

■ UNIVERSITÀ / 3 Paolo Corvo ospite di Cleto Corposanto

Gli italiani e la cucina al Caffè sociologico

di ROBERTA CRICELLI

GLI italiani tornano a cucinare. Questo lo spunto che lunedì scorso ha consentito al professor Cleto Corposanto, ideatore di uno spazio virtuale targato Università Magna Graecia di Catanzaro di dialogare con l'ospite del suo Caffè sociologico. Paolo Corvo, sociologo e professore associato dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (nata nel 2004 allo scopo di formare nuove leve dirigenziali e imprenditoriali in vari ambiti del settore), ha proposto curiose ed attuali suggestioni sul tema. «Una ricerca condotta nel nostro ateneo - ha sottolineato il docente - ha rilevato come durante il lockdown ci sia stata in tutta Italia una propensione maggiore a preferire i negozi locali per fare la spesa, acquistando prodotti di qualità seppur più costosi ed un desiderio di dilettersi ai fornelli, ricorrendo non all'asporto ma spesso ai kit per le preparazioni dei piatti». Una controtendenza rispetto alle abitudini di consumo dovuta tanto alla necessità di restare in casa quanto alla volontà di riscoprire un'attività secolare, riscrivendo i ruoli familiari



Paolo Corvo

e gli stili di vita. «Il ritorno in cucina ha attinto al dna culinario italico, colmando il vuoto di socialità. Genitori e figli hanno cucinato insieme, riaggregandosi in nome di una tradizione quasi smarrita», ha specificato il sociologo.

La dimensione spaziotemporale è stata dunque ridefinita: riappropriarsi del tempo senza esserne ossessionati, secondo Corvo è ormai prioritario. Privilegiare un ritmo lento significa anche riservare attenzione ai molteplici effetti collaterali della pandemia relativi alle condizioni di salute, abitative, socio economiche e relazionali. Restano inoltre spinosi quesiti logistici ed etici riguardanti il lavoro

da remoto, la tutela di categorie precarie quale quella dei riders e il ridimensionamento dei prezzi dei prodotti genuini affinché siano accessibili ad ampie fasce di popolazione. Un approccio diverso verso le dinamiche del vivere pare allora afferinarsi.

«Il virus - ha commentato il prof Corposanto - si è posto quasi come un sipario su uno scenario non più sostenibile, l'approccio "slow" variamente declinato (dal cibo, al turismo, all'intrattenimento), potrebbe rappresentare la svolta del futuro contrapposta al "fast" del presente». Per orientarsi nella bolla mediatica che mette la cucina alla stregua dello spettacolo, la cultura accademica può fare la differenza. «Il nostro corso di studi - ha rimarcato Paolo Corvo - coniuga multidisciplinarietà ed internazionalità (molti gli studenti e i professori stranieri nonché gli insegnamenti in lingua inglese). Materie scientifiche ed umanistiche offrono infatti una visione olistica del rapporto col cibo». Le pratiche alimentari si confermano perciò specchio della società e punto di partenza per osservazioni costruttive.