al supermercato oppure online, farsi 100km per andare a mangiare quella pizza o mangiare quella mozzarella ma tutti sono perfettamente coscienti e rispettosi che quel prodotto rappresenta un mondo fatto di terra, di agricoltori, di allevatori, di mani esperte, di lavoro. E tutto questo merita rispetto. Quando ognuno di noi acquisirà la consapevolezza che in quel boccone di pane c'è un mondo dietro che va protetto e rispettato, quel boccone acquisirà un sapore tutto diverso.



Rinascere progettando: le sfide per il Food Design degli anni 20

di Sonia Massari

Tutti sembrano ossessionati dal tema del cibo del futuro, ma ancora poche aziende concepiscono in maniera responsabile i sistemi cibo di oggi. La progettazione dell'esperienza, delle qualità materiali del cibo e degli strumenti ad esso dedicati si è evoluta molto nell'ultimo secolo e ha portato impatti notevoli, sia pratici che emozionali, sul modo di approvvigionarci gli alimenti e sui nostri atti alimentari. Le nuove relazioni stanno avendo un forte impatto sia sulle identità individuali che collettive. Il consumatore con la sua dieta ha un ruolo importante per alleggerire l'impatto dell'uomo sul pianeta, ma in un mondo complesso e incerto come quello attuale mancano gli strumenti per riconnetterci al cibo. **Ecco allora le 3 grandi sfide che una/un designer deve affrontare ogni giorno per lavorare nel settore del cibo.** La prima è non arrendersi mai di fronte al valore del tempo. La seconda è credere che un mondo diverso sia possibile, ma è necessario convincere anche gli altri di questo. La terza è riuscire a spiegare ai non designer il proprio lavoro. Vediamole nello specifico.

Durante questo ultimo anno difficile ho spesso pensato al ruolo del tempo. Da allora uso spesso la parola "tempo" per spiegare ai miei studenti il termine astratto della sostenibilità. Come hai gestito il tuo tempo durante il lockdown? Il tempo è la tua risorsa preziosa, desiderabile, accessibile, insostituibile. Ma anche limitata. Partendo dal concetto di tempo, **cosa dovrà fare il food designer nel prossimo decennio per produrre un cambiamento?**

Il food designer dovrà studiare meglio il tempo presente: oggi più che mai la transizione al cambiamento non significa un ritorno al passato, piuttosto la capacità di studiare il corrente per progettare e connettere sistemi e atti alimentari già presenti e positivi, al fine di creare sistemi cibo alternativi e innovativi. Il valore che contraddistingue alcune piattaforme digitali nate durante la pandemia per la condivisione del cibo in eccedenza, ad esempio, è ineguagliabile per far fronte alla lotta allo spreco alimentare. Ma anche saper che durante la Pandemia le persone hanno sprecato di meno. Perché lo hanno fatto? Quali strumenti e conoscenze hanno messo in atto per smettere di sprecare? Lo stesso per quanto riguarda le reti dedicate all'educazione di alcune comunità a forte rischio di malnutrizione.

Penso che sia molto interessante studiare gli esperimenti riusciti di co-eating, delivery and eating, guerrilla e mobile restaurants durante questo periodo incerto e pandemico, per capire quali potrebbero essere i loro sviluppi, e individuare scenari potenziali per l'ospitalità e il turismo di domani.

Il food designer dovrà dare più valore al tempo di ognuno di noi: quali leve di valore verranno messe in atto dall'essere umano per dare un significato al suo *mangiare*? La nostra epoca rappresenta dunque il momento più opportuno per ri-disegnare, in termini positivi, il valore culturale della relazione uomo-cibo, ma anche tra cibo e natura. La rilevanza sociale e l'urgenza di una vasta operazione di ripensamento di tale relazione la rendono non più rinviabile, necessaria per rispondere, alla radice, ai bisogni e alle capacità delle persone. La consapevolezza di aver una cultura alimentare in cui l'uomo è in grado di individuare e riconoscere "la sua cultura del gusto e del saper vivere" è la leva più efficace per ridefinire in termini concreti il valore del cibo.

Il Food Designer dovrà rendere il tempo più tangibile e creativo: **una sostenibilità universale purtroppo è impossibile. Ma è possibile attivare delle reti di sostenibilità. Connettere le diverse esperienze di sostenibilità. Creare delle cittadinanze alimentari, più sane e sostenibili.** L'agenda 2030 coi suoi 17 obiettivi ci può indirizzare verso questa meta, così come altri standard nazionali e le politiche transnazionali che sono state attivate. Purtroppo nel mondo del cibo la separazione tra scienza, politica e filiera alimentare è un dato di fatto molto evi-

dente. Troppo spesso si trova la causa in una errata comunicazione e nell'incapacità di codifica dei linguaggi dei vari settori. Ad esempio, il policy maker ha difficoltà a comprendere un report scientifico perché troppo tecnico, o lo scienziato non dispone dei mezzi e canali per poter disseminare i propri dati al pubblico. Credo che il design sia lo strumento giusto per creare nuove forme di interazione e di condivisione tra scienza, politica e agri-food businesses, per generare nuove opportunità e ridefinire i sistemi cibo.

Per il food designer il tempo dovrà essere imprescindibilmente misurabile: se è vero che dovremmo pensare ad un nuovo progettare mondo dove la natura vince sul tempo dell'essere umano, è vero anche che i gusti e i comportamenti alimentari rispondono ad un complesso sistema di fattori e di scelte che gli individui fanno, basandosi spesso su logiche strane e non facilmente prevedibili. La dimensione esperienziale e il supporto che il design può fornire in questa ricerca rivestiranno un ruolo cruciale. Bisogna puntare a sistemi cibo in grado di facilitare l'individuo (ma anche le aziende) verso un cambiamento trasformativo, concreto e misurabile, verso la sostenibilità economica, ambientale, sociale, ma anche sensoriale.

Il food designer dovrà rafforzare il tempo collettivo: il design ci insegna a pensare. **La transizione verso la sostenibilità è un processo di apprendimento sociale, nessuno può davvero essere in grado di farlo individualmente.** Da sempre il cibo assume il ruolo di catalizzatore di energie e di tensioni all'interno di una comunità. Cibo è nutrimento e sostentamento, ma è anche esperienza piacevole, che definisce il benessere individuale e sociale. E' necessario utilizzare creatività diverse per abbandonare l'attuale stato di incertezza e sviluppare strategie "congiunte" e transdisciplinari più positive.

E qui passiamo alla seconda grande sfida che un food designer deve affrontare. Un futuro diverso è possibile. Ma dobbiamo essere tutti d'accordo che sia necessario progettarlo. Il professor Lorenzoni mi ha insegnato che noi conviviamo tutti i giorni con tante risorse "dormienti", che sono sotto gli occhi di tutti, ma che spesso sono dimenticate. Queste sono ad esempio nascoste nel nostro territorio, nel nostro suolo, nelle nostre risorse energetiche, e anche nel nostro cibo. Ma noi siamo in grado di attivarle, di renderle delle opportunità?

E' vero che, se utilizzassimo l'approccio progettuale del design per pianificare qualsiasi intervento sui sistemi alimentari globali, sarebbe impossibile ignorare ciò che è stato fatto in positivo e in negativo fino ad oggi. E se volessimo cambiare il modo di progettare, dovremmo fare i conti con l'eccessiva produttività a cui oggi siamo ormai abituati e le aspettative crescenti dei consumatori, ovunque nel mondo. Ma dovremmo anche affrontare numerosi problemi e rimediare agli innumerevoli danni già fatti: quelli ambientali, i cambiamenti climatici e le conseguenze della finanziarizzazione del cibo, solo per citarne alcuni.

Ho sempre sostenuto che il food designer sia investito di un superpotere: l'eroe in grado di fare e disfare un sistema pieno di criticità da risolvere, per costruire un modello di sviluppo orientato verso una migliore sostenibilità alimentare. La missione del designer risulta quasi una mission impossibile, perché, come sappiamo, se è vero che nel 2021 produciamo abbastanza cibo per l'umanità intera, la fame nel mondo è ancora un problema drammatico e più di 800 milioni di persone non hanno accesso ai nutrienti necessari. E i dati post-pandemia non sono per niente rassicuranti.

Il progetto contemporaneo di sostenibilità alimentare deve andare oltre ai concetti di innovazione sociale e di eco-innovazione¹. Dobbiamo piuttosto parlare di innovazione sostenibile condivisa.

Il designer può aiutare l'umanità a riappropriarsi del cibo come parte integrante di un Pianeta che cambia continuamente: un'idea che non solo si lega al territorio fisico, ma soprattutto a quello culturale. Il design oggi fornisce soluzioni concrete all'accesso al cibo, creare collegamenti ed opportunità per la condivisione e collaborazione lavorativa tra realtà professionali, discipline, aree geografiche e culture ancora distanti, in cui le imprese, ma anche le istituzioni e i cittadini sono coinvolti. Per far questo, è necessario informare di più, ma soprattutto serve formare le future generazioni in maniera diversa.

E questo ci porta alla terza grande sfida per un food designer. Quella di far capire ai non designer, che lavoro si fa. E questa è la mia sfida ogni giorno, prima come docente e poi come professionista.

1. Nidumolu R., Prahalad C.K., Rangaswami M.R., *Why Sustainability is Now the Key Driver of Innovation*, Harvard Business Review, 2009

Perché il cibo ha bisogno del design? Perché dobbiamo contaminare tutte le professioni con la creatività? Perché dovremmo aver bisogno dei food designer per cambiare i sistemi cibo? E infine, food designer? ma che professione è?

Da 3 anni insegno Sustainability Design Thinking agli studenti della laurea magistrale in Innovation e Sustainability, presso Economia Aziendale dell'Università di Roma tre. Davanti a me, ogni anno vedo un gruppo di giovani futuri lavoratori, professionisti, imprenditori, scienziati e innovatori, con in mano già una laurea e tanta voglia di cambiare le cose. Hanno con sé uno zaino pieno di conoscenze, di numeri, di canvas e di dati. Sono spavaldi, e energici. Sono tutti davanti a me con un unico obiettivo, quello di capire il loro ruolo in questo Mondo. La mia paura? Essere troppo vaga. Essere troppo teorica. Voglio dimostrare a loro, in maniera pratica, che le parole innovazione e sostenibilità non sempre viaggiano in parallelo. Voglio insegnare che ci sono diversi modi di pensare. Che esiste anche un pensiero creativo, oltre a quello analitico ed economico.

Durante il corso introduco sempre il tema del food design. Mostro l'uso del design nel settore agroalimentare e quali sono i cambiamenti importanti, sia tecnologici, che organizzativi, ma anche gestionali e soprattutto culturali. Non dico mai questo è un buon food design e questo non lo è. Ma uso gli esempi, spesso anche estremi, per portare i miei ascoltatori in un mondo alternativo, spesso meraviglioso, ma senza dubbio possibile. **Fin da subito capisco che di fronte a me non ho "competitors", e nemmeno "supporters". Ho dei potenziali clienti! I giovani innovatori del futuro devono essere convinti che un mondo diverso sia possibile e che servono le professionalità giuste per poterlo fare.** Ma devo fare i conti coi fatti, perché le parole non bastano. La domanda che più mi fa piacere ricevere, alla fine del corso, è "ok prof, ma dove e come possiamo imparare a farlo anche noi?". Aspetto ogni anno questa domanda con trepidazione, e quando arriva sono felice come una bambina. Sono soddisfatta. Sono adrenalina e orgogliosa. Qualcosa, nel mio piccolo, l'ho fatta: hanno compreso che nel nostro modo di vivere, ci sono mille opportunità per poter cambiare il mondo. Vi sembra poco? Non lo è.

Il design applicato alla filiera agroalimentare aiuta il cambiamento e l'acquisizione di comportamenti più sani e sostenibili, ma serve anche ad attivare nuove mentalità. A parole sembra essere un processo facile. Ma in concreto, non lo è per niente. Il lavoro dei food designer incorpora intrinsecamente l'idea di futuro, ossia cerca di anticipare il futuro: non vuole rincorrerlo, ma anticiparlo, pre-vederlo, e quindi progettare. Ogni volta che un food designer è chiamato a sviluppare un processo di innovazione nel settore agroalimentare, deve pensare che lo sbaglio più grande che potrebbe fare è quello di dimenticare il passato per progettare un futuro solo immaginato.

Spesso anche gli addetti ai lavori dell'agroalimentare non sanno cosa sia il food design e come la progettazione del cibo non si limiti alla realizzazione di nuovi strumenti per la preparazione del cibo o della tavola, ma si occupi dei cambiamenti degli stili di vita, dei modelli di nutrizione, dell'innovazione agricola e tecnologica e delle influenze che tali innovazioni avranno sulle comunità a livello economico, ambientale, culturale e sociale. Trasparenza e senso di rassicurazione, semplificazione e portabilità, dilatazione del tempo e recupero della convivialità, definizione di quelli che sono i nuovi paradigmi di consumo e di comportamento d'acquisto, interpretano un bisogno dell'uomo di radici, di territorialità e di cultura: ovvero uno sviscerato bisogno di interazione e di reciprocità. E' il momento di ri-pensare al cibo secondo un nuovo approccio. E anche questa è una grande opportunità.



Cambiare l'obiettivo non è **fallire**, è decidere di **vivere**

di Marta Scalabrini

Mi chiamo Marta, avevo un ristorante che portava il mio nome. La sera di sabato 7 marzo del 2020 ho pulito i fornelli e i banchi della mia cucina, ho ritirato la linea, ho sistemato i frigoriferi, ho tirato lo straccio, ho salutato i ragazzi dello staff, ho spento le luci e ho chiuso a chiave la porta. Non l'ho più riaperta.

Sono cresciuta in un piccolo paese della provincia emiliana - che ora è diventato una città. Era il paese di mio padre dove trascorrevi tutta la settimana, avevo la scuola, gli amici, l'ufficio dei miei genitori dove facevo i compiti al pomeriggio, il fornaio da cui compravo la merenda per la ricreazione, e tutti quei piccoli gesti tranquillizzanti e quotidiani. Routine. Ma la domenica - la domenica - era tutta un'altra cosa. La domenica si pranzava a casa dei genitori di mia madre, in città. Ogni volta che mi è stato chiesto di raccontare come mai ho deciso di fare la cuoca, la risposta passava sempre per quelle domeniche. E di quelle domeniche, fino a un anno fa, avrei detto che ruotavano tutte intorno al cibo, alla tavola, all'odore di bolliti che ci veniva incontro lungo le scale del condominio di mia nonna, al sapore dei cappelletti crudi rubati dal tagliere. **A pensarci oggi, è come se questo virus avesse cancellato gusto e olfatto anche dai ricordi.** Ma, per quel misterioso quanto sorprendente meccanismo che il corpo umano è in grado di mettere in atto ogniqualvolta viene mutilato di una delle sue parti o facoltà, troviamo sempre il modo di continuare a vivere, leggendo le cose da una nuova, ritrovata, angolazione. È come quando diventi cieco, che - dicono - acuisce tutti gli altri sensi, impari a leggere con le dita o a orientarti nello spazio con le orecchie.

Ebbene, quando questa strana cosa che ci è capitata mi ha investita, e quando ho realizzato che non sarebbe stato affatto un accadimento passeggero, la prima cosa che mi è venuta in mente è stata la Formula1. Ho cercato una spiegazione. E ho concluso che si trattava semplicemente dello stesso ricordo domenicale, a cui da sempre associo la mia scelta di fare della cucina il lavoro della mia vita, solo rivissuto dopo la mutilazione che mi ha portata a non poterlo più fare. La domenica, senza gusto e olfatto. Perciò all'improvviso quella giornata del passato è diventata non più la tavola ma il divano, non più la cucina ma il salotto. Ho recuperato dai ricordi una cosa che ho sempre avuto davanti agli occhi ma che non è mai entrata nell'inquadratura, se non sfuocata, sullo sfondo. Dopo pranzo, mio nonno si alzava e si sistemava in poltrona. Una di noi nipoti gli portava una tazzina di caffè già zuccherato e lui annuiva con un automatico segno di gratitudine, senza nemmeno far caso a chi glielo avesse allungato, con lo sguardo incollato alla tv, occhi fissi sui semafori rossi della linea di partenza. Ho sempre creduto, prima di oggi, che quelle corse fossero solo un altalenante ronzio di sottofondo intervallato da mugugni di disappunto o grida di eccitazione a ogni imprevisto o sorpasso azzardato.

Ma la mattina di domenica 8 marzo 2020, dopo una notte agitata a pensare alle notizie surreali che la sera precedente avevano fatto scappare in fretta e furia gli ospiti del mio ristorante provenienti da fuori provincia, passeggiando per le strade di una città semideserta in cui, da lì a qualche ora, sarebbe stato intimato alle persone di tornarsene a casa e rimanerci, la prima immagine che mi è saltata in mente è stata quella della *safety car*. La *safety car* è quell'auto che nelle gare di Formula1, in situazioni di pericolo, entra in pista e fa fondamentalmente due cose: rallenta la corsa e raggruppa le vetture. Tutto questo lo fa, però, senza fermare effettivamente la gara. Il suo compito è *aspettare*. Aspettare che le condizioni meteo migliorino, che la pista sia sgombra dai detriti, che si possa tornare a correre.

Quella mattina, e sempre più nei giorni e nelle settimane successive, la sensazione era questa. I giudici di gara avevano mandato in pista la *safety car* nella corsa che tutti noi stavamo correndo. Noi ristoratori, noi imprenditori, noi persone normali che corriamo ognuno, ogni giorno, la propria personale gara. Tutti noi abbiamo dovuto rallentare.

Noi, alla guida della nostra monoposto, magari non perfetta ma assemblata con cognizione e precisione da uno staff caparbio, affiatato e preparato. Allenamento costante, prove libere e qualifica in griglia di partenza promettenti. L'impressione, condivisa da molti, era quella di aver lavorato duro per un obiettivo non ancora raggiunto; ma quella che stavamo correndo era la gara che potevamo davvero provare a vincere.

E poi, a un tratto, un *incidente*. La prima cosa che viene in mente quando sentiamo questa parola è quasi sicuramente l'immagine di due auto che si scontrano ma, a pensarci bene, c'è anche un altro significato che descrive molto chiaramente questa situazione. Un incidente è una cosa che succede per caso, che succede e basta, è successa adesso ed è successa a noi. Poteva non succedere, ma è successa e ha interrotto l'andamento delle cose. E come in una gara di Formula1, dove incidentali sono tanto le condizioni meteorologiche avverse quanto uno scontro tra le monoposto, a un certo punto c'è stato bisogno della *safety car*.

Allora, a distanza di un anno, ci troviamo in una gara che non vogliamo abbandonare (davvero?), ma abbiamo consumato le gomme, abbiamo finito la benzina, e rientrare ai box può comportare una squalifica a opera dei giudici di gara ma anche – e questo pensiero ci prende alla gola - agli occhi di noi stessi, e della nostra squadra. Perché - e noi tutti lo sappiamo bene - non è mai solo un mondiale piloti. È anche un mondiale costruttori, della scuderia, dei meccanici, dei nostri ragazzi di cucina e di sala. Corriamo per divertire i nostri amici, i nostri ospiti e i nostri tifosi, che hanno provato a sostenerci anche in questa gara senza pubblico. Non solo. C'è anche un altro fatto, tutt'altro che irrilevante: come in Formula 1, i giri effettuati dietro la macchina di sicurezza contano come giri effettivi percorsi all'interno della gara. In altre parole, il tempo continua a scorrere. **Ma ancora una volta, guardando le cose dal punto di vista alternativo di quel corpo che vuole adattarsi per continuare a vivere**, accade una cosa interessante. Il ricompattamento del gruppo annulla i distacchi registrati prima dell'ingresso della vettura di sicurezza e dunque, in un certo senso, permette di avere un'altra possibilità. Di ricominciare, di affrontare la gara con una nuova strategia, magari perché si ha meno tempo di quello che si pensava di avere, meno energie, meno forze, e si rivedono le proprie posizioni.

In questo lento zigzagare per non fare raffreddare le gomme ho avuto modo di pensare, di gestire il dolore, di riorganizzare le priorità e, alla fine, di accettare di avere accolto, prima timidamente poi con entusiasmo, nuovi obiettivi. Provo a dirlo con Proust:

“La stanchezza e la tristezza che provai, non nacquero forse tanto, allora, dall’aver amato inutilmente ciò che già dimenticavo, quanto dal cominciare a star bene con dei nuovi vivi, [...] parlare di lei con parole accorate, ma senza sofferenza profonda. Il possibile sopraggiungere di questi nuovi io, il cui nome sarebbe stato diverso dal precedente, mi aveva sempre spaventato, a causa della loro indifferenza verso ciò che amavo. [...] Ora, invece, quell’essere tanto temuto e tanto benefico che era semplicemente un io di ricambio, uno dei tanti che il destino tiene in serbo per noi e che nostro malgrado, senza dare ascolto alle nostre preghiere, sostituisce con opportuno intervento a un io davvero troppo ferito, quell’essere mi portava, assieme all’oblio, una sospensione quasi completa della sofferenza, una possibilità di benessere”.²

Quando per un momento, la scorsa estate, la *safety car* si è levata di mezzo e ci è sembrato di poter riprendere a correre, quando siamo riusciti a mettere la testa fuori dall’acqua per respirare come il più pesante dei capodoglio dopo che ha setacciato i fondali in apnea a caccia di calamari per sopravvivere, ho pensato a Moby Dick. **Forse non siamo la balena. Forse siamo tutti Achab. E allora, forse, dobbiamo semplicemente accettare che dare la caccia a un capodoglio è solo un’ossessione. Che cambiare l’obiettivo non è fallire, ma è solo decidere di vivere.**

Molti anni fa un amico nel suo blog scrisse di come la vita fosse come le cuffiette dell’iPod: per quanto ci sforziamo di avvolgerle per

2. Mi perdonerò Marcel Proust, ma soprattutto il lettore, se mi sono permessa di fare dei tagli qua e là senza segnalarli. Ho preferito dare la priorità alla facilità di lettura ma, giuro, non ho compromesso il significato profondo del testo che trovate, completo, alle pagine 214 e 215 de *Alla ricerca del tempo perduto - Albertine scomparsa*, Oscar Mondadori.

bene, ordinatamente, prima di riporle in tasca, ogni volta che le tiriamo fuori sono aggrovigliate secondo un'equazione indecifrabile. Ora il mio amico è un grande scrittore di romanzi. Era un giornalista sportivo. Quel blog non esiste più e quell'articolo nemmeno. Neanche quegli iPod esistono più e le equazioni dei fili delle cuffiette sono state risolte con l'invenzione degli AirPods. Non credo che l'inventore delle cuffiette senza fili avesse come obiettivo quello di risolvere la miglior metafora sulla vita che io abbia mai letto. Credo sia stato un caso. Credo sia stato *incidentale*. Come le *serendipity*, quello che trovi quando non lo stavi cercando. Quello che ti capita mentre hai gli occhi fissi sul circuito della gara più importante della tua vita. O forse no.

Ti è piaciuto?

*Acquista l'intero mag-book e leggi gli articoli di
Cristina Bowerman, Rodrigo degli After Hours,
Francesca Romana Barberini,
Severino Salvemini, Eleonora Cozzella,
e tantissimi altri.*

REWRITERS

ReWriters Magazine

