

PER ASSAPORARE UN PIATTO È MEGLIO USARE LE MANI?

**Nonostante le ferree regole del Galateo,
è sempre più di moda fare a meno
di cucchiaini, forchette e coltelli**

«Non si mangia con le mani!». Quante volte ci hanno rimproverato i nostri genitori quando a tavola, da piccoli, cercavamo



Risponde
**MARIELLA
PALERMO**
giornalista

d'afferrare con le manine una polpetta o una coscia di pollo: l'igiene, certo, ma anche le buone maniere remano contro una gestualità vecchia come il mondo che sopravvive ancora oggi e a volte è vissuta come una piccola trasgressione. E invece una ricerca del 2016 dell'Università di Nottingham ha stabilito che usare le dita, specie nei primi anni di vita, crea un rapporto equilibrato con il cibo che mette al riparo da pericolosi futuri disordini alimentari. "È una pratica minacciata dall'avanzare delle forchette che va reimparata da capo", scrive Allan Bay, giornalista e scrittore enogastronomico, nel suo *Elogio del mangiare con le mani*", edizioni ilSaggiatore. L'uso delle dita per alimentarsi – molto diffuso per antica tradizione in Medio Oriente e nel Continente Africano – da noi ha cominciato ad affacciarsi dal 2000 con la moda dilagante del finger food, le monoporzioni da prendere con le mani e mangiare in un boccone. Oggi si è andati oltre, e diversi ristoranti sono arrivati a bandire l'uso delle posate. Uno ha conquistato anche la stella Michelin.



Totò (1898-1967)
nella scena degli
spaghetti in *Miseria
e nobiltà* (1954).