Prometeo in cucina

Autore: Aurelio Molè

Fonte: Città Nuova

Che “c’azzecca” il mito greco di Prometeo con i nostri piatti della cucina quotidiana? È la sfida che affronta Roberta Corradin ogni sabato e domenica alle 10 e 50 su Radiotre. Con il fuoco che Prometeo sottrae a Zeus, l’uomo si avvia verso la civilizzazione. Ora potrà cucinare la carne, che prima mangiava, come gli animali e con grande fatica, cruda. Il passaggio dal crudo al cotto segna una linea di confine non solo dell’arte culinaria, ma dell’indipendenza umana dalla natura e dagli dèi. Con il furto del fuoco, questa la tesi, nasce la cucina, anche la moderna gastronomia molecolare, che oggi sperimenta nuove tecniche di cottura senza fuoco come: sferificazione, gelificazione, alginati, l’azoto liquido. Nel lungo viaggio del programma si affrontano tematiche di attualità, come i rischi del pesce crudo, le stravaganti ricette dell’alta cucina contemporanea, il distillato di terra o il liofilizzato al pistacchio. Sono molti i cuochi e gli esperti intervistati. Sorprende la loro filosofia di vita e il desiderio, con i cibi, di «toccare l’anima» dei propri clienti e di dare «quel senso di autenticità che tutti desiderano». I limiti del programma *Prometeo in cucina* sono nel linguaggio troppo colto e per addetti ai lavori e in ricette molto sofisticate. “Aridatece”gli spaghetti all’amatriciana!