



L'altra informazione

Pensieri critici di Caterina Pennesi

Tra bufalo e locomotiva

Ogni anno, come tutti gli anni, ci troviamo ad affrontare la campagna per la visita sanitaria dei suini macellati a domicilio per uso familiare.

È un'occasione per rivedere con solenne cadenza le stesse facce degli stessi allevatori, sempre più vecchi, sempre più stanchi e deboli da riuscire a mala pena a tirare su la frattaglia da sottoporre a visita ispettiva, tanto da indurci spesso in pietosi interventi, in cui noi stessi mettiamo al gancio il pacchetto cuore-polmoni-fegato per sollevare l'incanutito proprietario dallo sforzo, per lui quasi teutonico.

Questa antica tradizione rurale, pur così tenace, sembra destinata a una lenta morte, perché manca il ricambio generazionale, irretito dai fast food ricchi di salse e spezie, che nemmeno sembra gradire gli insaccati fatti in casa o i fegatini "con velo" cotti alla griglia e si mostra poco interessato all'allevamento di suini ad uso domestico. Quello del contadino è un mestiere lungo e dispendioso come tempo ed energie, che non dà lautì guadagni, erroneamente considerato socialmente inferiore.

La politica attuale, governata dalle leggi del mercato internazionale, non ha spazi per l'economia marginale, anche se esalta con enfasi la genuinità dei cibi a km zero, supportata da chi fa filosofia sul mangiarli lentamente, ma rapidamente dimentica le difficoltà di chi produce con metodi tradizionali questi cibi. In un clima di recessione, dove la Comunità europea deve dimostrare che tutti gli Stati Membri si comportano allo stesso modo per facilitare un mercato libero, il veterinario della Sanità pubblica costa troppo.

E così è stato inventato il piatto "Pantarer", con il seguente procedimento.

Prendete 27 Stati con differenti storie, culture ed etnie e mescolarli insieme battendo energicamente con la frusta per rendere il

composto omogeneo. All'inizio noterete che il composto tenderà a impazzire, ma non scoraggiatevi e continuate a mescolare. Aggiungete una presa di indicatori. Consigliamo quelli già confezionati con tre ingredienti: LEA, benessere animale, valutazione del rischio, perché al momento sono a maggior tempo di conservazione. Friggete in abbondante olio bollente. Consigliamo l'utilizzo di un IGP Belga, ottimo per i fritti alla diossina.

Preparate a parte una salsa con aceto russo e una presa di zucchero francese e portate a ebollizione fino alla riduzione del condimento. La percentuale degli ingredienti varia a seconda della nazionalità del piatto. Se italiano bastano poche gocce di aceto russo per acidificare immediatamente il composto, lo zucchero francese caramellizzerà con scoppiettanti rumori (merde, merde, merde!). Fate attenzione agli schizzi! Verificate il grado di cottura con un audit.

A questo punto il piatto è pronto, imperverito dei grassi veterinari polinsaturi, ricco di ingredienti leggeri.

Come segnaposti utilizzate *ceck list* arrotolate a fiocco. Se ne trovano di tutti i tipi, se usate quelle dell'IKEA, abbiate l'unica accortezza, nell'assemblare i fogli, di tenere al giusto posto la prima e l'ultima pagina con titolo e firma.

«Tra bufalo e locomotiva la differenza salta agli occhi: la locomotiva ha la strada segnata, il bufalo può scartare di lato e cadere».

Forse questo non decide la sorte del bufalo.

Forse, se qualcuno capirà che la professionalità non si inventa con un corso di cento ore e che i costi per il sistema sanitario sono molto maggiori in caso di insorgenza di epidemie e tossinfezioni alimentari, il bufalo si rialza e riprende la corsa.

