

Di nuovo nelle librerie "Vietato vietare", del provocatore del gusto Luigi Veronelli, scomparso nel 2004

A tavola e a letto tutto è concesso

[di Daniele Barbieri]

Una sera a tavola, nel 1991, un gruppo assortito commenta le ricette a base di topi, cavallette, bachi da seta, cammelli, cani e gatti che Luigi Veronelli ha raccolto in *Vietato vietare*, un libretto ristampato di recente. Che «il vizio di proibire» si applichi soprattutto al sesso

e al cibo è dichiarato sin dalla prefazione e così la discussione prende quella piega. C'è chi con il cibo vanta (chissà se pratica anche...) rapporti di massima spregiudicatezza sessuale e dunque dichiara «tutto voglio provare», e chi invece mortifica l'erotismo gastronomico esaltando la santità delle diete; in mezzo vorticano con forza le abitudini e l'ingannevole buon senso.

Fra i tanti raccontini usciti quella sera anche quello su un gruppo di volontari internazionalisti che, in Nicaragua, aspetta di capire quale sarà la succulenta sorpresa - «delicia» - escogitata dal poverissimo ma ospitale contadino che ha sguinzagliato i suoi figli lì intorno... I ragazzini tornano con la preda. Un'iguana. Più per rispetto che per convinzione o curiosità «los brigatistas» mangiano quel cibo impreveduto. Poi uno di loro commenta: «sapeva proprio di rettile». Ma gli viene saggiamente obiettato: «e come fai a saperlo se

è il primo rettile che assaggi». I sapori sono nella testa prima ancora che sulla lingua.

Vietato vietare era esaurito da tempo e finalmente Eléuthera lo ristampa con una interessante post-fazione di Andrea Perin (nel 2004 Veronelli è morto) per ragionare anche su gusti e disgusti nell'epoca della globalizzazione più con tre nuove ricette più adatte forse alla nuova fase (il «roast-beef alla Coca-Cola» è una provocazione decisamente inedita). Perché nel frattempo molto sta cambiando: anche in questa parte del mondo oggi è considerato moderno

mangiare «pesce crudo» (dicesi sushi) mentre ci si deve confrontare con la forte crescita dei vegetariani e dei vegani ma anche con presenze migratorie che da una parte propongono nuovi sapori e dall'altra si schifano (e non solo per questioni religiose) per alcuni piatti che noi consideriamo eccellenti. Il cibo resta un campo di battaglia: per evidenti ragioni di economia; per una sperimentazione - ogm in testa - imposta da pochi; per antiche e nuove seduzioni (sull'argomento è imperdibile *Come cucinare un marito all'africana*, con tanto di ricette, di Calixthe Beyala, tradotto nel 2004 da Epoché); per questioni sempre più intricate che si legano a identità, insicurezza e dittatura dell'im-

agine e si traducono nel dilagare di anoressia e bulimia (su questo vale leggere *L'infinito in un boccone* di Paola Balzarro, uscito un anno fa da Sinnos).

Convinti o no dalle considerazioni storiche di Veronelli (e di Perin in questa nuova edizione) poi dovrete decidervi se e cosa sperimentare. Tanto più che il libro si apre con una citazione di Jean Anthelme Brillat-Savarin: «L'invenzione di un nuovo piatto è più utile all'umanità della scoperta di un asteroide». Allora vi tenterebbe il ragù di dromedario ma certo non è facile trovare alla Coop l'ingrediente-base? Sia pure; ma che scusa accampare per non sorseggiare un brodino di gatto? Tanto più che qualunque

cuoco, cameriere o vicentino vi può raccontare che non è tutta lepre quella che nel menù si spaccia per tale... Quali contro-indicazioni, che non siano le abitudini, esistono per accantonare gli esperimenti del cane al curry o dell'arrosto di topo? In questa parte del mondo si uccidono già le vacche (di più, a Roma la coda alla vaccinara era considerata una delizia) e certi palati trovano

deliziose lumache e rane, dunque?

Provocazione ulteriore: ecco due ricette (una cinese, l'altra africana) a base di

maiale. Il perfido Veronelli per farle gustare a pieno invita chi legge a fingersi ebreo o musulmano, godendosi la trasgressione. Ma siate coerenti e continuate a fingervi musulmani per gustare il «couscous de sauterelles» ovvero di locuste. Infatti Ver-

onelli cita questa sura del Corano, attribuita al Profeta: «Colui che non mangia delle mie locuste, dei miei cammelli, delle mie tartarughe non è degno di me». L'autore garantisce di avere assaggiato e gustato tutto quello che propone. E chiude la sua introduzione così: «Appare costante la volontà di mortificare, costringere, imbrigliare il piacere del cor-

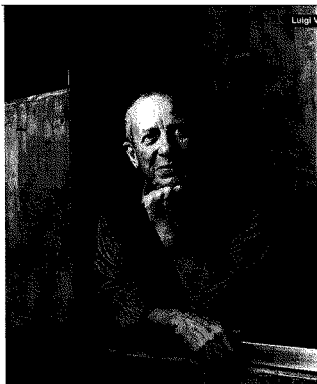
po. Cioè la sua libertà. E allora: mangia, bevi, fornica quanto e come ti garba. E se vuoi limitarti nell'uno o nell'altro piacere (che può anche essere un modo per intensificarlo) fallo per tua scelta, non d'altri».

Luigi Veronelli

"Vietato vietare. Tredici ricette per vari disgusti"

Eléuthera

pp. 64, euro 9



Tredici ricette erotico gastronomiche per ragionare su gusti e disgusti nell'epoca della globalizzazione. La ristampa per Eléuthera arricchita dalla post-fazione di Andrea Perin.