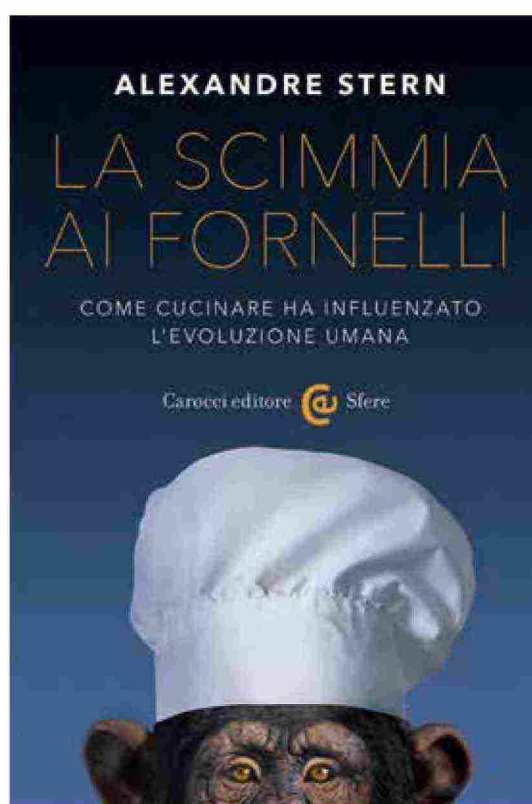


LA SCIMMIA AI FORNELLI

Alla domanda “Che cosa ci distingue dal regno animale?” Alexandre Stern, gastronomo francese, componente del *Collège Culinaire de France*, risponde deciso: “l’arte, la religione, la cucina”. Per più di due milioni di anni, scrive nel suo saggio *La scimmia ai fornelli*, il modo in cui abbiamo preparato il cibo ha avuto un impatto decisivo sulla storia dell’umanità. Dalle società di cacciatori-raccoglitori alla scoperta del fuoco. Dai primi incroci alimentari dovuti al progredire degli scambi commerciali alla nascita dei ristoranti. Perché l’*homo sapiens*, grazie alla peculiarità di avere imparato a cucinare il cibo, è anche *homo edens* (che non solo mangia, ma prepara ciò che mangia). Se tutto nasce dalla scoperta del fuoco e dalla cottura, la cucina è alla base della civiltà, sostiene l’autore. La scoperta della pentola per cuocere ha donato agli umani le possibilità di uno straordinario incremento proteico. E anche dalla necessità di conservare i cibi, di distribuirli, di condividerli insieme a tavola è nato il progresso. Con il forno, inizialmente comunitario al mulino, con il torchio per l’uva, con la macina per le olive. Oggi, però, stiamo disimparando a cucinare. Non sappiamo più fare ciò che facevano i nostri genitori e i nostri avi. Abbiamo ancora il senso del focolare come cuore della famiglia? Che cosa vogliamo davvero mangiare d’ora in poi, si chiede e ci chiede Stern. Vogliamo veramente dimenticare il nostro passato?



Alexandre Stern
La scimmia ai fornelli
Come cucinare ha influenzato l'evoluzione umana
Carocci editore
Pagine: 168
Prezzo: € 14,00

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

003383