

COM'ERANO PIÙ SEMPLICI E GENUINE LE COSE DI UN TEMPO

# Guardo in televisione il trionfo del nulla e allora cambio canale

Voci sguaiate, gossip, applausi a comando  
E quei cuochi trasformati in padreterni

## LA STORIA

MARIO DENTONE

ACCENDO la tivù, evviva il telecomando, e allora viva il progresso, l'elettronica, la tecnologia che così come la scienza apre ogni giorno orizzonti di conoscenza e benessere. Certo! Perché la ricerca ci permette di sanare malattie ieri insanabili, farmaci sempre più calibrati, indagini sempre più millimetriche che entrano nel nostro corpo senza devastarlo e senza errore. Viva, dunque, l'intelligenza umana di certi cervelli superiori, viva il telecomando che mi permette di fuggire, proprio fuggire da certe immagini e certe trasmissioni, come per esempio...

In tivù nei giorni scorsi persino i tigi hanno dedicato più spazio a due attori americani in lite che alla morte del presidente Ciampi, non conta

l'opinione di ognuno di noi su di lui. E io cambio canale! Giro e trovo voci sguaiate, da bassifondi, che le antiche osterie di bicchieri moscerini e litigi a carte al confronto erano salotti inglesi, voci che si scavalcano e si accavallano su tutto, dai sentimenti al sesso, dallo sport alla politica, e le donne le più aggressive, gente che va in tivù a spiatellare le corna della moglie o del marito, a chiedere assoluzioni o condanne al pubblico anziché a un giudice, e s'accende una luce e scatta l'applauso a comando, e tutti godono del "mi hai visto? Ero in tivù!". E io cam-

## LIBERTÀ DI SCELTA

Viva il  
telecomando che  
mi permette di  
fuggire da certe  
immagini

bio!

Per non dire di quelle trasmissioni dove genitori esaltati portano a esibirsi figli bambini, a cinque sei anni spinti davanti a una cosiddetta giuria a cantare canzoni fatte imparare a memoria in ogni sfumatura e chissà qualche arrabbiatura, come succedeva a me studente, sì, ma per imparare "Il passero solitario" di Leopardi e altre poesie, che oggi nell'epoca della buona scuola è vietato dare a memoria, foss'anche il povero "M'illumino d'immenso". E io cambio canale.

Una sera, poi, mi sono impuntato a guardare a ogni costo un film su una tivù di quelle che dicono commerciali (come se mamma Rai non lo fosse!). Il film è cominciato alle 21.25 ed è terminato alle 23.45, due ore e venti, ma durava un'ora e venticinque, per cui ci sono stati 55 minuti di blocchi pubblicitari. Infatti ho calcolato in media un quarto d'ora di film e otto minuti di pubblicità! Per



Acciughe sotto sale: una foto storica di Riva Trioso

non parlare poi dei cuochi!

Ormai in ogni tivù, fosse pubblica, privata o di paese, va di moda il culto della cucina, e vedi cuochi di fama (sempre cuochi!) che accanto a presentatori esibiscono loro piatti, e ti fanno vedere come si taglia uno zucchini o come si pulisce un pesce. Poi c'è lo specialista in radicali liberi (che un tempo erano Pannella e Spadaccia, Faccio e Bonino usciti di galera nelle lotte per l'aborto o il divorzio) o in mille nomi di escherichie e colesteroli e transaminasi. Poi c'è quello che nei retrogusti di olio e vino trova più aromi e sapori che in un bosco, che alla fine olive da

una parte e uva dall'altra paciono accessori, che mio nonno e i suoi amici di osteria e pironi di cancarone chissà allora cosa bevevano: veleno. Ma campavano.

E di olio e vino, come di pecca, la nostra gente ci viveva, qui in riviera, e non sapeva di fruttati e di acidità, e l'uva si vendemmiava in famiglia e con amici (senza multa per lavoro nero) ed era festa, e nei tini bolliva il mosto e di notte l'odore entrava dalle cantine fin sulle case, e si sorrideva di soddisfazione. E le olive si portavano in frantoio così com'erano (la suppressa, e ogni gruppo di case o famiglia ne aveva una, col mulo il torchio

e le giare da riempire e tenere al buio) e il primo assaggio bastava al sorriso dopo tante fatiche.

Mia nonna e mia zia facevano la conserva di pomodoro (altro che sugo pronto in scatola) che già il nome conserva diceva tutto. Bollivano i pomodori e giravano giravano e caricavano sale, e poi ad asciugare al sole, fuori di casa o sui terrazzini, in cassette di legno, e ricordo le mie ditate e quel sapore salato e forte, e quel profumo, così come quello dei funghi anch'essi nelle cassette a seccare, che mio nonno e mio zio se non andavano a pescare andavano nei boschi vicini (da noi c'è sempre un bosco dietro casa) e tornavano a casa con mugine e funghi di pino, almeno quelli, e tutto era buono, e sacchi di pigne per il ronfò. E anche se non c'erano frighi (dicevano così) e tanto meno freezer per conservare all'eternità ogni cosa, non si buttava via nulla. Tutto era sacro, era conquista.

Oggi? In tivù imperversano come padreterni, o dei, quei cuochi giudici ormai divi da autografi, che girano a tenere conferenze, scrivono libri e umiliano quelli che partecipano alle loro gare perché li fan credere divini.

E i miei nonni facevano la conserva, seccavano i funghi sul gradino di casa o nel manghino, e facevano le acciughe salate in arbanella, con sale e pietre per peso, e mio padre per la stufa spaccava la legna che le mareggiate stracquavano. E non si cambiava canale, non c'era tivù, e forse era...

L'autore è scrittore e saggista