

Altra cucina

AGLIO, OLIO
E METICCIATO

Federico Tulli

«Nella convinzione di avere una cucina che tutto il mondo ci invidia, l'Italia sta accogliendo i cibi degli stranieri con un sostanziale senso di superiorità, se non di ostilità. Secondo il Censis, nel 2006, in Italia solo il 2 per cento della popolazione consumava regolarmente cibi etnici, il 13,3 per cento saltuariamente e l'87 mai. In Francia è il 10,8 per cento a mangiare regolarmente la cucina degli altri, mentre in Germania ben il 16,6». Andrea Perin è un architetto che per mestiere cura l'allestimento di mostre e musei di archeologia, arte e antropologia. Per passione, invece, si occupa di tradizioni alimentari. Coltivando questa passione e viaggiando per la Penisola oppure semplicemente ritrovandosi a casa di amici, Perin ha scoperto che a fronte dei freddi numeri, nel nostro Paese, agisce un fronte "clandestino" di curiosi che nelle loro cucine mischiano i sapori e ibridano le conoscenze culinarie. Che creano cioè nuovi piatti. A volte, nel caso dei migranti, aggiungono un semplice ingrediente alle pietanze del Paese di provenienza, altre volte modificano "sacri" piatti italiani. Alcuni di questi atti di eversione culinaria sono narrati dagli autori in prima persona nel gustoso libro che Perin ha scritto per Eleuthera, *Ricette scorrette* (140 pp., 13 euro). Il risultato è una raccolta di «testimonianze culinarie genuine, divertite, scorrette, aggiustate, inventate», che Perin ripropone, con «il giudizio» di chi si è prestato a gustarle. «Non nell'ottica riduttiva dell'esotismo a buon mercato o di una escursione gastronomica fusion ma in quella dell'incontro personale, dello scambio, della scoperta». Della inevitabile contaminazione di identità diverse. ■

