

IL FENOMENO

Né carne né pesce Te la cucino io la natura



di **GIANNI
GENNASI**

L'ALIMENTAZIONE vegetariana, per non dire quella vegana, ha ormai un posto fisso a tavola. E mentre gli animalisti annunciano soddisfatti che da quest'anno nelle mense scolastiche cittadine non è più necessario il certificato medico per mangiare naturale, tra un paio di settimane in via Gnudi prenderà il via il primo corso professionale in Italia per *chef* di settore. In cattedra salirà Giuseppina 'Pina' Siotto, cuoca, studiosa e antropologa, autrice tra l'altro del libro *Vegetaliana*. Guru e pioniera, insomma, da quasi trent'anni dedita ai fornelli alternativi.

GIUSTO così, per un mondo che viene sempre più allo scoperto e ha bisogno perciò di affinare cultura, sistemi, tecniche di una nutrizione che si propone benefica tanto per il corpo quanto per la mente. Basta fare un salto proprio in questi giorni in Fiera, al Sana, per toccare, e magari assaggiare, la portata di un fenomeno sociale che sta facendo epoca. «Serve una formazione che abbia una storia – spiega la Siotto –, perché tutto questo non nasce ora, c'è una conoscenza di lunga data, soprattutto nel nostro territorio».

SINCERAMENTE: per noi che siamo cresciuti, e purtroppo ingrassati, a ragù e cotolette, senza affatto trascurare la frittura di pesce e il tiramisù, il verbo vegetariano-vegano risulta ancora piuttosto duro da digerire, e persino da concepire. Però bisogna guardare e mangiare avanti, il menu è bello perché è vario e non tutta la verdura fa tristezza. Aggiungi un posto a tavola, che c'è un bioamico in più.

