



L'altra informazione

Pensieri critici di *Caterina Pennesi*

Licenziosoerotico stop.

Gli ultimi anni sono stati difficili per il nostro Paese. La peste del 2020 ha isolato persone e lasciato le vie delle città deserte e silenziose, animate solo dal suono petulante di qualche sirena, che girando all'impazzata per vicoli e viuzze strette sostava all'uscio delle case per far scendere i monatti a caricare i sofferenti e portarli al Lazzaretto. Al termine di questa dolorosa fase, senza poter riprendere fiato, è comparsa la guerra con altre vittime e altro dolore. L'insieme degli eventi ha avuto gravi ripercussioni affettive ed economiche. Molte sono state le imprese che non hanno retto alle chiusure forzate e all'arresto della movimentazione delle merci. L'impatto negativo ha determinato così disoccupazione e bisogno di reinventarsi in nuove vesti, che in qualche modo potessero permettere un minimo profitto. Il commercio on line trova in questa fase una sua preziosa nicchia di sviluppo. Basta poco: nome, sede legale, la SCIA, la NIA e la Santa Maria e il gioco è fatto. I commercianti del virtuale riescono a movimentare sia tonnellate di alimenti nelle sedi dei committenti, che milioni di euro nelle proprie sedi. Ma anche il settore della ristorazione vuole riscattare il suo valore e scopre il *delivery*, ossia il servizio di consegna a domicilio di pasti pronti trasportati dal rider, che a cavallo di motorino o bicicletta, porta a casa pizze, involtini primavera o qualsiasi altro intingolo.

Ottima cosa per tutti: contenti i consumatori che, nonostante le misure restrittive, possono mangiare comodamente seduti sul proprio divano piatti pronti ancora caldi, contente le imprese alimentari che avviano e incrementano un nuovo ramo di attività e contente anche le autorità sanitarie, che con un controllo "da seduti" danno la loro benedizione *urbi et orbi* "da remoto".

Ritorna la calma e tutti escono di nuovo con una gran voglia di convivialità.

I Comuni si inventano le più disparate sagre per battere cassa, quella dell'uva,

dell'uvetta, del mosto e del vino cotto, quella del calcetto, del calcione e del cacio-cavallo, del Santo Bevitore e della Vergine Cuccia, insomma tutto è buono pur di stare insieme.

Costa poco, pensa a tutto la pro loco, 20 euro e un consulente e poi dopo viene gente! Chi ha una bella casa spaziosa e anche bisogno di fare un po' di soldi e magari si diletta di cucina (ma non è necessario) apre le porte al pubblico e trasforma la propria dimora in un *home restaurant*.

Anche qui poche regole: una registrazione all'ufficio attività produttive, una cucina dedicata, ma anche no, va bene quella di casa, purché separata dalle altre stanze (mi chiedo chi cucinerebbe in camera da letto) e purché siano distinte le lavorazioni, un bagno riservato, ma anche no, va bene quello di casa, due procedure su come si preparano e somministrano i piatti, l'immancabile formazione e il gioco è fatto. Tutti sazi e felici. Ma un ulteriore virtuosismo di queste forme aberranti di ristorazione è dato dall'*home food*. Poche regole e confuse. Anche qui basta la Nina, la Pinta e la Scia per essere censiti, il solito manualetto, l'inevitabile formazione e si parte per un settore di cui magari fino a ieri non se ne sapeva nulla.

Siamo flessibili, via! Non basta, c'è anche il cuoco a domicilio, cioè colui che viene a casa tua e ti cucina. Trattasi sempre di persona formata e censita. E già che ci siamo, su questa scia fantasiosa di professione ne è stata inventata un'altra, che dei cibi sfrutta l'effetto afrodisiaco. Nella Milano bene, quella ricca, quella da bere, sta riscuotendo successo un tipo di professione, che non richiede la conoscenza completa dell'Artusi, né l'aver seguito tutte le edizioni di Master Chef. Il cuoco sexy. Trattasi di persona formata, le cui credenziali sono discrezione e appeal.

Per il resto basta saper fare un Martini cocktail accompagnato da due tartine e...