

*Password*



# FOODIE

*Ovvero, pazzo per il cibo. Perché il mondo è buono, se è assaggiato con molta passione*

DI ELISABETTA MURITTI

**B**uon gustato? Buona forchetta? Terminologia antica e... casereccia. E neanche gourmet è un sostantivo che spiega bene la tendenza, perché ha a che fare con conoscenze tecniche complesse e pretese di eccellenza e squisitezze. Già, la parola giusta oggi è foodie, ovvero persona pazzo per il cibo: categoria nella quale possono certo rientrare chef professionisti e cultori del verbo gastronomico, ma che in realtà pare ritagliata apposta per i bloggers onnivori (è il caso di dirlo...), i curiosi globali, gli impallinati narcisi, i cacciatori di professionalità piacevoli e sovrapponibili e i golosi

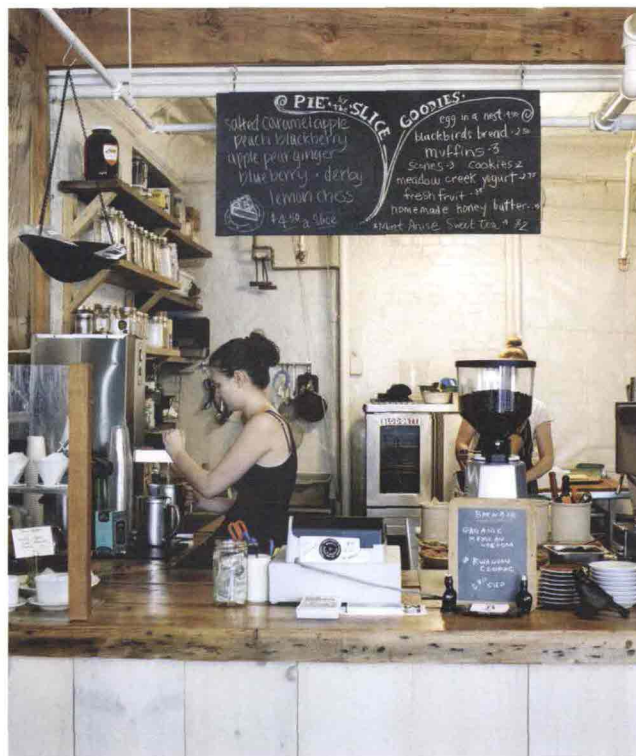
flessibili. Insomma, per l'umanità che ha imparato a stare al mondo godendo dell'unica cosa che pare ancora giustificare la vita contemporanea: il cibo. Arriva giusta giusta a incarnare il fenomeno foodie (in realtà la parola è stata coniata negli anni Ottanta, ma solo recentemente si è fatta tormentone) una giovane signora californiana figlia di cinesi, Ann Mah. Fin da piccola, dice lei, follemente innamorata di due cose: libri e padelle. Bene, dopo una prima gioventù newyorkese in qualità di assistant editor presso la casa editrice Viking Penguin, è trasmigrata a Pechino col marito diplomatico, e oggi vive a Parigi. Dall'esperienza è nato un libro frivolo e profondo,

ALEX TEIFER/GALLERYSTOCK



## Password

In apertura. Pizzicheria toscana. A destra. Caffetteria a Brooklyn, New York. Sotto. Al bar dell'Ace Hotel, New York.



*La convivialità è una nuova religione: è a tavola che nascono fratellanza e identità*

"Kitchen Chinese" (in Italia l'ha recentemente pubblicato 66thand2nd), che racconta di una ragazza cinoamericana un po' sfigata, che perde e ritrova se stessa nella capitale cinese, immergendosi in una cultura, in uno spaesamento e una cucina di cui neanche sospettava l'entità. Il suo romanzo inframezzato da ricette è stato un piccolo bestseller. Intanto, mentre ne sta scrivendo un altro, di cui stavolta è protagonista una sommelier francese, Ann ha già in curriculum un blog apprezzato, delle collaborazioni con il "New York Times" e il "South China Morning Post", una borsa di studio per frequentare corsi di cucina italiana a Bologna, un'esperienza all'American Library di Parigi (organizzava "pomeriggi" con gli autori). Dichiara di adorare l'anitra alla pechinese, le pentole Le Creuset, la medusa frita, il foie gras, la Provenza, il vino, Michelle Obama, il mercato di Boulevard Raspail. Le chiediamo lumi su

tutto questo scambiarsi informazioni su ristoranti, bancarelle e ingredienti. Un hobby che una volta sembrava appassionare solo gli italiani e i poveri... Risponde serafica: «Forse il cibo oggi ha rimpiazzato la religione: a tavola si crea una comunità, nascono rapporti di solidarietà, si fraternizza con i forestieri. Tra produttori e negozianti ecoconsapevoli nasce un senso nuovo dell'identità e delle radici comuni, e in un mondo sempre più spaventoso il mangiare bene è una fonte innocente di consolazione e amicizia». Ben detto. E se volete ulteriori conferme dell'universo foodie in cui stiamo vivendo, prendete nota di questa manciata di appunti, ovviamente digitali, com'è digitale, smisuratamente digitale, la cultura di un foodie che si rispetti. Navigare per credere. L'"Huffington Post" ha stilato addirittura una lista delle 50 parole che un vero foodie non può non conoscere, in questo dimostrando di com-

prendere perfettamente il piglio smart di tutti questi novelli gastrofissati. Qualche esempio? Affinamento (dei formaggi), alginate di sodio (chiedete a Ferran Adrià), Reazione di Maillard (in base alla quale la carne si "abbronza" sul barbecue). C'è poi una community, g2kitchen, dove i food blogger si cimentano ogni mese su una stessa ricetta. E c'è una signora americana (si sa, gli Usa, e New York in testa, paiono essere la culla termica, pardon, la salsa di marinatura, dei foodies), Elizabeth Minchilli, che, grazie a un matrimonio d'amore con un nostro connazionale, ha buttato alle ortiche la carriera di docente d'arte di provincia e si è trasferita tra Roma e un rustico in Umbria, dedicandosi a un pirotecnico blog dove decanta le orecchiette alle cime di rapa, a severissime liste di ristoranti, a concorsi di hamburger capitolini e a quel lifestyle centroitaliano che fa ancora impazzire le sue compatriote.