



Tra le tante ragioni che hanno portato al boom dell'iPod, o dei lettori MP3 in generale, c'è sicuramente il fattore "tempo". Manca il tempo per sentire musica, per andarla a comprare, per sceglierla. E per apprezzarla veramente, aggiungiamo noi. Così come manca il tempo per tante altre cose importanti, che scandiscono la nostra vita quotidiana, che danno una qualità alla vita. Come mangiare, bere, vestirsi, viaggiare, rapportarsi con il prossimo. Da qui le nostre scelte, sempre che ci si ricordi di farle... Occasionalmente un hamburger può svolgere la sua funzione istituzionale, ma optare per il fast-food come costume di vita quotidiana non fa male solo allo stomaco. Sarà (forse) più conveniente, ma oltre al suo ruolo essenziale di sfamare un individuo di peso medio in 15 minuti, esso non porta con sé altri contenuti. In risposta a questo, ecco lo "slow-food", che non è – anche questo – solo un modo di mangiare diverso (vorremmo dire, migliore), ma soprattutto un modo di concepire, attraverso il pasto, una vita con tempi e soggetti che tengono conto della persona, "riumanizzandola" con cibi e bevande ad ella affini per

cultura e tradizione. E' tornata ad aumentare la vendita di dischi anche se ancora non sappiamo l'entità e la "direzione" di questo fenomeno. Il disco nero fa tendenza e – soprattutto – porta con sé un valore "germinale" che si è andato perdendo. Negli anni '70 ascoltare un "ellepi" era un'esperienza esclusiva e approfondita, piena di attenzione e partecipazione, sia da soli, sia con amici. Del disco si assorbiva ogni cosa, dalle note di copertina ai testi allegati. Si indagava ogni solco, assorbendo le informazioni ricavate fino a trasformarle in cultura. Se le ideologie hanno diviso le generazioni post-guerra mondiale, Beatles, Genesis, U2 le hanno accomunate. Il lettore MP3 è divenuto il "fast-food" della riproduzione musicale. Puro consumo, meteorico, senza costruito. Un lettore MP3 si sceglie per prezzo e colore, uniche discriminanti per un prodotto sempre uguale a sé stesso, come un hamburger, con senape, bacon o ketchup, ma sempre hamburger rimane. Un sistema hi-fi, invece, come un buon vino o un formaggio stagionato, va ricercato, selezionato, assaggiato, consumato lentamente, con coscienza dell'atto per capirne il pregio, l'identità, le "radici" che producono quell'unicum di sapore e profumo. Come lo slow-food, la buona hi-fi va cercata, selezionata, "assaporata". Val la pena fare qualche passo in più per avere molto, molto di più. Riprendiamoci il tempo per l'hi-fi. Per concepirla, per sceglierla, per acquistarla, per venderla.

*Guido Baccarelli*