

# Il cuoco della mala cucina

di Geraldina Colotti

**I**nvoltini di bruco, arrostitino di topo, leccalecca al bacherozzo, spezzatino di scimmia con le arachidi... Per sfidare divieti e tabù, il compianto Luigi Veronelli, quindici anni fa si era divertito a raccogliere alcune ricette, repellenti o prelibate a seconda degli immaginari e delle culture: *Tredici ricette per vari disgusti*, pubblicate dalla casa editrice Elèuthera in un volumetto dal titolo **Vietato vietare**. Di più: nella sua introduzione satirica, nel solco di Jonathan Swift (*Una modesta proposta*: ingrassare i figli dei poveri e farne nutrimento per i ricchi irlandesi), Veronelli propone il top della... cucina antropofaga: *sartine ripiene*, con aggiunta di pinoli, prezzemolo, acciughe e uva sultanina. Un invito a papparsi la vicina? Piuttosto una sfida semiseria al tabù dei tabù, quello di mangiare carne umana, additando al contempo la "mala cucina" dei potenti - "Cuoco, cuoco della mala cucina, che fa il re con la schiava saracina?", recita infatti la filastrocca infantile. Sullo stesso registro, la postfazione di Andrea Perin - già autore, per Elèuthera, di **La fame aguzza l'ingegno** - che attualizza il volume. Non esistono gusti innati - ricorda Perin -, l'unico sembra essere quello dolce, da cui i neonati sono istintivamente attratti, per il resto, tutto è frutto di usanze e disponibilità economiche: usanze che a volte si perdono nel tempo con il mutare delle condizioni. E cita l'esempio dei giapponesi, che negli ultimi anni hanno visto crollare del 20% il consumo di pesce - su cui da sempre si basava la loro dieta - a favore della carne. Tanto che "ormai si è arrivati praticamente al pareggio": 12,6 chilogrammi di carne pro-capite, contro 12,7 di pesce nel 2005. Ai tempi della globalizzazione, gusti e disgusti si mondializzano, rendendo appetibili anche i peggiori incubi alimentari, ordinabili tramite internet come all'indirizzo **www.edible.com**. Nuovi gusti, ma anche nuovi disgusti scompaginano abitudini consolidate. Disgusti di natura etica, che regolano lo stile di vita secondo il livello di impatto ambientale, che rifiutano di mangiare "cibo spazzatura", carne o proteine animali. Secondo dati Eurispes del 2006 - citati nel volume - in Italia i vegetariani sono circa 6 milioni, e diventeranno 30 milioni nel 2050. Sono per il 70% donne, di età compresa fra i 25 e i 54 anni (62%) e con un livello di istruzione medio al-

to (85%). E poi, disgusto per il grasso, legato ai nuovi modelli sociali considerati vincenti. Insalate scondite contro gli intingoli della cucina tradizionale, simbolo di ciccia e feste popolari.

"Non esagero mai con la dieta. Non voglio rischiare di fare magre figure", scrive la poeta co-

mica Alessandra Berardi nel suo ultimo libro di "euforismi & aforismi" **Cogli l'ottimo**, edito da Alberto Perdisa. E ancora: "L'obeso è come Dottor Jekyll: ha una doppia vita"; "Lo chef del ristorante vegetariano è un cuoco di paglia". Oppure: "Sulla nave si mangiava benissimo. C'era un cuoco d'alto brodo"; "Mi mangiava con gli occhi. Aveva delle pupille gustative". E poi: "Mangiatrice di uomini: dai legami ai tegami"

Al genio di Veronelli rende merito anche il volume della giornalista Licia Granello **Mai fragole a dicembre** (Prefazione di Natalia Aspesi, Mondadori), che articola "il piacere della tavola secondo le stagioni". Veronelli è definito "l'uomo che ha scardinato il concetto dualistico di cibo, inteso come elemento di sussistenza o squisito piacere edonistico". Un uomo elegante e colto, irrimediabilmente attratto dai contadini e dagli umili, "i vinti mai vinti" che possiedono segreti legami con la natura, "madre e mai matrigna". In questa chiave, uno dei ritratti iniziali di Granello è perciò dedicato ai contadini come Maria, "adolescente silana con addosso più fame che speranze", diventata una produttrice di robiola di fama internazionale grazie a una iniziativa di Slow Food. Ma quando le chiedono di andare a inse-

gnare la sua tecnica di caseificazione negli Stati Uniti, Maria rifiuta: se si allontana dalla cascina di Roccaverano, chi curerà la sue capre?

Tome, tomini, parmigiano e altre forme di cremose o stagionate prelibatezze popolano il romanzo di Giles Milton, **Delitti e formaggi**, edito da Ponte alle grazie. Un'avventura di stampo britannico che narra le gesta odorose di Edward Trencom, o meglio del suo naso. Un naso veramente straordinario, lungo e aquilino, dotato di una notevole protuberanza, perfettamente circolare sopra il ponte: "un naso veramente greco-romano, che corrispondeva all'ideale saffico di bellezza con una sfumatura di rigoroso senso del dovere virgiliano". Serve a cogliere e valu-