

## Anche per il tacchino farcito valgono le regole del giornalismo

**Pubblicato:** Sabato 21 Novembre 2015



Scrivere ricette vi sembra un facile esercizio di stile, una cosa banale che tutti possono fare? Sbagliato. **“Le regole del giornalista che scrive di cucina, ricette comprese, sono le stesse di chi si occupa di cronaca: controllo delle fonti, verifica delle notizie, esposizione chiara e corretta. Le regole sono sempre queste”**.

A spiegarlo, ieri pomeriggio, due vere esperte del settore, **Anna Prandoni**, già direttore di Cucina Italiana, la più importante rivista del settore, e **Francesca Romana Mezzadri**, giornalista freelance, nel workshop “Scrivere di cibo: il giornalismo applicato alle ricette”, che si è svolto nella Sala Bazzaro di Ubi Banca.

“Scrivere una ricetta, è come fare la cronaca di un fatto che sta avvenendo sotto i nostri occhi, e **come per una cronaca servono verifiche e verità** – ha detto Francesca Romana Mezzadri, giornalista specializzata che ha lavorato nelle più importanti riviste del settore – Io posso scrivere la ricetta del tacchino farcito per Natale senza dire la verità, ad esempio raccontandovi che potete prepararlo in un’ora e senza fatica, ma quella non è la verità e il vostro tacchino sicuramente non sarà molto buono. Correttezza e professionalità sono indispensabili in questo settore perché si parla di nutrimento, salute, qualità della vita, cose che incidono ogni giorno nella nostra esistenza”.

Anche l’etica e l’obiettività sono valori imprescindibili in questo particolare settore, dove le pressioni di sponsor, produttori e operatori della ristorazione sono molto forti. “Se si iniziano ad accettare i molti doni, assaggi, inviti a pranzi e cene che fioccano nel nostro settore poi bisogna essere molto forte per

non farsi influenzare nelle proprie recensioni – ha detto Francesca Romana Mezzadri – Io la mia regola l’ho trovata: non faccio recensioni”.

C’è poi un dato su cui non ci si ferma spesso a riflettere, le conoscenze specifiche che un buon giornalista gastronomico deve avere: “**Quello gastronomico è un giornalismo tecnico** – ha detto Anna Prandoni – e quindi servono competenze tecniche per capire le scelte dello chef, determinati procedimenti, la natura stessa degli ingredienti e delle lavorazioni”.

Il workshop si è chiuso con una riflessione che meriterebbe uno o più incontri a parte, **la responsabilità etica di chi scrive di cibo**. “Viviamo in un’epoca in cui gli allarmi legati al cibo sono ricorrenti – hanno spiegato le due giornaliste – L’ultimo, quello legato all’allarme dell’Oms sulle carni rosse è emblematico per l’eco sui media e gli effetti sull’opinione pubblica. Ma proprio perchè parliamo di qualcosa di così importante come il nutrimento bisogna essere sempre attenti, prudenti e non bisogna fare allarmismo. Segnalare un pericolo è giusto ma va sempre spiegato con la massima correttezza”.

**Mariangela Gerletti**

[mariangela.gerletti@varesenews.it](mailto:mariangela.gerletti@varesenews.it)