

15 marzo 2016 9:29

L'irriverente fiorentino. Liberalizzazione commercio. Continua la farsa fiorentina.... si va verso la tragedia? Eutanasia di una cultura

di [Vincenzo Donvito](#)

Un disciplinare del Comune di Firenze ha dettato nei giorni scorsi la sua... disciplina per la qualità del centro storico della città dal punto di vista della ristorazione: chi vuole fare impresa in merito deve usare almeno il 70% dei prodotti locali, le deroghe saranno decise caso per caso (1). Oggi si viene a sapere come dovrebbero funzionare queste deroghe (2). Diciamo che non ci sono limiti al senso del ridicolo che, in mano ad una pubblica amministrazione, diventa tragedia collettiva. Dovrebbero essere cinque saggi a decidere della deroga: tre dipendenti del Comune (il direttore dello sviluppo economico, il dirigente del settore, il responsabile del centro storico) e due esterni: un esperto di alimentazione (associazione cuochi -3) e un esperto di scienze dell'alimentazione (4).

A parte gli esterni, coerenza vuole che da oggi per diventare dirigenti dell'amministrazione fiorentina sia previsto anche un esame di assaggi e bevute, con esaminatori venuti chissà da quali altre corporazioni. Dirigenti che dovranno destreggiarsi tra pesce crudo, falafel e pitas e kebab, pollo al curry, involtini primavera e pollo alle mandorle, nonché mozzarelle di bufala, formaggi piemontesi, veneti e francesi, hot dog tedeschi e/o americani, tzatziki e vari cibi a base di melanzane agliose e vini resinati, fino alle pizze che -non prodotte da molto improbabili farine toscane- dovranno essere vagliate coi capperi di Pantelleria, i pomodori di Pachino o i classici San Marzano campani. Poi si dovrà passare ai vini e alle birre, e qui l'elenco -oltre le ottime produzioni toscane vinicole- è infinito... mentre sulle birre vedremo se saranno in grado di distinguere la qualità di una bionda tedesca o di una corposa scura irlandese e così via.

Sapete cosa mancano? Le associazioni di consumatori, quelle che -pagate dallo Stato e foraggiate anche dalle amministrazioni locali- cercano di infilarsi in ogni luogo della nostra vita per farsi vedere e dire la loro, sicuramente "santa sanctorum" anche nella gastronomia. Comunque, non è mai troppo tardi, date loro tempo per capire quali spazi si stanno aprendo a Palazzo Vecchio e vedrete che si faranno avanti (5).

Comunque, i cinque saggi delle nostre papille gustative e del nostro stomaco e dei nostri gusti estetizzanti gastronomici, dovranno fare un lavoro gigantesco. **Proponiamo che alle porte di ingresso** delle mura sopravvissute intorno al centro storico siano messi dei cartelli a forma di mezza luna, come quelli dei parchi giochi e delle fiere, con scritto qualcosa tipo "da Lapo in Firenze" (6) (così come quell'altra scritta famosa in tutta il mondo di "Arbeit macht frei"); **del resto, ad ogni epoca spetta la sua Disneyland:** quella del secolo scorso era tragica, quella che si prospetta oggi per Firenze è tragi-comica.

E la tragedia fiorentina, oltre che culturale e solleticante lo spirito canzonatorio per cui oggi siamo irriverenti, è anche economica. La liberalizzazione del commercio e delle nostre teste non è favorita dal trionfo delle corporazioni culturali ed economiche, ma proprio il contrario. È l'incontro delle culture, inclusa quella gastronomica e di ogni estrema diversità che favorisce la qualità. Del resto, non è scientificamente provato che i figli tra consanguinei è molto rischioso farli? E in questi incontri (per tornare alla nostra economia) è la casualità del mercato che fa la qualità, la scelta e la selezione tra offerta e domanda che deve essere fatta, in libera scelta, da parte del consumatore. L'alternativa -come già scritto- è ridicola e tragica, fino al suicidio. Che, viste le premesse in questa città dove il dotto si pensa comunque di doverlo imporre, cedendo per un'istante a questa imposizione, "dottamente" e "artisticamente" chiameremo **"Eutanasia di una cultura"**. sia chiaro, però: noi di Aduc non siamo contrari a nessuna eutanasia, purché la stessa sia libera scelta degli individui.

(1) qui una nostra ampia disanima in merito, pubblicata nei giorni scorsi

(http://www.aduc.it/comunicato/liberalizzazione+commercio+cattivi+esempi+firenze_24074.php)

(2) quotidiano La Repubblica, cronaca di Firenze del 15/03/2016

(3) chissa' perche' il rappresentante dell'associazione e non un cuoco che chi di dovere ritiene bravo... potere delle (antiche e sopravvissute) corporazioni delle arti e mestieri... forse anche questo fa parte della valorizzazione del centro storico... aspettiamo i camerieri obbligati a vestirsi con drappeggi rinascimentali...

(4) che immaginiamo sia tra quelli che scelgono i tanto decantanti menu' delle scuole fiorentine, dove piu' della meta' del cibo prodotto viene buttato e a mangiarlo saranno si' e no la meta' degli scolari (famoso le fette di pizza che -come dice mia figlia in quinta elementare- quando ti cascano in terra rimbalzano).

(5) **Tranquilli, a noi di Aduc non ce ne frega nulla di essere sentiti in merito** ("sentite le parti sociali, il Podesta' -ops, volevo dire il Sindaco- si esprime..."). Pur essendo amanti della buona cucina toscana e di tutto il resto del mondo, ci piace lottare per poter scegliere, ovunque, e non essere costretti, altrimenti il cibo ci va di traverso. E -non e' una novita' per nessuno- le scelte sono legate al mercato.

(6) non ce ne vogliono i vari Lapo fiorentini, ma Lapo e' proprio un tipico nome fiorentino, talvolta affibbiato ai nati proprio perche' nella loro vita la fiorentinita' sia sempre un elemento di distinzione.