

... ed ogni volta Affiora un mio Dono!

di Filomena Vocca
dagli uffici della OP Solco Maggiore



Quando abbiamo iniziato ad immaginare il potenziale del progetto a marchio “Sapore Maggiore”, ossia la consegna a domicilio di un box di ortofrutta mista, fresca, del nostro territorio, sin da subito ci siamo sentiti animati dal *leitmotiv* da cui il progetto stesso ha avuto origine: riconoscere alle cose il proprio ed il giusto valore.

Atteso che per valore non si intende il quantificabile in termini economici e dando per scontata la bontà dei prodotti perché certificati e selezionati a dovere, so bene che chi ha scelto di ricevere il box, ogni settimana o a cadenza quindicinale, ha deciso di riporre in noi tutta la sua fiducia. La fiducia è uno stato dell'animo animato da una condizione di tranquillità e sicurezza, ed immagino che non venga meno tanto facilmente o per futuri osservazioni, perché trova raccordo nelle intenzioni.

Il cibo ci sostiene fisicamente, ma per essere davvero sazi abbiamo bisogno di nutrirci di idee, sensazioni, esperienze¹.

Nei numeri precedenti di Mediterraneo Dossier ho cercato di raccontare Sapore Maggiore, descrivendo i due giorni della settimana nei quali si concentra maggiormente il lavoro. Poi qualche settimana fa mi è capitato tra le mani quel libro, ho letto la frase sopra riportata, ed allora mi sono resa conto che, più o meno consapevolmente, desideravo proprio descrivere e trasferire sensazioni ed esperienze derivanti da quell'attività. È chiaro che la narrazione del processo

A PROPOSITO DI GENEROSITÀ, DI LETTURE E RICETTE ISPIRATE!

rende meglio l'idea ed il valore del prodotto.

Anche Sapore Maggiore ha la sua pagina Facebook ed il suo bel profilo Instagram, ma non è di belle foto o di frasi ad effetto che ci nutriamo. Nell'*Elogio dell'ospitalità* l'autrice denuncia che in tanti sono “all'oscuro del luogo e del modo in cui viene prodotto ciò che mangiamo”, osservazione che forse non trova riscontro nelle nostre piccole province, almeno non in quei termini, ma in un contesto metropolitano immagino sia più che realistica. Così ne parliamo, raccontiamo ciò che avviene nel campo, proiettiamo il territorio, disegniamo il paesaggio,

affinché il cibo torni ad essere espressione di generosità, di accoglienza, di rispetto, di cura ed attenzione.

Ciascun ingrediente ha una storia da raccontare, un aneddoto da riportare, un segreto da sussurrare. Avere a che fare con i produttori ci consente di osservare le cose da un punto di vista privilegiato, talvolta raro. E da questa posizione siamo in grado di condividere idee, sensazioni ed esperienze vere, reali, che poco hanno a che vedere con l'asettico, anonimo, talvolta aggressivo approccio a cui il web ci ha abituati. Immagini di piatti strabordanti di ingredienti da una parte o esasperatamente light dall'altra, rischiano di comprometterne il sapore, mentre il piacere ed il gusto sbiadiscono.

Mi viene in mente la Comunicazione COM(2020) 381 *Farm to Fork*, già proposta in questo contesto, che si pone tra gli obiettivi quello di creare le condizioni affinché si adottino scelte alimentari sostenibili, eque e sane.

In cucina si è soliti fare la lista della spesa, in cucina ci si prende cura degli altri, a tavola ci si nutre, a tavola si sperimenta l'ospitalità in tutte le sue forme ed espressioni.

Come quando mia madre esagera nelle porzioni dicendo “Mangia quello che desideri”, e nel mentre ti riempie il piatto oltre misura; o quando mia nipote arriva in ritardo, sapendo che dai nonni trova sempre e comunque qualcosa da mangiare.

È evidente, abbiamo bisogno di nutrirci di idee, sensazioni ed esperienze, di apprendere, pensare e riflettere, di riconoscere alle cose il giusto valore. ⚙️

¹Priya Basil, *Elogio dell'ospitalità*
- Riflessioni sul cibo e sul
significato della generosità,
Edizioni il Saggiatore, Milano
2020.