

L'OPINIONE

Spesso nelle famiglie c'è poco dialogo, genitori e figli non si capiscono tra loro. Oltre alla differenza di generazione proviamo a considerare il ruolo della TV.

Questa cara amica è entrata prepotentemente nelle famiglie e l'abbiamo fatta sedere "a capotavola". I genitori richiedono silenzio per poterla ascoltare meglio: in questo modo i figli imparano che la TV è una figura importante, che ciò che dice è vero. La sua presenza in casa significa che è affidabile, l'istituzionalità di alcune reti le attribuisce molta credibilità.

Ma che valori ci trasmette questa scatola? Ci insegna l'arte del consumo più sfrenato, lasciandoci percepire che il valore delle cose è superiore al valore delle persone e della vita in sé, avere anziché essere. Ci fa sottilmente notare le differenze tra noi e "gli altri", ci spiega che ci vogliono stili di vita e regole di comportamento uguali per tutti - senza le quali il mondo sarebbe un caos -, uniformandoci e facendoci emarginare chiunque la pensi in modo diverso, o sia diverso. Ci convince che felicità e benessere non derivano da impegno e lealtà, ma piuttosto da furbizia e inganno. Ce lo conferma nei film dove l'eroe si fa strada a suon di menzogne e tradimenti, pugni e raffiche di mitra. Questi sono solo alcuni valori, ma già esprimono il massimo del degrado morale.

Inoltre la TV induce emozioni negative quali la paura ed il senso di colpa. La paura delle varie tragedie che succedono nel mondo, con immagini che ci lasciano sgomenti e impotenti, roba da chiudersi in casa, o in noi stessi, nella totale sfiducia verso il prossimo e verso il futuro. Ci fa provare il senso di colpa, per non essere stati in grado di raggiungere un tenore di vita come quello propostoci a modello dalla TV stessa, nel capire la nostra responsabilità per l'orribile mondo in cui viviamo, per non aver fatto abbastanza per quei poveri che muoiono di malattie, di fame e di stenti, talvolta per aver avuto dei pensieri ritenuti inaccettabili o immorali. La TV però ci porta anche la speranza - sempre in un futuro dietro l'angolo - di una vita migliore, una ripresa economica, la vittoria della scienza sulle malattie, il trionfo del bene sul male, la vincita al lotto che risolverà i nostri problemi.

Paura, senso di colpa e speranza nel futuro sono sempre state usate da parte di coloro che volevano controllare le "masse" condizionandone pensieri e comportamenti. Sembra allora tanto strano che la TV si rivolga a noi utilizzando questi strumenti, trasmettendoci valori degradati? E' meno strano se consideriamo che il 90% dei media è in mano ai gruppi economici che vorrebbero gestire le nostre vite a loro piacimento. Noi crediamo ingenuamente alla libertà di informazione, vista l'apparente pluralità delle fonti, senza considerare che tutti possano avere i medesimi interessi nei nostri confronti. Diamo per scontata la veridicità delle notizie, pur non avendo alcuna possibilità concreta di verifica.

Chi sta in regia e si occupa di persuasione conosce bene il funzionamento del cervello umano e la dinamica dei messaggi - apparentemente innocui - che, oltrepassando gli organi sensoriali senza essere avvertiti a livello conscio, vanno ad agire dentro di noi, influenzandoci.

Moltissime persone ritengono di guardare la TV "cum grano salis": per me questi sono i peggiori, perché credono che dietro la TV ci sia gente che al massimo può condizionare un bambino nella scelta dei giocattoli. La loro presunta invulnerabilità li induce ad essere meno guardinghi, così da interiorizzare le migliaia di messaggi subliminali che sono presenti nella pubblicità, nei film, nei TG, nei documentari. Costoro ricordano poche delle notizie distorte o inventate che la TV ci ha raccontato ultimamente; non crederebbero a nessuno dopo la terza bugia, ma la TV rappresenta le "fonti ufficiali" e va trattata con il dovuto rispetto.

La TV non vuole un pubblico pensante, vuole un pubblico acritico e ottuso, e noi la accontentiamo.

Ci concentriamo su ciò che viene detto, senza pensare a quello che non viene detto. Ci soffermiamo su dei particolari insignificanti, senza pensare che sono stati messi lì per non farci vedere il resto. Ci compiacciamo per aver colto il significato profondo del film, senza vedere i messaggi nascosti, che però percepiamo a livello subconscio e in futuro determineranno le nostre scelte. Ogni film ha un buono e un cattivo, una situazione o un concetto da esaltare o banalizzare. Ma perché le fiabe popolari finiscono con "e vissero tutti felici e contenti" mentre in quasi tutti i film d'azione attuali il "cattivo" ritornerà alla puntata successiva?

Si potrebbe dire lo stesso per tutti i mass-media, ma la TV coinvolge profondamente, fino ad addormentarsi di fronte a Lei. Un libro si può chiudere quando telefona un amico, per riprenderlo dopo. La TV no, è Lei che decide se il figlio può parlare e quando. Purtroppo la velocità e la violenza con cui si è imposta non ci ha lasciato il tempo per sviluppare un atteggiamento critico nei suoi confronti, così la subiamo indifesi.

Avremmo la libertà, una delle ultime rimaste, di spegnerla. Preferiamo sempre la libertà di poter cambiar canale, cioè la libertà di scegliere la fonte delle nostre paure, vergogne, speranze, sensi di colpa, peccati, desideri, stili di vita, comportamenti, pensieri, valori... la libertà di subirla "cum grano salis". La libertà di scegliere l'incomunicabilità, tanto parla Lei. La libertà di evitare lo sforzo di ragionare da soli - a costo di sbagliare -, tanto ci dice Lei cosa fare e come comportarci. La libertà di lasciarle insegnare tutto ciò ai nostri figli, è Lei seduta a capotavola.

Forse è proprio il caso di ripensare alla libertà di spegnerla e di stare più comodi a tavola, parlando tra di noi.

Voglio concludere con una frase di Padre Alex Zanotelli:

"Il nostro problema più grosso è la cecità: siamo ciechi, siamo incapaci di vedere la realtà, i mass media che vediamo ci rendono ancora più ciechi, sono la nuova religione, ci abbindolano facendoci credere che questo è l'unico mondo possibile. Ma Dio sogna un altro mondo. Ritengo importante ritornare a fermarsi, a spendere e a perdere tempo. A fermarsi per parlarsi, nelle famiglie dove non si parla più. Parlate con vostra moglie, con vostro marito. Chiedetevi che significato ha tutto. Smettetela di girare come trottole per fare soldi, perché i vostri figli vi malediranno per quei soldi che avrete lasciato loro. Fermiamoci, riflettiamo, diamoci ragioni delle cose per cui viviamo, riscopriamo le cose belle che abbiamo".

ANDREA

A cura di ERMINIA

BIGNE' ALLA CREMA DI FORMAGGI

Per la pasta 150 g di farina, 1/4 di l d'acqua, 200 g di formaggio grattugiato, 4 uova, 100 g di burro, sale, pepe bianco. Per il ripieno 100 g di gorgonzola, 100 g di fontina, 100 g di provolone, 1,5 dl di panna, sedano, noce moscata, sale, pepe bianco

In una casseruola versate acqua, salate, pepate con parsimonia. Aggiungete, il burro. Quando il liquido alza il bollore unite la farina mescolando vigorosamente senza smettere fino a quando rimpasto si stacca dalle pareti del recipiente. Ritirate dal fuoco, lasciate raffreddare incorporate all'impasto un uovo alla volta mescolando con energia. Aggiungete il formaggio grattugiato e mescolate bene. Con un cucchiaio prendete un po' dell'impasto alla volta e fate sedici palline. Allineatele su una teglia leggermente imburrata. e infarinata. Cuocete in forno preriscaldato a 180° e per circa 20 minuti o fino a quando i bignè gonfiandosi raddoppiato il loro volume. Ritirate dal forno e fate raffreddare. Suddividete la panna. in tre parti uguali e versatela in altrettanti pentolini In uno mettete il gorgonzola a pezzetti in un altro la fondina e nel terzo il provolone. A fuoco basso fate sciogliere i formaggi nella panna mescolando. Quando le creme sono dense, salate e spegnete. Nel gorgonzola unite un cucchiaio di foglie di sedano tritate, nella fondina un pizzico di pepe bianco e nel provolone la noce moscata. Riempite con le creme i bignè disponeteli a piramide e servite.

NIDI DI TAGLIATELLE

500g di tagliatelle all'uovo, 40g di funghi secchi, 200g di polpa di manzo tritata, una cipollina, 1/2 carota, un gambo di sedano, un chiodo di garofano, una cucchiata di salsa di pomodoro, vino rosso, 200g di panna da cucina, grana grattugiato, olio extra vergine di oliva, burro, sale e pepe.

Mettete a bagno i funghi in acqua tiepida, poi scolateli, lavateli, tagliuzzateli e cuoceteli con una noce di burro, sale, pepe per 20 min. Quasi a fine cottura aggiungete due terzi della panna. In un tegamino soffriggete a parte in poco burro e olio un trito di cipolla, carota, sedano. Spruzzate di vino rosso, quindi unite la salsa di pomodoro, un mestolo di acqua calda, il chiodo di garofano, sale e pepe: cuocete piano con coperchio per circa 1 ora. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata. Scolatele al dente e conditele subito con il resto della panna e con una noce di burro. Prendete ora la pasta a forchettate, disponetela nel piatto di portata formando 8 nidi uguali. Distribuita al centro di 4 nidi il ragù di carne e negli altri 4 l'intingolo di funghi e cospargete con abbondante grana grattugiato.

FILETTO DI MAIALE FARCITO IN CROSTA

800g di filetto di maiale tagliato in due pezzi di uguale misura, una confezione da 380g di pasta sfoglia surgelata, 230g di funghi coltivati, 1/2 limone, prezzemolo, 2 panini, un uovo, una cipolla, 25g di burro, olio, sale pepe.

In un tegame rosolate dolcemente la cipolla in un cucchiaio d'olio e nel burro. Unite i funghi e mescolate per alcuni minuti, aggiungete la buccia grattugiata del limone, il prezzemolo tritato, la mollica di pane sbriciolata e mescolate con cura. Salate e pepate abbondantemente. Levate dal fuoco e lasciate raffreddare. Togliete ai due pezzi di filetto eventuali filamenti di grasso, incideteli profondamente nel senso della lunghezza, ma senza tagliarli del tutto, apriteli a libro e appiattiteli con il batticarne. Salate, pepate e spruzzate il resto del succo di limone. Suddividete il composto di funghi in due parti e cospargetelo sulla carne. Quindi adagiate un filetto sull'altro e pressateli bene in modo che formino un blocco unico. Spianate la pasta sfoglia facendo un rettangolo di cinque centimetri più lungo della carne e tre volte più largo. Mettete il doppio filetto al centro della pasta, inumidite i bordi laterali con un po' di acqua e ripiegate verso il centro, così pure fate per le due estremità. Premete bene perché il pacchetto di pasta sia chiuso ermeticamente. Decorate la pasta con eventuali ritagli e spennellatela con l'uovo sbattuto. Preriscaldare il forno a 200°C e cuocete per 30 min. Abbassate il forno a 180°C e continuate la cottura per 45 min. Se la pasta dovesse colorire un po' troppo copritela con la carta di alluminio per evitare che bruci. Toglietela dal forno, lasciate riposare 10 min., tagliate il filetto in crosta a fette e ricomponete la forma sul piatto da portata.

PATATE IN TEGAME ALLE NOCI

800g di patate, 1/4 di cipolla, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 2 cucchiaini di burro, 4 gherigli di noce, 2 rametti di prezzemolo, 1/2 cucchiaino di sale.

Tagliate a spicchi le patate dopo averle sbucciate; tritate la cipolla e soffriggetela 5 min. a fuoco molto basso nell'olio e nel burro. Aggiungete le patate, salatele, mescolatele con un cucchiaio di legno e cuocetele a tegame coperto per 20 min. Tritate grossolanamente i gherigli di noce; lavate, asciugate e tritate le foglie di prezzemolo. Versate in un piatto di portata le patate precedentemente cotte, cospargetele con un trito fatto di noci e con prezzemolo. Servite.