9 marzo 2024

L'INTERVISTA GIOVANNI CICERI. Ideatore e curatore della rassegna
«Dai Boomer ai Millennials: ogni generazione ha avuto un suo riferimento»

RISTOREXPO, IL TEMA «LA CULTURA DEL CIBO IN CONTINUO DIVENIRE»

MARIA GRAZIA GISPI

Gastronomia è cultura e, dal dopoguerra ad oggi, si è evoluta ed è cambiata insieme a noi. Il cibo interpretato dalle diverse generazioni è il tema del prossimo Ristorexpo 2024, a Lariofiere da domenica, suggerito da Giovanni Ciceri, ideatore e curatore dell'evento.

Cosa significa indagare le "Generazioni gastronomiche"?
Siamo partiti dalla considerazione che ogni generazione ha avuto le sue mode, la sua musica, i vestiti, le abitudini, le idee e i suoi filosofi. Boomer, Generazione X, Generazione Z e Millennials: ognuna di queste generazioni ha una cultura che la identifica, la guida e la rende unica. In questa visione, anche il cibo fa parte della cultura che appartiene alle diverse generazioni e ha la stessa capacità di mutare in corrispondenza con il mutare di mode e abitudini. Ristorexpo sarà l'occasione per mettere in evidenza questa interessante prospettiva del cibo. Approfondiremo le sue evoluzioni legate alle generazioni dal punto di vista sociologico e psicologico, incluse le influenze che si determinano di volta in volta sui consumi.

Come il cibo viene legato alle generazioni?
Non c'è una risposta univoca, il tema non è dogmatico ma parte da un punto di domanda, dal desiderio di un'indagine che proponiamo ai pensatori, ai critici e agli chef che interverranno nel corso dell'evento. Ma in particolare gli ospiti della tavola rotonda che inaugurerà Ristorexpo domenica prossima.
A loro sarà affidato il compito di verificare come epoche diverse siamo caratterizzate da una diversa tendenza enogastronomica che include alimenti, tecniche ma soprattutto una scelta di rituali di consumo e di linguaggio attraverso cui si racconta il cibo. I grandi cambiamenti storici e sociali hanno modificato le abitudini alimentari e hanno favorito l'affermarsi di nuove correnti di pensiero, quindi anche di nuovi stili di consumo. La gastronomia, in questa logica, è intesa come scienza che mette in relazione cibo e cultura ed è una disciplina complessa, in continua evoluzione.

Com'è nata l'idea di un tema così originale?
L'esperienza diretta di ognuno di noi ci porta poi a riflettere su come si sono evolute le abitudini di consumo. I baby boomer da bambini erano passati dalla merenda pane, burro e zucchero alla scoperta della Nutella. Poi sono arrivati i primi burger e le paninoteche, c'è stata l'evoluzione del panino all'interno di un cambiamento sociale di cui il cibo è stato specchio e in alcuni casi anche simbolo di un modo differente di intendere lo stare a tavola in compagnia, fuori casa. L'alta cucina è stata momentaneamente come messa in ombra, salvo poi essere riscoperta.
E se ripercorriamo la storia, ogni generazione si è contraddistinta per una sua realtà e identità ed è interessante metterle a confronto a partire dalla gastronomia che le ha caratterizzate.

Giovanni Ciceri

Domani l'inaugurazione

Oltre alle differenze tra generazioni, ci sono anche elementi in comune?
Il cibo e il vino sono espressione del presente, con radici nel passato e una tendenza verso il futuro. Da questa prima riflessione nasce la necessità di comprendere come, all'interno di uno stesso periodo storico, persone di diverse generazioni si rapportino al mondo della cucina e alle sue liturgie. Ma ci sono anche delle co-

9 marzo 2024

stanti. Osserviamo che ci sono cibi che si confermano come intergenerazionali e forse sono quelli più semplici che riescono a vincere il tempo. Nel corso di Ristorexpo ci confronteremo anche su questo: se esiste un cibo che lega tutte le generazioni, al di là delle mode del momento, e credo che ne scopriremo molti con queste caratteristiche. Vedremo quali sono e soprattutto perché hanno saputo attraversare la storia. L'analisi su ciò che è capace di permanere può essere utile per prevedere quali saranno le abitudini alimentari del futuro.

C'è un metodo che riesce ad anticipare gusti e passioni?

Questa capacità di intuizione è già in noi stessi, nella storia personale di ognuno di noi. Siamo in grado di evocare sensazioni, messaggi, storia ed emozioni, ricordiamo il gusto di passare a nuovi cibi, che erano magari nella narrazione e poi sono diventati realtà. Pensiamo ai panini dei fumetti che poi abbiamo visto nei bar e, all'epoca, poterli mangiare fu un'emozione, una conquista. Più in generale, analizzare i consumi del passato aiuta a conoscere le dinamiche che si ripetono e quindi a prevedere qual è il trend, quale sarà il cibo del futuro. Se si preferirà pranzare in piedi o seduti. Per esempio ora sembra si desideri tornare a sedersi a tavola e stare all'aperto, dando tempo e spazio alla convivialità.

Quale sarà la gastronomia della nuova generazione?

I più giovani comprendono il valore del cibo di qualità, hanno i mezzi per conoscerlo e capirlo. Certamente più di quanto non fosse possibile alle generazioni che li hanno preceduti. Questo grazie a internet, naturalmente, e anche a diversi programmi televisivi che trattano il tema della gastronomia, a volte anche includendo prodotti internazionali.

Quella che una volta era la cucina fusion adesso è cultura e sono molti i ragazzi che si avvicinano alla gastronomia. Infatti gli chef hanno scoperto un mondo di giovani che hanno passione per l'alta cucina e alcuni stanno proponendo menù degustazioni e promozioni proprio per la fascia di età under 30.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

L'inaugurazione

I ragazzi delle scuole al lavoro

La rassegna da domani a mercoledì a Lariofiere

Ristorexpo torna per la 26esima edizione a Lariofiere da domani al 13 marzo per affrontare insieme a chef, ristoratori e imprenditori del settore il tema "Generazioni gastronomiche".
L'evento leader del settore Ho.Re.Ca., promosso sotto il marchio Fipe - Confcommercio, vede susseguirsi masterclass e workshop con i grandi protagonisti della cucina italiana, eccellenze agroalimentare e vitivinicole.
L'inaugurazione domani mattina sarà dedicata al dibattito sul tema delle generazioni gastronomiche. Si confronteranno il global writer e critico Andrea Petrini, il giornalista, docente ed esperto di marketing Giacomo Mojoli, lo chef Davide Scabin, il food writer Lorenzo Sandano e l'ideatore e curatore di Ristorexpo, Giovanni Ciceri, guidati dai conduttori Rai Federico Quaranta e Tinto.
A seguire il conferimento del premio alla carriera Ristorexpo 2024 allo chef Tre Stelle Michelin Mauro Uliassi.
La giornata proseguirà con il primo appuntamento di Focus Pizza, il format ideato e condotto da Tinto che quest'anno avrà, per il finale di martedì 12 marzo, il pizzaiolo numero uno al mondo per The best Pizza Awards, Franco Pepe.
A conclusione della prima giornata saranno sul palco principale di Ristorexpo gli chef stellati lariani Mauro Elli, Davide Caranchini, Davide Marzullo, Andrea Casali e Raffaele Lenzi. Per la prima volta tutti insieme prepareranno un menu esclusivo.