

Una cosa che mi piaceva, del mestiere del giornalista, era che io avevo cominciato a farlo nel momento che i giornali la gente smetteva di leggerli. Cioè: quando la maggior parte dei giornalisti, prevedendo la fine del giornalismo, cercavano delle altre cose da fare, io mi ero messo a fare il giornalista ed era una cosa anacronistica che mi piaceva.

**Paolo Nori** ha scritto una critica aperta, ironica e amaramente divertente del tramonto di quello che qualcuno aveva definito “il mestiere più bello del mondo”. Il suo protagonista Ermanno Baistrocchi scrive un *Manuale pratico di giornalismo disinformato* in cui si ritrova a farsi portavoce e penna di punta di un giornalismo “nuovo” che lui stesso prova a diffondere con crescente successo.

Un giornalismo dove delle cose di cui si scriveva, non si sapeva niente e, soprattutto non si voleva sapere niente:

un giornalismo dove non si intervistava la gente che contava, ma la gente che non contava; dove non si scrivevano le cose che si possono scrivere, ma quelle che non si possono scrivere.

Ermanno mira a insegnare e, contemporaneamente, imparare a guardare nella tenebra del presente, finendo così poi a intervistare casalinghe romane trapiantate a Bologna che vivono in una cucina al cubo, fatta di ragù in cui il serpentone degli effetti collaterali stampato sul bugiardino di un medicinale assume l’epicità del catalogo delle navi dell’Iliade.

Il romanzo si apre come un film giallo, con un morto sul tavolo della cucina del protagonista, costretto così a confrontarsi con un libro di cronaca nera. Da lì si srotola un memoriale che è specchio deforme della realtà attuale, in cui l’inseguimento della notizia continua, scevra da approfondimenti e controlli e ricerche, genera mostri che riempiono le colonne destre dei siti dei principali quotidiani, tra gattini, donne con tre seni e bazzecole che prima meritavano posto solo nella pagina delle curiosità della Settimana Enigmistica.

[Manuale pratico di giornalismo disinformato](#)

di Paolo Nori

Ed. Marcos y Marcos

pp 208 - 15 euro