

# Al Ristorante... “Io, mammeta e tu e... il cellulare!”

*Una volta quando si usciva si diceva: “Io mammeta e tu...”  
Oggi le cose sono un po’ cambiate, diciamo che volendo  
adattare ai nostri tempi questo modo di dire la frase si  
completterebbe così: “Io mammeta e tu e... il cellulare!”*

Con i telefonini condividiamo le nostre passioni, le emozioni, le cose che ci piacciono ovunque ci troviamo. La tecnologia ci consente di rendere tutto più veloce, accorciando le distanze.

Siamo ormai tutti social, e questo va bene, ma a volte fin troppo, tanto da pregiudicare i rapporti sociali, quelli veri e diretti, e questo va meno bene. Aspettate un attimo... sento fischiarmi le orecchie... mamma mia che fastidio! Ecco cos’è... è mio figlio Andrea che mi sta dicendo: “Ma va da che pulpito viene la predica!” Andrea, ma quale predica, diciamo che sto facendo solo delle riflessioni, ognuno alla fine è libero di comportarsi come meglio crede. Per quanto mi riguarda lo ammetto, a volte esagero, e quindi faccio il mea culpa. □

La verità è che chi fa comunicazione come me ormai è social a tutti gli effetti, ma attenzione, la rete è un grande strumento di promozione che però va integrato necessariamente con la conoscenza diretta delle persone, dei territori e delle produzioni: un’esperienza insostituibile e indispensabile per capire al meglio. Un concetto su cui non ho alcun dubbio.

Direte: “Cinzia, ma tutta questa premessa... perché mai?!” Ora vi spiego...

Qualche sera fa ero a cena al ristorante ‘Da Giulia’ a Milano. Una realtà a conduzione familiare nata nel 2006 per volere di Gianni e Giulia, una coppia unita da trentacinque anni nella vita e nel lavoro. Lui diplomato alla scuola alberghiera, lei ragioniera con la passione per la cucina perfezionata nel

tempo dopo aver acquisito le tecniche e le buone ricette della cucina mediterranea.

Ebbene, quella sera al nostro ingresso ho notato un quadretto particolare che invitava al dialogo unito al buon cibo.



Come dice Gianni: *“Si è perso il piacere il dialogare a tavola come era d’abitudine una volta. Questa indifferenza, questa apatia che noto in molti ristoranti, mi intristisce. Sono stanco di vedere, non solo nei giovani, l’abuso dei telefonini e dei tablet sui tavoli che distoglie dall’armonia e dall’amore per il cibo. La stessa cosa che succede a tavola in famiglia. Non si dialoga più... si guarda la tv senza parlarsi.”*

Forse è il caso di riflettere, o meglio, di moderarsi. Vi racconto un episodio che mi è capitato circa tre anni fa. Era la prima volta che partecipavo ad un evento in un grande albergo a Milano. Ero ancora acerba e poco avvezza al mondo della comunicazione digitale.

Ebbene, ricordo che ero completamente allucinata dal comportamento delle persone al mio tavolo. Praticamente assenti. Io parlavo e parlavo, e loro digitavano e digitavano, un po’ infastiditi dalla bionda chiacchierona, ma in realtà, soprattutto spaesata.

Ripensando a questo episodio e molti altri a seguire, rifletto sul fatto che non bisogna farsi prendere la mano. C’è l’uso e l’abuso... Ovviamente liberi tutti.

A proposito, quella sera non mi sono dedicata solo a notare i quadretti... □ La mia attenzione l’hanno avuta anche dei ricci di mare con cui ho fatto la scarpetta, dei Busiati trapanesi di semola tumminia al pesto di pistacchio e bottarga di tonno,

un'insalata di gamberi rossi e scampi di Mazara alla Catalana con tartare di tonno rosso, e infine, la mia immancabile fetta di meravigliosa cassata che prepara la Giulia!

*Ahh il cibo che cosa meravigliosa... un grade piacere dei sensi!*



Ricci di mare





Insalata di gamberi rossi e scampi di Mazara alla Catalana con tartare di tonno rosso

