

Carta dei valori della ristorazione italiana

Novembre 2021

Ogni festa svela, conferma una comunità. Una comunità coesa e unita da un grande valore condiviso: la cultura. Cultura deriva dal latino cultus, che pertiene a colere, “coltivare”. Fare cultura infatti significa “coltivare”.

Ma “coltivare” cosa? A rischio di apparire a nostra volta generici, oggi deve esserci una sola risposta: “coltivare la vita”. Fare cultura vuol dire resistere a quel risparmio emotivo che ci allontana dalla partecipazione attiva, resistere all’apatia e ritrovare le strade del pathos, resistere alla morte dei sentimenti che preludono alla fine della vita stessa. Bisogna riappropriarsi della coscienza del sé e di quel “senso del tutto” che, nell’Umanesimo, motivava la “curiosità” per ogni cosa di mercanti, artisti, uomini di scienza e di arme, “curiosi” del tutto, che si prendevano “cura” di ogni cosa. “Cura” di noi, “curatori” a nostra volta dell’altro da noi, “curatori tutti assieme” in una comunità che con l’arte dell’Ospitalità collabori a rammendare la società, aiutando gli uomini a fare ciò che solo gli uomini sanno fare: ideare, progettare, creare, immaginare nuovi mondi.

Le feste sacre e profane delle nostre contrade celebrano e onorano il “raccolto”, la mietitura, la vendemmia, la grande pesca, la condivisione del cibo, del vino, del canto, del ballo e, soprattutto, la condivisione dell’allegria e della “felicità”. Felicità deriva dal greco fyo, ovvero “produco”, “faccio”, “genero”, da cui il latino felix, che vuol dire “fecondo”, “fertile”. L’uomo quando fa, genera, produce, prova un sentimento: la Felicità. Di questa “felicità”, dobbiamo continuare a ragionare assieme della sua “festa”.

Feste di genti, feste di popolo. Nelle taverne, hosterie, locande, trattorie, pizzerie, caffè, ristoranti, in tutti quei luoghi diversi per storie, per arredo e offerta di vivande, ma animati tutti dallo stesso sentimento, dalla stessa arte: “l’Ospitalità”. Qui, si compie il rito più antico e più amato: il “Convivio”, il “vivere assieme”.

Gestiti da imprenditori consapevoli, questi luoghi sono o possono diventare vere e proprie “agenzie” di tutela e valorizzazione del territorio. Imprese che con il lavoro e il loro impegno, possono contribuire a sostenere e promuovere le economie e le diversità culturali della propria regione. Questo è il cambiamento profondamente culturale a cui tutti siamo chiamati.

Ri-iniziamo a raccontare di noi, delle nostre comunità, dei nostri borghi e paesi, dei nostri paesaggi e città, dell’animo delle nostre genti, alimentate nello spirito e nel corpo da una comune-unione che si fonda sull’arte più antica e preziosa: l’Ars Agraria.

Gli imprenditori della ristorazione, ora più che mai, devono essere consapevoli che si debba scegliere un percorso unitario e condiviso, ma l’unità, la vera concretezza negli obiettivi, gli uomini la raggiungono quando credono e condividono competenze, talenti, qualità, valori: concretezza viene da cum-credere, ovvero avere fiducia, credere assieme. Le cose diventano quindi “cumcrete” se sono “cumcredute”.