

IL

FOOD

MA IN CHE STATO CONFUSIONALE ERO QUANDO
HO DECISO DI ORGANIZZARE UNA CENA DI
SUSHI PER QUINDICI PERSONE?!



EAT DIFFERENT



Benvenuti nel **social eating**,
o la condivisione del vostro **fabulous dinner**.

AMATE CUCINARE, SPERIMENTARE RICETTE NUOVE E PASSARE
DEL TEMPO A TAVOLA, NELLA PIÙ DIVERTENTE CONVIVIALITÀ?

Se fate parte della **eletta schiera** degli **amanti della gastronomia collettiva**, ovvero del piacere di **mangiare insieme** e aprire la vostra casa a cene di gruppo,

welcome nel social food.

Già. Un aspetto della **sharing economy** che mi piace particolarmente, questo.

Sia chiaro: cucinare, io, non cucino. Ho del personale apposta, e non so neppure come si frigge un uovo.

Ma questa faccenda del risparmio delle spese per mangiare fuori, a favore di una serata simpatica all'insegna del **social restaurant**, mi alletta. Si vedono abitazioni ed elettrodomestici nuovi (chi sa cucinare, di solito, è attrezzato), si conoscono persone simpatiche, si fa amicizia. **Soprattutto, si mangia.**

Il social eating non è una cosa poi tanto nuova: già a **Cuba** negli anni '90, visto che i ristoranti di Stato lasciavano un tantino a desiderare (non voglio neppure immaginarli), erano comparsi i **paladàr**, privati che cucinavano per i visitatori stranieri.

OGGI SI PUÒ MANGIARE
A CASA D'ALTRI IN TUTTO IL MONDO,
OVUNQUE VI TROVIATE

(e conoscere così i veri piatti della tradizione, per dire).

MA ANCHE APRIRE LA VOSTRA CUCINA A GENTE DI TUTTI I COLORI.

Secondo i **dati su Milano**, a spiatellare e spalancare la propria cucina **sono più donne (62%)** che uomini: molti di questi sono **professionisti** e hanno un'età **attorno ai 30 anni**, mentre **oltre confine** (dicasì all'estero) **sono sui 40**.

Vi riconoscete? Io sì, in effetti. Soprattutto nell'età (ehm).

L'IDEA PIACE ANCHE AI PROVETTI CHEF

CHE HANNO DECISO DI LANCIARE LA CONSUETUDINE

DI CENARE A CASA LORO: GRANDI ATTICI, OF COURSE.

Se invece degli attici amate i rustici

e siete degli appassionati del **mangiare bio**, immagino desideriate tanto ma tanto avere un **orticello con carote e pomodori...**

Ma abitate in città.

NO FEAR: la sharing economy ha pensato anche a questo.

Eccovi gli **orti urbani condivisi**, aree verdi della città, spazi pubblici e privati, che vengono messi a disposizione degli **urban farmers** che vogliono prendersi cura di un terreno o di un giardino, anche per trascorrere qualche ora in maniera "attiva".

Che gradevole varietà, miei cari!

Ci sono **orti comunali**, **orti didattici**, **orti urbani** o di **quartiere**, **orti aziendali...** **tutti in condivisione**. E per fare una cosa buona e utile ecco il **food sharing**, che è **condivisione della spesa e del superfluo**. **Non avanzi** o **cibo scaduto**, sia chiaro, ma spesa in eccesso che decidete di spartire con chi non ne può fare affatto, e combattere così anche lo spreco. E qui mi metto una mano sul cuore e ci faccio un pensierino, perché **a me il superfluo piace assai...**

COME FUNZIONA

Se volete diventare **paladini del food sharing** e condividere il cibo eccedente a beneficio di chi non ne ha, potete cliccare sul sito italiano no profit **ifoodshare.org**. Se, invece, è cimentarvi con l'**agricoltura** e il **giardinaggio** che vi piace, per quanto riguarda gli **orti condivisi** negli spazi pubblici è necessaria una **richiesta** da parte delle associazioni: a **Milano** e in altre città, sulla scorta di **Parigi** e dei suoi **jardins partagés**, si è deciso, ad esempio, che le associazioni - individuato un terreno - presentino un **progetto di sistemazione** e di utilizzo nel rispetto, *ça va sans dire*, della **eco-sostenibilità**. Se il **Comune dice ok**, si procede alla convenzione. In rete trovate associazioni e iniziative per partecipare a **gite sociali**, **coltivazioni**, progetti di **garden sharing**. Se è solo la **spesa bio**, poi, che vi interessa, provate ad esempio **Cortilia**: pochi clic e il cestino del contadino arriva dritto dritto sul vostro desk. Per condividere, infine, casa e aprire cucina e cuore a ospiti mai visti, ci sono varie **piattaforme con community** tipo **EatWith**, **VizEat** o **Gnammo**: qui vi iscrivate e, da bravi **gnammers**, vi proponete o cercate i **cuochi** che vi interessano, ovvero coloro che possono ospitarvi nella città o nel quartiere che più vi piace, insieme allo **special dinner** che propongono. **Feedback** e **commenti**, come al solito. I prezzi? Sono un po' più alti di una pizza, ma mai come quelli di un ristorante. Parola di MissMoon, che ristoranti da guide rosse ne frequentava parecchi, prima di gettarsi nel favoloso mondo del social eating.

ALLORA, SI SONO VERIFICATI ALCUNI PICCOLI DISGUIDI
QUINDI LA SITUAZIONE È QUESTA: O MANGIAMO IL RISO IN
BIANCO SENZA AMIDO, O ORDINIAMO DELLE PIZZE



ANGELINA VUOLE SOLO RECENSIONI POSITIVE, ANGELINA PAGA LA PIZZA A TUTTI

DOS AND DON'TS

Che ve lo scrivo a fare?

Quando è di **gnam** e **magna magna** che si parla, si parla di buone maniere a tavola, e io il **galateo** lo conosco piuttosto bene (*noblesse oblige!*). Al di là di tips scontati (ci arrivate da soli, che se un cuoco non ha uno straccio di feedback o se dicono che i suoi piatti sono immangiabili è meglio non frequentare la sua casa), vi invito a essere **educati**. Niente musi: se non amate la convivialità, lasciate perdere lo sharing. Scegliete con cura zona e **ambiente** se siete tipi difficilini: se detestate stuzzicadenti in tavola o birre bevute a canna, mirate più in alto. Una volta a cena, comunque, **rispettate poche regole essenziali: niente rutti** tra un piatto e l'altro (e neppure durante), **non brandite le posate, non accasciatevi sulla tavola e non allargatevi con i gomiti**. Lo spazio condiviso va rispettato, per quanto grande sia una casa.



LA MISS AMA LA CUCINA POVERA E NUTRIENTE