

# La ricetta di Veronelli: nessun tabù a tavola

www.ecostampa.it

■ Definire delizioso «Vietato vietare - Tredici ricette per vari disgusti» di Luigi Veronelli può essere fuori luogo, perché - come avverte il titolo - la materia di per sé è disgustosa. Non è roba per lettori dallo stomaco delicato - in senso stretto - un ricettario che - dopo un'introduzione sull'antropofagia ricca di raccapricciante aneddotica - elenca tredici ricette - tutte vere, prese qua e là nel mondo - che vanno dal riso con i topi agli involtini di bruco, dalle omelette ai bachi da seta al couscous alle cavallette. Si deve essere divertito un sacco Luigi Veronelli, il grande gastronomo ed enologo scomparso tre anni fa, quando nel 1991 compilò questo succinto ma illuminante ricettario per dimostrare che di ributtante, al mondo, non c'è proprio nulla. Perché al mutare delle coordinate spazio-temporali muta il gusto, e i fenomeni di migrazione e di globalizzazione portano e porteranno sempre di più le culture gastronomiche a interferire le une con le altre, metticiando tradizioni e tabù della tavola. Le nostre massaie qualche decennio fa guardavano con sospetto a prodotti come il lampascione o il kiwi, e solo pochi anni fa il su-

shi, oggi tanto di moda, era considerato un piatto «da naufraghi». E insetti e bacherozzi, tanto amati in estremo oriente e da noi ancora considerati l'estrema frontiera delle sperimentazioni gastronomiche, già si trovano in conserva o ricoperti di cioccolato nei grandi magazzini britannici. Se noi inorridiamo all'idea di mangiare carne di cane, i giapponesi nemmeno possono considerare l'ipotesi di addentare un boccone di coniglio. Come dire che i tabù alimentari - frutto di stratificazioni culturali, norme igieniche, precetti religiosi - sono comunque arbitrari. E

quindi non c'è nulla di davvero immondo sotto i denti: persino l'antropofagia - uno dei tabù più radicati - è stato e forse è praticato a latitudini diverse dalle nostre, e non solo per motivi rituali. «Io non so nulla di antropologia alimentare - scrive Veronelli - non so se e quanto vi sia di razionale e di ex razionale dietro le proibizioni. A occhio e croce poco. (...) Quello che è certo è che le proibizioni alimentari vanno in generale di pari passo con discriminazioni di ceto, sesso, età e sono consonanti con altri divieti: di bere alcolici, di fumare canapa, di fornica-

re ecc. Quello che appare costante è la volontà di mortificare, costringere, imbrigliare il piacere del corpo. Cioè la sua libertà».

Alle osservazioni di Veronelli, la nuova edizione di «Vietato vietare» ha aggiunto un'opportuna postfazione di Andrea Perin che aggiorna il tema ai tempi nostri. Nuovi disgusti stanno modificando il nostro approccio con il cibo: sempre più gente si allontana dal consumo di carne, e i grassi alimentari - in un mondo che ha ribaltato la prospettiva di secoli, e considera i magri sani, belli e di successo, mentre chi è un po' in carne è brutto, malato e perdente - sono visti come veleno. E poi ci sono i disgusti "etici", quelli figli di scelte di campo, e riguardano certi prodotti industriali, certi marchi multinazionali, gli Ogm. Ed è in ossequio a questi nuovi disgusti che Perin aggiunge tre ricette a quelle di Veronelli, suggellando questo arguto e godibile libretto con un «Roastbeef alla Coca-Cola» che si colloca al di là di ogni tabù e metterebbe, forse, d'accordo tutti sul fatto che è meglio cambiare menù.

**Barbara Faverio**

Luigi Veronelli  
 tredici ricette  
 per i vari disgusti

VIIETATO VIETARE



«Vietato vietare - Tredici ricette per vari disgusti» di Luigi Veronelli (Eleuthera, 64 pp., 9 euro): il cibo tra gusto e cultura

