

La cena nel buio: un'esperienza sensoriale totalizzante

Scritto Da Serena Cara e pubblicato su EZ Rome il 21 Ottobre 2010.



Pensate che fare **una cena completamente immersi nel buio sia un'esperienza impossibile da fare?** Che l'assenza della vista non vi permetterà di godervi a pieno la serata? Così non la pensa **Gerry Longo organizzatore della cena nel buio.**

Gerry in molti già lo conosceranno visto che stato **uno dei concorrenti Grande Fratello 9.** Per intenderci Gerry è stato il primo e per ora unico **concorrente affetto da patologia visiva che ha partecipato al famoso reality di Canale 5.**

Da qualche anno Gerry **si occupa di un'iniziativa molto particolare**, che sta riscuotendo a Roma e non solo, un grande successo. Si tratta della **cena nel buio**. Di cosa si tratta? Di una **esperienza alla scoperta dei quattro sensi**, che avviene grazie alla presenza di un personale sensibile e preparato (non vedente) che vi aiuta a vivere una serata senza l'ausilio della vista.

"Il segreto è sganciarsi dall'idea di vedere e lavorare su altro. Per questo si può fare solo nel buio totale. Ogni fonte luminosa può essere una distrazione".

Così Gerry ci spiega come bisogna approcciarsi a questo tipo di serata. Se pensate però che questa esperienza sia finalizzata ad **avvicinare le persone alla realtà dei non vedenti vi sbagliate**, anzi Gerry ci tiene a ribadire il contrario: *"La gente conosce le problematiche dei non vedenti, nelle cene noi vogliamo lavorare ad un messaggio positivo, due realtà diverse si incontrano in modo costruttivo ed evolutivo".*



In una società sempre frenetica e in **movimento partecipando ad una cena nel buio** si avrà l'occasione di riscattare i sensi che di solito vengono trascurati. Togliendo il nostro senso preponderante, la vista, si ha la possibilità non solo di riacquistare gli altri sensi ma anche di **dare un significato diverso al tempo, alle relazioni e alle cose.**

Raccontare per iscritto come si svolge una cena nel buio è molto difficile per poterla capire bisogna andarci di persona. Con Ez Rome ci proviamo lasciando la parola a chi la organizza con passione ed originalità. Per tutti gli interessati **la prossima cena nel buio organizzata da Gerry sarà il 23 ottobre.**

Quando e come è cominciata la tua esperienza con le cene nel buio?

La prima volta che ho fatto questo tipo di esperienza è stato nell'estate del 2005 quando l'associazione italiana ciechi chiedeva disponibilità di camerieri non vedenti per le cene al buio. Un'esperienza che è piaciuta allo staff e a chi ha partecipato. Dopo un anno e mezzo ho collaborato con altre realtà che si avvicinavano a questo mondo.

Nella primavera del 2007 mi sono reso conto che la cena aveva dei punti di forza e dei punti di criticità. I punti di forza erano il coinvolgimento totalizzante delle persone che non sono abituate a questo tipo di esperienza. Non dividevo, invece, la scelta di sottolineare che una cena al buio potesse avvicinare le persone alla realtà dei ciechi, la trovo un po' fuorviante. Non è vero che far stare un persona immersa nel buio per due o tre ore basta per fargli capire i problemi dei ciechi. Come se i ciechi mangiassero solo a tavola. Quando ho capito che stava andando in quella direzione, ascoltando anche quello che era l'interesse delle persone che partecipano alla cena, ho provato ad organizzarle io.

Che cosa è cambiato da allora? Cosa c'è di diverso nella tua cena rispetto alla cena al buio?

Nel 2007 ho riformulato prima di tutto il nome non più cena al buio ma cena nel buio e da questo concetto è nato l'approccio, una modalità diversa di proporre la cena.

Si parte da una accoglienza molto curata, con un aperitivo. Questo serve per le persone che non sono abituati ad entrare in sintonia con l'ambiente. Appena si entra nel ristorante si è accolti in un'area con una luce soffusa che prepara all'esperienza. Dopo mezz'ora di ambientazione si entra nella sala buia. Appena l'ospite entra è accolto da una persona non vedente che lo rassicura e lo guida verso il tavolo. L'obiettivo è quello di far sentire l'ospite protagonista. Noi siamo solo un veicolo di esaltazione. L'obiettivo è di stimolare una consapevolezza sensoriale. Tutto la cena è progettata per esaltare questo: il cibo, i tavoli, l'accoglienza delle persone, tutto è studiato per stimolare i loro sensi.

Come avviene la sollecitazione dei sensi?



La cena è un momento di incontro dei diversi sensi. Il cibo è studiato per esaltare il gusto e il tatto. I piatti sono preparati per celebrare le consistenze e le fragranze. Per questo alcune volte vengono cucinati dei piatti da mangiare solo con le mani. Per stimolare l'olfatto invece, proponiamo dei barattoli uguali per forma, ma diverse per contenuto, con all'interno delle essenze.

Il pubblico è invitato a indovinarle.

Ogni volta la stimolazione sensoriale può variare, proponendo elementi sempre diversi. Grande attenzione la diamo anche alla scelta dei vini, che vengono scelti tenendo conto del gusto. Un vino può essere bello di colore ma fare schifo di sapore. La cena mira a togliere l'estetica dando maggiore importanza all'essenza.

Come vivono gli ospiti la cena? Ci sono state persone che sono uscite non riuscendo a stare troppo tempo nel buio?

Ci sono persone che escono per esigenze naturali, non è obbligatorio rimanere due ore nel buio. Di solito chi si accosta a questa esperienza lo fa perchè è spinto da una forte motivazione. Raramente abbiamo avuto ospiti che hanno abbandonato la cena per l'incapacità di stare immersi nel buio. Quelli che hanno questo tipo di problematica sono coloro che cercano di vedere a tutti i costi nel buio. Per questo all'entrata togliamo ogni fonte di luminosità, cellulari, orologi con lancette fluorescenti etc. Ogni piccolo elemento può essere fonte di distrazione.

Sappiamo che hai organizzato una cena nel buio anche dentro la casa del Grande Fratello come è andata?

All'interno della casa l'ho dovuta adattare, perché non si poteva avere un buio totale. Sono riuscito a far bendare i concorrenti. In quell'occasione ho pensato a tutto io: ho servito, ho cucinato per loro è stato molto bello. Poi finito il reality ne abbiamo organizzata una fuori che ha avuto un grande successo.

Come sono cambiate le cene nel buio dopo l'uscita dal Grande Fratello?

Il Grande Fratello ha dato maggiore visibilità a questa iniziativa a cui tengo molto. Diciamo che molti si sono accostati a questa esperienza dopo aver visto il reality.

Come viene strutturato il menù?

Il menù è fisso ma viene personalizzato in funzione delle esigenze dell'ospite. Se si hanno intolleranze al momento della prenotazione viene comunicato. Ogni cena però cambia di continuo. Ogni volta lo chef sperimenta piatti che mirano all'esaltazione del gusto, lavorando molto su pietanze ricercate.

Abbiamo parlato di tutti i sensi, manca solo l'udito e il tatto cosa avviene nella cena per stimolare questi sensi?

La stimolazione uditiva avviene in diverse modalità: con il canto, l'attenzione su alcuni suoni (natura, spezzoni di film) che devono essere riconosciuti, l'idea di suggerire la forma della stanza attraverso delle voci. In alcune cene c'è anche la musica dal vivo. Per quanto riguarda il tatto oltre ai piatti da mangiare con le mani proponiamo agli ospiti dei tessuti o delle stampe al rilievo. In ogni cena comunque si cambia continuamente quello che proponiamo.

Un'esperienza unica che almeno una volta vale la pena fare, per chi è interessato può trovare tutte le informazioni al sito: www.cenanelbuio.com

Articolo pubblicato su EZ Rome, testata giornalistica settimanale a carattere generalista.

<https://www.ezrome.it/roma-da-sogno/notti-romane/1991-la-cena-nel-buio-unesperienza-sensoriale-totalizzante>