

Manifesto

Inviato da Gian-Maria Francesco Battuello
Wednesday 20 June 2007
Ultimo aggiornamento Monday 16 July 2007

Manifesto gastrosophico della cucina qualità-verità Poche regole per nutrire il corpo e lo spirito.

- L'autentica cucina rimane la pratica per nutrire la carne dell'essere attraverso la trasformazione in energia delle materie prime naturali.
- La gourmandise è la distillazione della cultura alimentare umana: esperienza pratica, quotidiana, culturale, professionale, che ha portato alla codifica delle materie prime, del loro utilizzo, della loro sublimazione palatale.
- L'autentico cuoco, è colui che sente intima lucida responsabilità etica per quanto introduce nei suoi ospiti. È altrettanto consapevole di dover innanzitutto nutrire i suoi ospiti
- La cucina gourmande non è la mera autocelebrazione del cuoco, bensì la condivisione del piacere culturale della tavola. Cucina e servizio non sono il dimostrare quanto si è bravi, bensì condividere un momento d'eccellenza con ciascun ospite (deprimente scoprire i menu del personale)
- Il menù degustazione infinito, elaborato, è altamente indigeribile perché apporta allo stomaco troppe sostanze con diversa complessità molecolare, che gli enzimi non riescono a metabolizzare. Così come il resto dell' ambiente naturale, alimentazione significa che il fisico umano dispone di enzimi evoluti e perfezionati per assimilare i cibi dei luoghi.
- La masticazione rappresenta almeno un terzo del valore nella cucina gourmande. L'esagerata proposta contemporanea di "liquidi" più o meno densi, non può soddisfare per intero il gusto. Manca l'atto pre-digestivo, che il cuoco non è certo in grado di surrogare.
- Il pranzo gourmand si valuta con lo stato di salute del giorno dopo, dello stomaco ma soprattutto dell' intestino (vedi nel blog).
- Il pranzo gourmand ha l'esatto valore di una prima a teatro, di una collezione di quadri, di una partita allo stadio. Qualcuno obietterà senza dubbio che dopo qualche ora non rimane più nulla: il pranzo gourmand, se autentico, avrà nutrito (dato carburante) alla materia e lo spirito
- Il gourmet considera il ristorante gourmand una scuola di cultura, dove si può certo esprimere "mi piace, non mi piace", ma non la presunzione di poter discutere le tecniche e basi che gli sono ignote.
- nell'autentico ristorante gourmand, ci si affida volentieri al menu proposto dalla cucina, quale esecuzione di una personale sinfonia: quando si va ad un concerto si sceglie forse la musica?
- L'esecuzione di un menu è quanto consente un risparmio sul valore del conto. La scelta "alla carta" corrisponde alla costruzione di un proprio concerto personale, dove l'ampia costante disponibilità della cucina incide sul valore del conto.
- Il pranzo gourmand è quello che, ancora prima di lasciare il ristorante, invoglia già a tornarvi non appena possibile.