

“Rivoluzione in Corso” – Mondadori

Per alleggerire il nostro discorrere; prima di tornare alle cose serie, lasciatemi raccontare due episodi gustosi (in tutti i sensi) , legati al mondo dell' informazione.

Il 13 Giugno 2008 mi trovavo negli studi di TelePordenone, per essere intervistato dal direttore , Gigi DiMeo. Ero in attesa quando vedo un volto noto, una persona interessante che mi riporta a ricordi positivi.

Ma quali ? Anche lui mi guarda, ci avviciniamo e lì mi viene in mente : .. lei è il mio mito, gli dico. No, dice lui ,.. lei è il mio mito!!

Si trattava di Fabrizio Nonis , il macellaio che tiene una rubrica (“In Punta di Coltello”) per SKY , e dal quale avevo imparato molte cose su come riconoscere, tagliare e trattare i pezzi di carne. Perché, a forza di andare dal macellaio e comperare la carne già quasi pronta per la cottura, si finisce con il perdere la cultura di questo prezioso alimento. E devo dire che l' ignoranza in materia, presso i consumatori, supera anche quella relativa al pesce.

Nonis, insomma, mi aveva fatto compagnia, sera dopo sera, dalla tv di casa.

Chissà perché lo collocavo in Toscana (forse la nobile tradizione culinaria di quella regione), mentre invece si trovava a due passi da casa mia, in Veneto.

Insomma: abbracci, baci, parole zuccherose. Ne è nato un rapporto di amicizia ed un continuo scambio d' informazioni, che io, più che altro ricevo.

Nonis oltre tutto ha scritto due libri di cucina interessantissimi, che ora considero guide insostituibili



Capitolo trattoratto da Pag. 119 e 120 del libro del Ministro Brunetta