

Che profumo, è il menù da annusare

Studiato per i non vedenti è utile a tutti: sarà presentato al Lu.Be.C. di Lucca dall'Università di Siena

di Anna Sagunti

LUCCA

«Ma che buon profumo». Quante volte passando vicino a un panificio, rosticceria, casa o ristorante siamo rimasti folgorati da un odore e avremmo voluto assaggiare ad "occhi chiusi" quel piatto così invitante, cucinato da chissà chi. E in quanti casi durante una cena ci siamo affidati al nostro naso per decidere se provare o meno un piatto un po' troppo esotico. Non sempre il menù riesce a darci la giusta idea di quel che andremo davvero a mangiare. Tutta colpa di piatti dai nomi troppo criptici. Ma a confondere le idee spesso ci si mettono anche

impaginazioni e grafiche per nulla chiare, per non parlare dei nomi tranello: "pollo alla creta" o "branzino al sale", dove ovviamente non si mangia né la creta né il sale ma si indica un procedimento di cottura. Meglio, allora, affidarsi agli odori...

Parte da una constatazione simile la sperimentazione condotta dal Laboratorio di Accessibilità Universale dell'Università di Siena che ha realizzato un prototipo di menù che non si deve leggere ma annusare e verrà presentato a Lucca in occasione di Lu.Be.C., il festival dedicato ai beni culturali che si tiene da giovedì a sabato al Real Collegio e al Palazzo Ducale di

Lucca. «Un menù che vuol essere un inno alla semplicità e alla chiarezza - racconta Dino Angelaccio, direttore del laboratorio - realizzato con quattro pagine di cartoncino rigido. In rilievo gli ingredienti principali da annusare attraverso essenze naturali che nell'insieme riproducono fedelmente l'odore della pietanza». Uno strumento universale, utilissimo per bambini piccoli che ancora non sanno leggere, stranieri che non conoscono la lingua ma anche per i non vedenti che così potranno avere un'anteprima di quello che assaggeranno utilizzando sensi alternativi come tatto e olfatto. Anche questa è accessibilità, spiega Angelaccio: «Quando si

parla di accessibilità vengono in mente scivoli, corrimani, normative... ma in pochi sanno che questo tema va oltre la burocrazia. Accessibilità significa coinvolgere le persone con disabilità dando loro gli strumenti per poter aumentare la qualità della vita. Un compito meno complicato di quanto si creda: l'importante è avere la creatività per trovare soluzioni semplici ma efficaci, come succede nel menù ma anche nella mostra "Vietato non toccare" di scena a Lu.Be.C. al Real Collegio. Attraverso un percorso sensoriale faremo scoprire ad occhi bendati la preistoria ai visitatori, utilizzando l'udito, l'olfatto, il gusto, il tatto...».

CULTURA E HI-TECH

➔ LA CHEF DEBORAH CORSI

Con uno spruzzo di vaniglia puoi dare quel tocco in più

«Il profumo è una delle caratteristiche fondamentali di un piatto - dice Deborah Corsi, del ristorante La Perla di San Vincenzo - E le nuove tendenze valorizzano esattamente questo. Noi abbiamo in carta da anni un risotto all'orata su vellutata di salvia che riesce a trasmettere l'essenza della salvia e del mare. E un



cioccolatino alla carota e cardamomo che prima si odora e poi si assaggia. Con le foglie d'ostrica (pianta che cresce in Irlanda) accompagno il cudo di pesce, un'essenza fortissima che poi

svanisce». Bene le erbe naturali, ma anche la tecnologia aiuta: «Uno spray alla vaniglia spruzzato all'ultimo momento dà quel tocco in più per esempio al piccione. Ma attenzione alla qualità: io uso solo spray di Alajmo con oli essenziali naturali»

➔ BEPPE BIGAZZI

Per l'odore dei rapini lessi ancora oggi mi commuovo

Beppe Bigazzi, notissimo gourmet televisivo, lo dice tutte le volte che può: «Non c'è niente come un piatto che tocca tutti i sensi: gli occhi, il naso, la gola. Anche le orecchie perché ha un suo rumore mentre cuoce e sfrigola, quando bolle e quando si mette sotto i denti». Menù difficili da decifrare? «Vuol dire che è sbagliato il



menù o è sbagliata la persona che lo legge». Quali sono i profumi che ama di più? «Quello della pasta fatta come si deve, con grano italiano macinato dal mulino tradizionale, trafilata al bronzo e asciugata a

temperatura ambiente. E poi il riso: quello selvaggio italiano, quello rosso o nero. Ma quello che mi commuove ancora oggi è l'odore dei rapini lessi, la mia mamma ne cuoceva in quantità industriale».