








LA FILOSOFIA DELLA CUCINA Q.B.

“Io do grande valore a tutte le usanze antiche: all'apprendere fin da piccoli, all'ascoltare i consigli altrui, al confrontare le proprie esperienze con quelle di altri, alla riscoperta della tradizione legata alla stagionalità degli alimenti, all'uso di unità di misura approssimative, ma nella maggior parte dei casi sufficienti a ottenere buoni piatti. (...)

In sintesi, la cucina q.b. per me è:

-  una cucina libera, senza regole predefinite, ma guidata dal buonsenso;
-  una cucina da condividere e scambiare con gli altri, aperta al confronto e ai consigli;
-  una cucina favorevole alle sperimentazioni, alle variazioni sul tema, ai tentativi;
-  una cucina semplice, quotidiana, sostenibile (la vita non è fatta solo di grandi occasioni);
-  una cucina aperta alle altre culture, ai loro cibi, alle loro tecniche e abbinamenti;
-  una cucina di autoapprendimento: cucinando s'impara;
-  una cucina che sa imparare anche dalla tradizione: i piatti che si perpetuano da sempre hanno certamente il loro perché.

(...) cucinare senza la bilancia significa, a mio parere, adottare una forma mentis diversa. Vuol dire emanciparsi dalle regole ferree delle ricette, imparare a regolarsi a seconda del caso, concedersi il lusso di sperimentare, in una parola: saper osare. (...) Oltre che un atto demiurgico, cucinare è anche un atto estetico (che ci consente di apprezzare e condividere il gusto del cibo), un atto culturale (che ci consente di soddisfare la nostra curiosità), un atto etico (che ci consente di evitare lo spreco e scegliere in maniera consapevole), ma anche un atto quotidiano, casalingo e familiare che ci riconduce alle nostre radici e ci permette di tramandare i saperi ereditati”.