

In mancanza di Jacques Cousteau

Ultimo aggiornamento lunedì 19 ottobre 2009

Quando ero bambina guardavo i filmati di Jacques Cousteu, il papà della subacquea, che esplorava i mari in bianco e nero a bordo della mitica Calypso e restavo incantata di fronte ai documentari presentati da Piero Angela. Mi appassionava scoprire cosa c'era sotto, dentro, dietro la natura e intuivo che non c'era nulla di più poetico della scienza.

Anche i bambini che incontro oggi sono affascinati nel vedere le trasformazioni delle cose semplici: la farina che diventa pasta, la chiara d'uovo che monta, il cioccolato che fonde e poi di nuovo s'indurisce. Mi accorgo che sono tutti scienziati in erba, curiosi e attenti a quei piccoli particolari che li aiutano a capire la realtà.

Per questo, quando cucino con loro, non sento mai il bisogno di proporre ricette elaborate. Perfino i fagioli da pulire, visti da vicino, sono interessanti.

In genere preferisco usare gli utensili manuali, ma c'è un piccolo elettrodomestico che mi piace molto. È la centrifuga, che permette ai bambini anche piccolissimi di prepararsi da soli (con adulto a fianco, s'intende) succhi di frutta sempre diversi, dai colori sorprendenti, sani e squisiti. E così, in attesa che un nuovo Jacques Cousteu faccia sbocciare nel mio bambino l'amore per la scienza, oggi proveremo per la prima volta a centrifugare i fichi d'india con le mele.

di Federica Buglioni