

Weekend

PICCOLI EDITORI CRESCONO/1

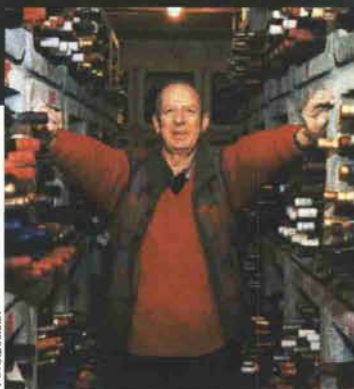
«**S**ervono topi di media dimensione, scuoiati e tagliati a pezzi, un chilo di riso di Valencia, 150 grammi di fagiolini, 150 di fave, un grosso pomodoro molto maturo, olio d'oliva, zafferano, sale». Seguono, nei dettagli, le indicazioni per cuocere il «Riso con topi di risaia». Una ricetta griffata: a divulgarla, nel 1990, fu Luigi Veronelli, uno dei massimi esperti italiani di cultura enologica e gastronomica. Che allora pubblicò un divertente libretto, *Vietato vietare*. *Tredici ricette per vari gusti*, in cui raccoglieva una serie di pietanze considerate leccornie in altri Paesi, ma disgustose da noi. Tant'è che, a presentare quel manicaretto a base di roditori, Veronelli scrisse: «Questa ricetta, ancora in uso, è tipica dell'Albufera, che si trova a cinque chilometri da Valencia sulla strada per Alicante, e in particolare del paese di El Saller. L'Albufera è una laguna che da secoli è stata parzialmente trasformata in risaia, divenendo l'habitat ideale per un topolino bianco-rosato ghiotto di riso».

Ora la casa editrice Elèuthera ripropone quello stravagante ricettario: vendendo le ultime copie rimaste dell'edizione di 17 anni fa alla fiera della piccola editoria, che si terrà questo weekend al Castello di Belgioioso (vedi box). E mandando in libreria, fra quindici giorni, una nuova edizione. Stesso titolo, stessa ironia. Ma una diversa veste grafica (con illustrazioni di Luca Bertolo) e un nuovo saggio di Andrea Perin (già autore per Elèuthera del volumetto *La fame aguzza l'ingegno*, ricette povere ma appetitose della Grande guerra), sulla trasformazione del gusto nel mondo globalizzato.

Viene ripresentata alla Fiera del Castello di Belgioioso una curiosa provocazione di Luigi Veronelli, che nel 1990 raccolse ricette di piatti considerati leccornie nei Paesi d'origine e nauseanti da noi. Per dimostrare che, in cucina e non solo, è «Vietato vietare»

CAVALLETTE VERDI FRITTE O IL RAGÙ DI DROMEDARIO. COSÌ È SE VI PIACE...

di Antonella Barina



FOTOGRAFIA



Libera tavola
Luigi Veronelli, scomparso nel 2004, autore di *Vietato vietare* (Elèuthera, pp. 100, euro 10)

Ed ecco, nello stile graficante di Veronelli, lo spezzatino di scimmia con arachidi, il ragù di dromedario, il couscous di cavallette, la minestra di gatto... Oppure gli involtini di bruco al cartoccio, ghiottoneria dei pigmei Aka: «Loro prediligono larve di *Pseudanthera* (una farfalla notturna), molto numerose all'inizio della stagione delle piogge. Al lettore italiano

suggeriamo il cervo volante o il *Cossus cossus* (rodilegno rosso del pioppo), le cui larve grassottelle hanno però il difetto d'un odore sgradevole».

Solo Veronelli - pioniere geniale, anarchico, provocatorio scomparso nel 2004 - poteva scrivere *Vietato vietare*, paradossale *j'accuse* contro le proibizioni alimentari (e non solo quelle) ed estroso appello alla trasgres-

sione (non solo a tavola). Con un'introduzione semiseria in cui, fonti alla mano, l'enogastronomo ricorda la diffusione del cannibalismo, il divieto per eccellenza, il tabù dei tabù. Per poi concludere: «Io non so nulla di antropologia alimentare, non so se e quanto vi sia di razionale dietro le proibizioni. Quello che è certo è che 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 fornicare eccetera. Quello che appare costante è la volontà di imbrigliare il piacere del corpo. Cioè la sua libertà. E allora mangia, bevi, fornicati come ti garba. E se vuoi limitarti nell'uno e nell'altro piacere (che



L'Oriente ai fornelli

Un cuoco di Kunming, in Cina. Molte ricette di Veronelli vengono da Paesi esotici

Torna, vicino a Pavia, «Parole nel tempo»

I LIBRI IN MOSTRA

Torna *Parole nel tempo*, l'appuntamento di fine settembre (domani e domenica) con la piccola editoria al Castello di Belgioioso, vicino a Pavia (tel. 0382-969250 e www.belgioioso.it). Una mostra-mercato con molti meriti: qui ci sono tutti quei titoli gustosi e di qualità che sfuggono alla grande editoria a caccia di bestseller. Nonché le chicche che i megastore del libro (proprietà dei grandi editori) stipano sugli scaffali meno accessibili, per privilegiare i testi ad alte tirature. E infatti domenica, in un incontro intitolato *Libri, che fare?* si discuterà di due problemi molto seri per i piccoli marchi: la morte delle librerie indipendenti, strangolate dalle grandi catene, e il ridursi dello spazio dedicato alle recensioni sui giornali. E questo è solo uno dei tanti eventi collaterali della fiera. Come la mostra di preziosi manifesti d'autore che per la prima volta escono dall'Archivio storico Olivetti: a rivelare come l'azienda di Biella abbia sempre usato l'Arte, quella con la A maiuscola, da Leonardo a Folon, per la sua pubblicità.

PETER MENZEL, GUAZA NIAN

può perfino essere un modo per intensificarlo), fallo per tua scelta, non d'altri».

Anche perché, spiega Andrea Perin, non c'è nulla di più effimero dei gusti e dei disgusti alimentari. Che si capovolgono nel tempo: vent'anni fa il pesce crudo faceva arricciare il naso, oggi il *sushi* è un *must* per il mondo che conta. Che variano di cultura in cultura: i giapponesi inorridiscono davanti al coniglio (parola di Perin) e i filippini non sopportano i nostri formaggi piccanti. E che cambiano con la coscienza ambientale, igienica, politica, modaiola... Il rifiuto della carne, ad esempio, incomincia a fornire una nuova identità: secondo dati Eurispes del 2006, sono già sei milioni

i vegetariani solo in Italia, destinati a diventare sette entro il 2010. E la ripulsa dei prodotti che danneggiano la salute e l'ambiente o creano problemi di coscienza ha avviato un vero e proprio «disgusto etico» (un esempio per tutti: per un soffio, in Canada, nel 2003, non è passata una vera e propria legge che bollava come atto crimi-

nale bollire le aragoste vive).

Esistono tabù universali, cibi che chiunque considera raccapriccianti? Macché, conclude Perin in sintonia con Veronelli. Neanche la carne umana, se fino a pochi anni fa esistevano ancora popoli cannibali. Neanche gli escrementi, se oggi, che è così costoso inviare acqua nello spazio (circa tremila

dollari al bicchiere), gli scienziati hanno inventato per gli astronauti uno straordinario sistema di filtraggio e riciclo delle loro urine.

Il primo ad adeguarsi, come sempre, è il web: «Alcuni siti vendono cibi che sembrano l'evoluzione ghiotta dei peggiori incubi alimentari, all'insegna della più spericolata cucina fusion», racconta Perin. «E direttamente a casa arrivano lecca-lecca con bache-rozzi (*tequilalix lollipops*), formiche giganti della Colombia ricoperte di cioccolato belga (*chocolate covered giant ants*), caramelle con scorpione cinese (*toffee scorpion candies*) e curry di cocodrillo thailandese in scatola (*thai green crocodile curry*)».

Buon appetito. ■

COUSCOUS D'INSETTI

Gettate molte grosse cavallette (due etti circa a persona), in acqua bollente salata e lavatele. Togliete zampe, testa e ali che rimettete nell'acqua, aggiungendo sale, cipolla, peperone e pomodoro, a fare il brodo, ristretto quanto vi gusta. A parte preparate il couscous. Quando il brodo è pronto, filtrarlo. Friggete le cavallette in poco olio e poi versate sul couscous. Servite subito con il brodo.

