

Dall'amore per l'orto alle nuvole

Luca Mercalli, noto meteorologo ci racconta quanto è importante conoscere e rispettare il clima, anche per ottenere cibi buoni e genuini. E dall'osservazione del cielo ci accompagna fino alla cucina di casa sua

“Certe giornate grigie, nebbiose, mi portano alla memoria la cucina torinese di mia nonna materna, mantovana d'origine, una cucina pervasa di caldi sbuffi d'umidità che risalgono dalle pentole per poi condensarsi in piccole nubi domestiche, riempiendo la casa di profumi, in un tutt'uno con la luce fioca del cielo, uniforme e statico”. Così inizia il capitolo dedicato alla meteorologia in cucina di *Filosofia delle nuvole*, edito da Rizzoli, l'ultimo libro di Luca Mercalli, il noto meteorologo di *Che tempo che fa*, la trasmissione in onda su Rai Tre condotta da Fabio Fazio. Questi vapori domestici interpretati come nuvole danno la misura del legame esistente tra cibo e meteorologia “sia come scelta del menù adatto all'atmosfera del momento, sia come espressione dei frutti del territorio”, scrive Mercalli poche pagine più avanti. Senza contare che quanto la terra produce dipende direttamente dalle condizioni atmosferiche, la cui previsione è quindi molto importante per la sopravvivenza del genere umano.

Luca Mercalli nello studio televisivo e, nella pagina accanto, nel suo orto in val di Susa

Sono state quelle nuvole odorose della cucina della sua infanzia a farle venire la vocazione per la meteorologia?

Il mio interesse per il clima è nato sicuramente in quel periodo, quando ho iniziato a seminare i primi ortaggi nell'orto che ho avuto la fortuna di avere a disposizione, benché vivessi in città. Questa esperienza mi ha insegnato tante cose, innanzitutto quanto il tempo influenzi la crescita di frutta e verdura, ma anche ad

apprezzare la qualità e la genuinità dei prodotti e in particolare la loro stagionalità. Ancora oggi, nella mia casa in Val di Susa, coltivo un orto e cerco di mangiare il più possibile ciò che riesco a produrre da solo, sfuggendo così anche all'appiattimento dei gusti che il mercato offre e a tante altre cose che oggi mi preoccupano...

Cosa la preoccupa in particolare?

Come ho scritto nel mio ultimo libro, *Filosofia delle nuvole*, tutta questa straordinaria varietà di gusti e profumi è minacciata dalla cementificazione inarrestabile del territorio e dalla standardizzazione industriale che vuole tutto uguale, facile da raccogliere nello stesso momento, da trasformare e aromatizzare artificialmente, congelare, disidratare, conservare, impacchettare, pubblicizzare, vendere, consumare, senza la possibilità di gustare a fondo i sapori intensi che la natura ci regala.

