

# Una cena nel buio

post pubblicato da Slawka G. Scarso

27/06/2016 10:55

Siamo abituati a fare affidamento sulla nostra vista prima ancora che su tutti gli altri sensi. La vista ci influenza anche durante una cena, mentre degustiamo un vino. Ci aiuta a identificare sapori e odori. Ma cosa succede se da un momento all'altro non possiamo più farci affidamento?

Mossa da questa e da tante altre curiosità sono andata a una "cena nel buio" col mio ragazzo, un paio di settimane fa. Una cena nel buio, non al buio. Era organizzata da un'associazione di non vedenti e vedenti che girano l'Italia per sensibilizzare le persone in modo divertente (stavolta ospiti del ristorante Capodiferro a Genzano di Roma, ai Castelli Romani). Del resto si sa che oggi non si va più al ristorante solo per mangiare ma per vivere un'esperienza.

Il buio completo, una persona vedente non lo sperimenta mai. Non ha niente a che vedere col gioco della mosca cieca. È ben diverso dal buio di una notte senza luce elettrica e senza luna. Per questo hanno preparato il locale per l'occasione: una giornata di lavoro per oscurare tutte le finestre e creare un'anticamera che permetta di entrare nella stanza senza far arrivare luce.

Ci fanno entrare due alla volta. Per farci abituare meglio, ci dicono di entrare a occhi chiusi, e di aprirli solo dopo che ci siamo già abituati a stare lì dentro altrimenti il rischio di spaesamento è forte. In questa fase il tatto aiuta: chi guida cammina avanti a te, tieni le mani sulle sue spalle per capire meglio i movimenti. Nel frattempo, occhi chiusi, cammini tra la gente che è già seduta – e che parla ad alta voce, perché pare che alzare la voce venga naturale, quando improvvisamente non vedi più chi ti sta accanto. Casomai non ti sentisse, oltre a non vederti.

La cosa bella è che i camerieri sono non vedenti. E ti guidano con disinvoltura attraverso la sala (con cui hanno familiarizzato nelle ore precedenti), ti aiutano a sederti al tuo tavolo. La nostra cameriera si chiama Mary: una ragazza minuta, coi capelli lunghi e mossi. Lo scopro in quel primo tragitto, sentendo i suoi capelli sulle spalle.

Il tavolo è apparecchiato, l'antipasto già servito. Ci accomodiamo, cerchiamo di familiarizzare con la mise en place: una mise en place classica, ma quando ti tolgono la vista ogni cosa è una scoperta. I calici sono senza stelo, così da facilitarci la vita, la bottiglia al centro, il pane dietro. Ce lo spiegano, lo verifichiamo col tatto. Acqua e vino, dobbiamo versarceli da soli. Come fai a regolarti? A occhio, direi normalmente, ma è più giusto dire a orecchio. E a peso. Solo una volta rischio di riempire troppo il bicchiere d'acqua. Si passa tutto senza dire "ecco qui" o cercando la mano dell'altro ma suggerendo col suono, al commensale, la posizione della bottiglia.

Normalmente a queste cene si condivide il tavolo con altri, e parte del divertimento è anche il fatto che passi un paio d'ore a chiacchierare con due o più sconosciuti e solo dopo, una volta usciti, scopri che faccia abbiamo. In un mondo in cui siamo a giudicare dall'aspetto più di quanto non vorremmo ammettere, può essere scioccante. Nel nostro caso però la coppia che doveva condividere con noi il tavolo non è più venuta, così passiamo una serata di complice isolamento anche se poi c'è sempre Mary a prendersi cura di noi.

La sensazione più forte, all'inizio, è di stordimento. È come se mi girasse la testa – saranno il vociare degli altri commensali, oltre al buio, ovviamente.

Ho idea di puntare il mento in alto, più in alto rispetto al solito, per sentire meglio. La voce di chi ti accompagna, una voce che conosci bene, diventa un punto di riferimento, così come quella di Mary che pur gestendo più tavoli trova il tempo di passare da ognuno di noi, poggiare una mano sulla spalla, chiedere come va, magari scambiare due chiacchiere.

I piatti non li sapevamo prima di venire, non c'era un menu nella comunicazione. Li scopriamo uno a uno. L'antipasto è misto. Ci sono ricette di consistenze diverse – una mini parmigiana, un prosciutto di tonno servito col melone, un cannolo riempito di ricotta, un assaggio di caponata. Avrei pensato di avere un palato allenato, ma appena ti tolgono la vista niente è più detto. E poi c'è la questione di dove si trovano le cose nel piatto. Così finisco per girare con la forchetta un po' a caso, mischio assaggi diversi, invento abbinamenti.

Pian piano la sensazione di stordimento diminuisce mentre gli altri sensi che hai a disposizione acquisiscono maggiore importanza. Servono il primo piatto: una pasta corta (per aiutarci) con un ragù bianco di polpo, e a seguire un filetto di salmone su una crema di rape rosse (questa però la scopro dopo: noi assaggiamo, ci confrontiamo, ma è solo uscendo e vedendo il piatto esposto sul bancone a mo' di esempio che abbiamo conferma).

Nel frattempo, tra una portata e l'altra, ci fanno giocare. Dobbiamo indovinare il modello di un'auto in miniatura, usando il tatto. Indovinare il film ascoltando un dialogo. Indovinare l'erba o la spezia contenuta in un barattolino, solo dall'odore (e bravi quelli che hanno la cannella, dico io, ma l'alloro sarà che lo uso poco ma proprio non lo riconosco). Ogni momento è ben studiato, passano più di due ore e neppure te ne accorgi. Presto arriva il dolce, e poi è tempo di tornare a casa. Mary ci accompagna di nuovo fuori, ci chiede come è andata. Un abbraccio. Il tatto e l'udito sono forse i sensi che più ho riscoperto, in questa cena.

Una volta fuori, la luce nella sala pare fortissima. Serve un po' di tempo per riabituarsi. E quando tutti sono fuori, escono anche i camerieri e lì purtroppo si ritorna allo squilibrio di sempre: tu li vedi, loro non possono. Però ora sai che un sorriso non serve vederlo per sentirlo. Lo puoi ascoltare anche nel tono della voce, così scambi ancora due chiacchiere, e altri abbracci. E hai la sensazione di aver scoperto qualcosa, anzi, di aver riscoperto qualcosa.

Del resto, prima della nascita, passiamo nove mesi al buio.

L'articolo originale può essere letto su:

<https://www.vinix.com/post/157762/una-cena-nel-buio/?wmode=web&comment=13442>