

LIBRI SOTTO L'OMBRELLONE

Chef ucraini e finlandesi, rom e coreani interpretano i nostri piatti

Globali, antirazzisti e scorretti L'integrazione comincia in cucina

Scorretti, globali e antirazzisti: in cucina si può. Perché la cultura del cibo è un linguaggio in evoluzione, non una grammatica noiosa. Come dimostra Andrea Perin, i suoi intervistati e gli assaggiatori, testimoni e portatori di un linguaggio scorretto, individuale, sperimentale, necessario per chi, straniero, vive in Italia, ne apprezza la cucina, ma non vuol rinunciare del tutto alla propria. E sperimenta. E così la cucina diventa palestra di cultura e educazione alla convivenza, luogo in cui si mischiano gusti e sapori, chiacchiere e ingredienti. Luogo che regala sorprese inaspettate e sbalorditive. Sapevate che in Camerun si mangiano cassoeula e polenta, in Iran i maccheroni al ragù, che la pastiera napoletana la sanno fare anche in Romania? Dal cibo si può insomma ripartire, perché perda il suo aspetto difensivo e aggressivo, fatto di divieti, disgusti, precetti, pregiudizi. Se gli italiani all'estero sono pizza, macaroni, spag(h)etti, cappuc(c)ino, i tedeschi da noi sono magnacrauti e patatoni. Ma se già da molti anni paella, roast-beef, sushi, cous cous, kiwi, sashimi, feta e riso basmati sono à la page, non troppi anni fa il cous cous e il sushi venivano considerati roba da selvaggi. Anche se è pur vero che altre novità fanno storcere il naso, e in Italia nel 2008 le liti di condominio sono state per il 27% dei casi dovute agli odori della cucina degli immigrati. Che nel libro di Andrea Perin dicono la loro sulla cucina italiana 'classica', in realtà frutto di antichissime e recentissime contaminazioni. Ed ecco come interpretano i 'nostri' e i 'loro' piatti, gli chef rom o finlandesi, rumeni e coreani, ucraini e svizzeri e così via. Insomma, un meltin pot vero e proprio. *(david flesoli)*



● **ANDREA PERIN**
"Ricette scorrette"
 Elèuthera, pp. 144, euro 13

