

L'usage de tout système électronique ou informatique est interdit dans cette épreuve

Traduire en français le texte ci-dessous.

Cibo e televisione

Oggi, si mangia meglio di ieri? Oggi, verrebbe da aggiungere che siamo meno poveri, più informati e coscienti di cosa sia il cibo; oggi che non mangiamo più per sopravvivere. Su questo fondamentale quesito si aprono due scuole di pensiero. La prima sostiene che no, che non mangiamo meglio perchè sono peggiorate le materie prime e si è persa tutta una tradizione popolare che trattava il cibo con sovrano rispetto, sapendo trarre il meglio dal poco. La seconda, invece sostiene che mangiamo meglio perchè c'è una maggiore educazione: siamo più consapevoli, il mangiare è considerato patrimonio culturale, i giornali e la tv dedicano più tempo alla cucina. Nascono persino università per insegnare la storia dell'alimentazione, le scienze e tecnologie necessarie alla formazione di una cultura gastronomica, la comunicazione stessa della gastronomia...

Mangiamo meglio? Il merito non sembra essere della tv, che pure riempie i suoi palinsesti di "spadellatori". Recentemente Carlin Petrini, il fondatore di Slow Food e dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo ha pronunciato un pesante atto d'accusa: "Nel gioioso recinto di una *gourmandise* autocompiacente si affinano le capacità sensoriali e le conoscenze organolettiche dei cibi e delle bevande di una nuova generazione di *gourmet*, ma al contempo dilaga sui media un livello di cialtroneria senza precedenti. La tv in particolare continua a propinarci programmi totalmente avulsi da quei saperi contadini che ci hanno consegnato straordinari patrimoni gastronomici. Il grande cuoco ridotto a macchietta, il *talk show* che esibisce prodotti tipici con commenti ignoranti... Tutto ciò è ridicolo dinnanzi alla situazione drammatica della perdita sistematica di specie vegetali e di razze animali."

Insomma, sono molti a credere che la tv faccia male al cibo: quando lo mostra e quando ne parla. Per un semplice motivo: la tv non fa educazione alimentare (salvo rari casi) ma turismo gastronomico; è più preoccupata degli sponsor (Regioni, enti locali, località turistiche) che della salute del cittadino. Qualche spettatore non più giovanissimo ricorderà la straordinaria inchiesta di Mario Soldati "Viaggio nella valle del Po. Alla ricerca di cibi genuini". Era la prima volta che la tv si occupava di cibo, era la prima volta che le telecamere percorrevano la campagna padana alla ricerca dei cibi perduti. Successe una volta e poi mai più. Successe che i cibi, i vini, le coltivazioni, le cantine, i caseifici, i salumifici, le industrie dolciarie furono trattati con la stessa dignità con cui si deve trattare un fatto di cultura. E la dignità consisteva nel porre una serie di interrogativi: perchè il vino si conserva così? Perchè quel formaggio va abbinato con un rosso? Perchè i cardi vanno conservati sotto terra? Perchè solo in un certo posto si confeziona un cibo e non un altro? Oggi la tv fa male al cibo perchè non sa più porre interrogativi... Affrontare temi culturali vuol dire saper connettere un evento a un altro, collegare un cibo a un territorio, associare un vino a una storia.

La scelta è deliberata: la tv non deve mai porsi troppe domande, altrimenti la gente si annoia e cambia canale. La tv oramai è una grande abbuffata di programmi che parlano di cibo... Il grande rischio è che la tv stimoli soprattutto un consumo visivo del cibo, mentre dobbiamo imparare a "sfogliare" il cibo, coniugare cioè il piacere al sapere.

Aldo GRASSO, Corriere della Sera, 11 ottobre 2004.