

Vietato vietare

Magnamolo strano strano

di **Francesca Bertani**

Overo tutto quello che avreste sempre voluto assaggiare, ma non avete mai osato chiedere. Per motivi igienici o per tabù sociali, per ragioni di dieta o questioni di *politically correct*. Che si tratti di mucca per gli indiani, di salame per musulmani ed ebrei, o di cosciotti umani un po' per tutti (eccettuate alcune tribù cannibali poco ospitali), da Oriente a Occidente i divieti alimentari si sprecano. Anche al giorno d'oggi: sarà pure *cool* mangiare etnico, ma di un bel boccone di grasso fabbrica-cellulite innaffiato da un ben poco no-global bicchierone di coca cola, non se ne parla neanche. Contro la censura del palato (e non solo), a favore della trasgressione del gusto (e non solo), si leva l'appello di **Vietato Vietare**. Tredici ricette per

vari disgusti, il libricino dello scomparso enogastronomo Luigi Veronelli recentemente ripubblicato da Elèuthera (pagg. 62, € 9,00). Tredici leccornie internazionali, dal topo arrosto alla frittata di vermi, dallo spezzatino di scimmia allo stufato di gatto. Un inno provocatorio alla libertà del corpo: «Mangia, bevi, fornica quanto e come ti garba. E se vuoi limitarti nell'uno e nell'altro piacere... fallo per tua scelta, non d'altri».

A ognuno i suoi disgusti. Tra i non amanti della carne c'è Pietro Leemann, chef vegetariano dedito alla cucina naturale. Nel *Diario di un cuoco. Che cosa mangia un grande chef a casa sua* (Ponte alle Grazie, pagg. 238, € 14,00) Leemann apre il suo ricettario privato ai lettori: un anno di piatti per tutte le stagioni, cucinati per la famiglia e gli amici in occasione di compleanni, picnic, aperitivi e simposi vari. Ricette verdi per lo più semplici, realizzate con ingredienti biologici e genuini, create per «dare piacere e leggerezza». Come il finto pesce in terrina (in realtà un cavolfiore), il pan di Spagna senza farine (per coccolare i celiaci) e i biscotti di Natale senza burro («che alme-

no mi tolgono i sensi di colpa»). Un libro che è anche l'album di ricordi di una vita. Le note a pie' di pagina evocano gusti, volti ed incontri legati a ogni piatto: dal colpo di fulmine per la moglie durante un pranzo nuziale, alla passione solitaria per l'indivia, all'irrifutabile torta di carote di nonna Ada. Per non parlare di quella carota che poi era una cicuta.

A proposito di ricordi mangerecci, quelli raccolti da Mariapiera Marrenzana e Andrea Frova nel romanzo-ricettario *Il Milioncino. Viaggio nelle cucine di tre continenti sulle orme di Marco Polo* (Mursia, pagg. 208, € 16,00) tornano addirittura al XIII secolo. Spulciando tra i passi

Le ricette fantasiose di Marco Polo e quelle vegetariane dedicate agli amici dal grande chef Pietro Leemann

del *Milione* e altri scritti di Rustichello da Pisa, i due autori ricostruiscono, con una buona dose di fantasia e volontari anacronismi, le avventure culinarie di Marco Polo alla corte del Gran Khan. Il viaggiatore veneziano, qui chef provetto,

scambia ricette e proverbi con il cuoco di corte, sperimenta ingredienti, realizza un banchetto a base di linguine e specialità multietniche, filosofeggia col Khan di religione e varietà di spaghetti. Per scoprire che la fusione tra culture comincia a tavola. Intrecciate al filo narrativo, oltre cento ricette europee, africane e orientali da provare. In appendice, consigli pratici su utensili, metodi di cottura, varianti e reperibilità degli ingredienti.

Dopo tante "stranezze", un classico. «Il tè al Ritz è l'ultimo delizioso boccone della Londra edoardiana. La luce è delicata, le torte sono frivole e il tempo scorre calmo, sicuro e placido». Così Helen Simpson, scrittrice e giornalista inglese, nelle prime righe di un raffinato volumetto dedicato al più british dei riti: l'ora del tè. Una vera e propria

cerimonia nata in Inghilterra a metà '800. Dal primo sospettoso approccio dei Puritani alla bevanda cinese fino al «tè pre-teatro dell'impiegato», la Simpson ripercorre la storia e la tradizione dell'english tea snocciolando ricette, citazioni letterarie, e curiosità storiche. Tra gli ingredienti per i muffin e le regole d'infusione, scopriamo così che il tè delle 5 fu inventato per combattere i capogiri pomeridiani della duchessa di Bedford; che William Gladstone era solito riempire la sua boule di Assam bollente; che i gentiluomini vittoriani usavano tazze salva-mustacchi; che nel 1650 si finiva in prigione per aver gustato una Eccles cake. E che, in generale, le bustine di tè non sono mai una buona idea. *Un tè al Ritz. L'arte e il piacere del tè* (Guido Tommasi Editore, pagg. 110, € 13,00).