

STORIA E GASTRONOMIA**Tutti i sapori del mondo
il vero tesoro della filibusta**

Audaci, intraprendenti, spinti a volte dalla necessità, i filibustieri sono noti come i famigerati predoni dei mari delle Antille, dediti al vagabondaggio e alle scorribande contro le navi e le colonie spagnole nel Nuovo Mondo lungo tutto il XVII secolo. Una vita spesa in arrembaggi e in movimento sembrerebbe forse poco adatta ai piccoli (o grandi) piaceri della vita, come la buona tavola. E invece il libro di Melani Le Bris smentisce categoricamente e dettagliatamente questa supposizione. Non solo la cucina dei pirati mostrò punte di alta qualità, ma si caratterizzò soprattutto per varietà, originalità e sperimentazione. I filibustieri crearono una cucina che si potrebbe definire multiculturale, sfruttando le pietanze e le tradizioni dei luoghi che visitavano (o saccheggiavano) nei loro continui spostamenti. Sco-

priamo così che i filibustieri sono i veri padri della grigliata e gli inventori del barbecue. Li ritroviamo grandi bevitori di qualsiasi genere d'alcol e abili mescolatori di liquori, antesignani di barman e cocktail. E ancora indiscussi maestri delle spezie, che a quel tempo valevano oro ed erano particolarmente ricercate presso le corti europee.

Nel viaggio culinario in compagnia di Melani Le Bris incontriamo i personaggi più diversi, dal feroce William Dampier, all'abile Bartholomew Roberts, dal celeberrimo Francis Drake allo spassoso e ghiottissimo padre Labat, tutti accomunati dall'aver partecipato ad avventure nel segno del cibo. Il volume della Le Bris ci guida fra i sentieri del gusto e della storia, alternando con sapienza aneddoti, pagine dai diari di bordo, frammenti biografici a vere e proprie ricette con tanto di indicazioni circa

gli ingredienti, le quantità, i tempi di cottura. Il tutto sperimentato dall'autrice, che evidentemente è anche una validissima cuoca.

Per gli appassionati di gastronomia è descritto circa un centinaio di pietanze: dalle carni alla brace ai pesci, fino ai dessert. Le salse e le spezie (così come i vini e i liquori) vengono trattate autonomamente, vista la loro importanza in questo tipo di cucina. Nel libro, infine, non troviamo solamente storia e gastronomia, ma anche tanta ironia e leggerezza, splendidamente testimoniata da una figura come padre Labat, sacerdote domenicano, esponente della filibusta, forse non troppo portato per le vette della mistica, invece molto pronto a "masticare" e a godersi i piaceri della vita. (Massimo Donaddio)

Melani Le Bris, «La cucina della filibusta», elèuthera, Milano 2003, pagg. 320, € 18,00.

