

20 novembre 2017 12:48

## Le bugie che si dicono in cucina

di [Redazione](#)



Gli appassionati di cucina hanno tante virtu' quanto altrettanti difetti. Le virtu' sono ben note: nutriamo i nostri cari, curiamo quei campioni d'amore che sono i piatti e manteniamo viva la fiamma della cultura culinaria, tra le altre cose. Il difetto? Al di la' delle nostre particolari miserie, siamo quasi tutti d'accordo su uno: mentiamo come dei miscredenti.

Che nessuno mi fraintenda. Non sto dicendo che le persone che cucinano siano particolarmente bugiarde. Parlo del nostro scarso rispetto della verita' in certe questioni relative ai nostri hobby. Non sono bugie gravi, ma ci conviene che tutti le conosciamo: quelli che non cucinano, perche' non li si inganni, e a quelli che cucinano, perche' non si ingannino da soli. In seguito c'e' un elenco delle piu' frequenti tra le tante e la loro corrispondente traduzione nella realta'. Se non ne hai mai sentita nessuna, o mangi sempre al McDonald's o vivi su Saturno.

### ***“Questo piatto e' molto facile”***

Falso: questo piatto richiede una certa tecnica, conoscenza e, sicuramente, 18 passaggi di preparazione. La facilita' e' un concetto molto relativo, e quello che sembra facile per un appassionato di cucina di un certo livello, potrebbe essere come dipingere la Cappella Sistina per un ateo. Se non cucini, mai, mai, mai fidarti dei livelli di difficolta' che spesso qualcuno ti dice. Specialmente se scrive su un web di cibo.....

### ***“Si fa veloce, non costa nulla”***

Hai passato un'ora a pensare o scegliere la ricetta, due a comprare gli ingredienti e quattro a cucinare. E questo per non parlare della sofferenza che ci attende quando i tuoi ospiti se ne vanno, quando devi iniziare a ripulire il caos che hai in cucina.

### ***“Questo è venduto in molti posti”***

Questo lo vendono in pochi posti, ma tu li conosci perche' sei ossessionato dal cibo. O pensi che il grano saraceno, la vaniglia del Madagascar e il sichimi togarashi (nдр: un insieme di spezie tipiche della cucina tradizionale giapponese) si trovano tutti i giorni sotto casa?

### ***“L'ho fatto con quattro cose che avevo in frigo”***

Hai girato 20 negozi, 12 mercati e sette supermercati per trovare gli ingredienti. E avresti fatto un pellegrinaggio a Lourdes in ginocchio se fosse stato necessario.

### ***“L'altro giorno mi e' venuto meglio”***

Frase che mi ricorda la canzone di Chico e Chica [“Il momento migliore”](#): quando fai un piatto per te e nessuno lo prova, e' perfetto, ma quando hai ospiti succede sempre qualcosa che lo rovina. Uno dei due: l'altro giorno e' andato tanto male come oggi, o lo stai inventando per giustificarti.

### ***“E' una mia ricetta”***

L'hai copiato su Jamie Oliver (nдр: famoso cuoco e scrittore britannico di cucina).

### ***“E’ una ricetta di famiglia”***

Lo hai visto tante volte su Youtube che ti risulta famigliare.

### ***“Mia madre dice che cucino meglio di lei”***

Non c’è evidenza empirica che una qualche madre abbia mai detto questo, ma dal momento che nessuno sta per chiedere a tua madre se quelle parole sono uscite dalla sua bocca, lasciala stare e vai avanti. Può darsi che tua madre cucini peggio di te, ma chi lo dice? Credo di più negli UFO e nel potere curativo dei cristalli di quarzo.

### ***“Mi e’ venuto al primo colpo”***

Ha rifatto il piatto dieci volte per arrivare ad un punto che risultasse commestibile, ma vuoi proiettare un’immagine di un aspirante Ferran Adrià (n.d.r.: uno dei più famosi cuochi al mondo, spagnolo) tra i tuoi amici. Versione al contrario: “Ho avuto difficoltà a farlo a puntino”, quando lo hai fatto la prima volta ti è venuta una schifezza, ma vuoi essere un cuoco tenace.

### ***“E’ che questo forno non lo controllo”***

Incolpare gli utensili della cucina dei tuoi errori è un classico della post-verità in cucina. Qualcosa fallisce sempre: l’uomo, la casseruola che non è di buona qualità, la padella che si attacca, il coltello che non taglia, il frullatore che non ha una potenza sufficiente... e’ l’equivalente in cucina di “il mio cane ha mangiato i compiti”.

### ***“Di gusto e’ buono”***

Pia bugia che si dice ad altri cuochi quando ti è venuta una schifezza di piatto, ma non hai coraggio e confidenza per dire la verità. Se ti dicono “di gusto e’ buono”, vuol dire che la presentazione è orrenda, è difficile da mangiare, è andato a male o è stopposo. O tutte e quattro le cose insieme.

### ***“Abitualmente mangio insalata o poco più, ma un giorno importante e’ un giorno importante”***

Abitualmente sei come un maialino grasso, ma fingi di essere una persona frugale che vive di broccoli e lattuga. Parente stretto di questa bugia è “non mi piacciono le patate fritte / crocchette / torte / i preparati più ingrassanti che puoi immaginare, l’ho fatto perché sei venuto”. Sicuro....

### ***“Preferisco la cucina semplice”***

Non hai nessuna qualifica per fare altro che cucinare in modo semplice.

### ***“Non mi piacciono le presentazioni caricate”***

Non sai come farle.

### ***“Cucinare mi rilassa”***

Il famoso effetto rilassante della cucina quando prepari una cena a casa, ed hai un’ora in cui gli ospiti stanno per arrivare e devi fare un tacchino al forno, finire le insalate, sfornare la torta, scegliere i vini, pulire, arieggiare, preparare il tavolo, fare la doccia e sistemarti. Neanche un mese di yoga in Nepal ti farebbe sentire così rilassato... via....

### ***“Ti darò la ricetta”***

Due bottiglie di vino, tre gin-tonic, una sbornia e 10 mesi dopo, ancora non gli hai dato la ricetta.

### ***“Mi fa piacere vedere la mia cucina piena di gente”***

L’amico che arriva un’ora prima di cena e si pianta in cucina per infastidirti. L’amica che vuole aiutarti ma che ti fa impazzire chiedendo dove sia tutto. Tuo cognato ti sta distraendo con una chiacchierata. Tua suocera ti corregge perché non è così che devi fare. Tuo cugino che un giorno è andato da elBulli (n.d.r.: uno dei più famosi ristoranti al mondo) e te lo dice. Una parola, tre sillabe: SOC-COR-SO.

### ***“Non so cosa possa essere successo, ho seguito la ricetta alla lettera”***

Hai scambiato A per B, hai messo meno C e una montagna di D, o hai dato per scontato l’ingrediente E perché così ti ha suggerito il tuo intuito. Ti sentì il John Galliano (n.d.r.: noto stilista inglese) della cucina, non puoi reprimere la tua libertà creativa. E come l’autore o l’autrice della ricetta non stai qui per difenderti, e presenti il corpo del

reato.

***“Mi piace piu’ cucinare che mangiare”***

E’ chiaro. E Elvis Presley e’ vivo, la Terra e piatta e l’omeopatia e’ una cura.

*(articolo di Mikel Lopez Iturriaga, pubblicato sul quotidiano El Pais del 17/11/2017)*