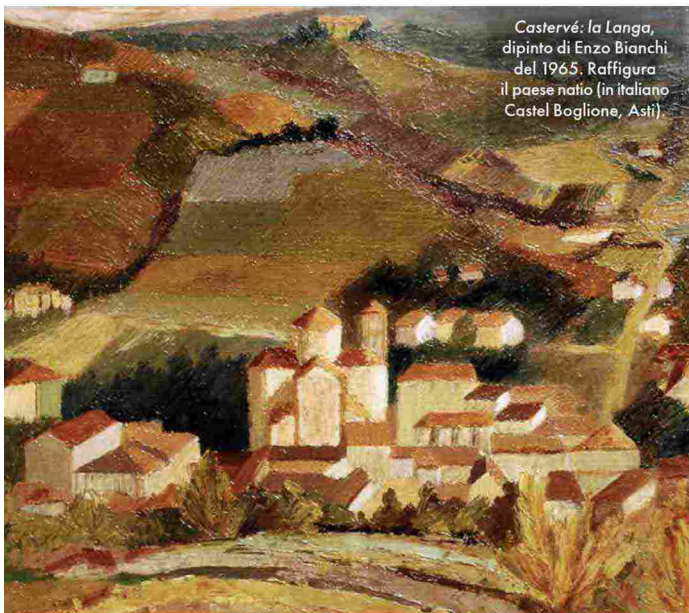




CENTRO EDITORIALE DEMIANO

Goloso chi legge e riflette



Castervé: la Langa, dipinto di Enzo Bianchi del 1965. Raffigura il paese natio (in italiano Castel Boglione, Asti)

COME DIRE TI VOGLIO BENE

Da uno dei libri più noti del fondatore del Monastero di Bose, tre passi per soffermarsi sul valore del cibo. Perché cucinare e condividere la nostra mensa sono il modo migliore per diventare uomini di ANGELA ODOE

“ Parliamo di cibo. Non se ne può fare a meno, soprattutto per noi monferrini: il cibo è qualcosa per cui si ha cura, si deve “aver cura” perché è proprio dal mangiare, dalla tavola che si ricevono lezioni e insegnamenti, oltre che consolazioni. La tavola possiede o, meglio, possiede un grande magistero: oggi purtroppo per molti il cibo è diventato un carburante e la tavola una mensola su cui posare ciò che si consuma. (...) Invece per me la tavola è il luogo privilegiato per imparare, per ascoltare, per umanizzarmi. Non è stato forse così fin dall'inizio della vicenda umana? È quanto affermano gli antropologi, ma è anche quello che verificiamo noi stessi se usiamo l'intelligenza per esercitarci alla consapevolezza di quello che facciamo. L'umanizzazione è passata principalmente attraverso la tavola, dalla nutrizione alla gastronomia (intesa nel senso letterale di “legge del mangiare”), dalla scoperta della coltivazione all'adozione del piatto, all'uso della tavola come luogo di incontro e di festa».

«Io amo cucinare, e lo faccio in un grande silenzio perché cucinare significa pensare, essere consapevole,

essere presenti e avere un senso forte della realtà e degli altri per i quali si cucina. Cucinando si è obbligati a una unificazione di aspetti molteplici: le leggi culinarie, le attese di chi mangerà, la conoscenza dei prodotti, l'esperienza del fuoco, dell'acqua, del tempo... Operazione straordinaria che rende intelligenti».

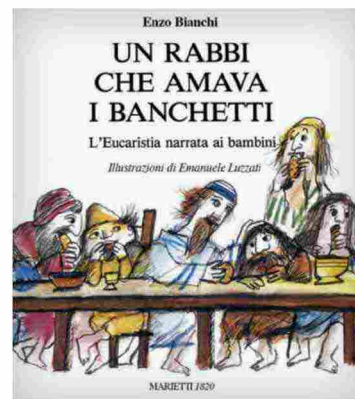
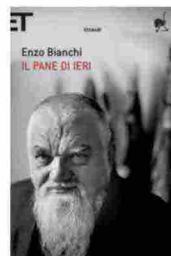
«Se infatti mangiare significa conservare e incrementare la vita, preparare da mangiare per un altro significa testimoniargli il nostro desiderio che egli viva e condividere la mensa testimonia la volontà di unire la propria vita a quella del commensale. Sì, perché nella preparazione, nella condivisione e nell'assunzione del cibo si celebra il mistero della vita e chi ne è cosciente sa scorgere nel cibo approntato sulla tavola il culmine di una serie di atti di amore compiuti da parte di chi il cibo lo ha cucinato e offerto come dono all'amico. Far da mangiare per una persona amata, prepararle un pranzo o una cena è il modo più concreto e semplice per dirgli: «Ti amo, perciò voglio che tu viva e viva bene, nella gioia!».

Il pane di ieri, Einaudi, 9,50 euro.

”

ENZO BIANCHI

Nato a Castel Boglione (AT) nel 1943, dopo gli studi alla facoltà di Economia e commercio dell'Università di Torino, alla fine del 1965 ha trovato in Bose, una piccola frazione sulla Serra di Ivrea, il luogo perfetto per dare forma alla sua idea di comunità monastica, dove accogliere donne e uomini di origini e provenienze diverse. Il nutrimento in ogni sua forma, spirituale e no, da sempre accompagna i suoi pensieri. Nel 2016 l'Università degli Studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo gli ha conferito la Laurea Honoris Causa.



PER I PIÙ GIOVANI

Quante sono le feste e i banchetti raccontati nel Vangelo?

Tanti, e tutti diventano occasione di insegnamento. Dalle nozze di Cana all'ultima cena, dalla festa per il figliol prodigo alla moltiplicazione dei pani e dei pesci, le parole di Enzo Bianchi e i disegni di Emanuele Luzzati spiegano ai ragazzi la forza travolgente della condivisione.

Un rabbi che amava i banchetti, Marietti, 13,50 euro