

## L'OPINIONE DELL'ESPERTO

### **SERGIO GRASSO – ANTROPOLOGO ALIMENTARE:**

*“Le merendine di oggi sono l'evoluzione di quelle della nonna di ieri, perché l'innovazione non è altro che la tradizione che ha avuto fortuna”.*

#### **La merenda è un pasto antico, quali sono le sue origini?**

*Merenda* è il gerundio del verbo latino *merere*, meritare...qualcosa che si è meritato...qualcosa che vale come ricompensa per un compito fatto, per una fatica che si è sopportata. E visto che viene dal latino, riesco a immaginare il piccolo Giulio Cesare a 5 o 6 anni che risponde ad una richiesta della mamma facendo qualcosa per il quale viene gratificato con una merenda, un qualcosa che corrisponde ai suoi gusti e che la madre ritiene giusto dargli. La merenda è quindi una gratificazione funzionale, con un'alta carica di utilità per chi la consuma, data in premio per aver svolto qualcosa. Tutto questo rientra nella bella abitudine di consumare più pasti durante la giornata, cinque, due cospicui e tre breakfast, tre “rompifame”, che hanno la funzione di portarci alla fine della giornata con un carico calorico e nutrizionale adeguato e con una gratificazione che risponde alla necessità, ai gusti e alle abitudini di ognuno.

#### **I dolci da forno a base di farina, zucchero, uova, grassi, frutta secca o marmellata sono sempre stati usati per fare merenda perché?**

A prescindere dall'attrazione che ognuno di noi ha per il dolce o per il salato, sicuramente il dolce è il primo gusto con cui un essere vivente ha a che fare appena nato. Non a caso le papille gustative sono sulla punta della lingua, non a caso la prima gratificazione che il bambino, il neonato, ha è quella del contatto con il capezzolo della madre e con il latte, che è dolce. Quindi il gusto del dolce è connaturato nella nostra percezione di gratificazione. Cibo e sesso le due attività più gratificanti per l'essere umano (e non solo) si sostanziano in una piccola ghiandoletta a forma di mandorla che si chiama amigdala, che ha sede proprio sotto il nostro cervelletto. Il piacere che procura il dolce è sicuramente il più appagante. E' proprio per questo che la merendina dolce, “meritata” e “dolce”, credo sia veramente il senso più compiuto della parola merenda...*meritanda*.

#### **Le merendine di oggi, crostatine, pan di spagna, brioche, pasta sfoglia, torta margherita si possono considerare le discendenti della merenda della nonna?**

Pan di spagna, paste frolle, paste sfoglie, paste lievitate, paste secche, paste ripiene....credo che almeno 1.500 anni di storia dietro alle merendine da forno ci siano tutti. Credo ci sia dietro un'interpretazione della tecnologia alimentare contemporanea che garantisce il consumatore su una maggiore salubrità del prodotto dal punto di vista igienico – sanitario, tutte confezionate, tutte con etichette, magari anche brevi, ma non necessariamente prodotti industriali diversi per qualità dai prodotti fatti a casa con le nostre mani. Certo quest'ultimo è forse più bello da pensare, ma quello industriale (e l'industria quando lavora bene, lavora benissimo) può essere altrettanto perfetto quanto il prodotto della nonna e non tanto diverso alla fine anche nella tecnica produttiva. Quello che accade in un forno industriale, non è in

*www.merendineitaliane.it*



fondo tanto lontano da quella che vedete alle mie spalle. Ci saranno certo impianti di produzione più moderni ma la cura e la qualità di quello che la nonna faceva un tempo e quello che i mastri fornai industriali fanno adesso sono sostanzialmente gli stessi perché l'innovazione non è altro che la tradizione che ha avuto fortuna.

*www.merendineitaliane.it*

