

Lo stomaco non dorme

Un libro, un cibo, una ricetta, in un gioco di rimandi e paradossi, per trovare le vie del gusto seguendo le migrazioni degli alimenti e quelle delle persone.

Un'utile bussola è offerta dall'**Atlante mondiale della gastronomia**, di Gilles Fumey e Olivier Etcheverria (Vallardi).

Nato dall'incontro tra geografia e alimentazione, illustra i diversi stili della cucina planetaria fra tradizioni, riti e ibridazioni: dall'antica raccolta del cibo alla moderna scienza culinaria, dal pasto di una volta a quello dei nostri giorni. In Europa, nel Medioevo e nell'epoca moderna, i pasti venivano consumati in una stanza comune, al cui centro si trovavano un caminetto o un focolare. Nel XIX secolo, quando nacquero ristoranti e trattorie, la borghesia inventò la sala da pranzo, mentre i ceti popolari mangiavano in cucina (che nel frattempo era stata dotata di fornelli). Con l'industrializzazione e il conseguente aumento della distanza fra casa e luogo di produzione, il pasto si è consumato al lavoro, sul vaso della mensa o nella ga-

mella in cantiere. Gli sviluppi della ristorazione hanno poi diffuso il pasto in treno, sull'aereo o sulle navi di linea, "o addirittura in macchina, come nei drive in americani". Rimane però valida la massima: "Il popolo digiuna, il borghese cena, il nobile desina. Lo stomaco si alza più o meno tardi nell'uomo a seconda della sua estrazione".

Lo stomaco di Justice, protagonista (reale) del romanzo di Paul Kenyon, **Il mio nome è giustizia** (Piemme) non dorme da molti giorni. Insieme ad altri migranti, Justice è alla deriva su un gommone, partito dalla Libia e diretto in Italia. Dal ponte di un'imbarcazione di metallo, l'equipaggio diffidente verso quel piccolo drappello di umani alla deriva, ha calato loro un sacchetto bianco, che ondeggia come un frutto maturo. Moses, "un ghanese timido e atletico", che è il più vicino, lo afferra. "La prima cosa che venne fuori dal sacchetto fu una mela. Moses l'addentò e se ne riempì la bocca prima di passarla a chi gli stava vicino. La mela passò di mano in mano e ognuno l'addentava. Justice era il ventunesimo". L'odissea

di Justice, non è però ancora finita. E il ricordo dell'ultimo piatto di riso e stufato si confonde con quello dei tanti compagni perduti fra le onde.

Dal cibo sognato, a quello imbandito. Fra gli ultimi titoli proposti da Ponte alle Grazie, troviamo **La cucina persiana**, di Chiara Riccarand, che spazia dalla tradizione classica all'Iran di oggi combinando sapori speziati. La **Cucina napoletana**, di Edmondo Capece-latro, racconta invece "la storia di una città attraverso la storia della sua cucina". Fra le ricette della domenica, la crostata di tagliolini, rivisitata in alcuni elementi, ma sempre piatto delle grandi occasioni. E ancora, **I magnifici 20**, di Marco Bianchi. Coniugando nutrizione, farmaceutica e invitanti ricette, l'autore presenta "i buoni alimenti che si prendono cura di noi" e ne spiega le proprietà. Troppo zucchero provoca obesità, carie e diabete - malattie dei paesi ricchi. Perché allora non sostituirlo in parte con il malto (di orzo, di mais, di miglio, di riso)? Il malto - dice Bianchi - è uno dei "magnifici 20", e prova a convincere anche i più golosi.

Piatti e non parole, replica la poetessa comica Paola Sansone che, nel volume **Raccolta differenziata**, di prossima pubblicazione per Ibiskos, "Nutre i malumori/ con formaggio/pomodori/ ... Continuamente mastica/cibi che san di plastica..." e, con masochistica perseveranza invita il convitato troppo freddo a fare finalmente... piatti chiari.

Nel romanzo di Roberta Schira e Alessandra de Vizzi, **Le voci di Petronilla** (Salani), Petronilla - popolarissima scrittrice di cucina nel corso degli anni '30 - racconta se stessa mentre si trova a un passo dalla morte. Mantovana, figlia di farmacista e pediatra plurilaureata, si chiamava in realtà Amalia Foggia Moretti. Con lo pseudonimo di dottor Amal - perché una donna medico "negli anni '20 non sembrava affidabile" - firmò una rubrica di consigli medici sulla *Domenica del Corriere*. Con quello di Petronilla, dispensò ricette nell'Italia del fascismo e della guerra. Intanto, esercitava il mestiere di pediatra: "Curato il piccino, ne curava la famiglia e se v'erano difficoltà materiali cercava di alleviarle". Non subì ostracismi dal

regime, perché non fece battaglie aperte, preferendo "essere utile alla causa femminile senza troppo fracasso", ma il romanzo ne celebra la figura di "donna eccezionale e femminista ante-litteram", che "frequentava i circoli impegnati degli anni '30", amica di Anna Kuliscioff (medico e rivoluzionaria russa, morta nel '25) e di Ada Negri, poetessa invece legata al fascismo. Nel romanzo-diario, scorrevole e partecipe, Petronilla non nasconde invece la propria insofferenza per un regime che considerava una donna senza figli "poco meno di un sacco vuoto". E, fra una ricetta e una riflessione sul *Quarto stato* di Pellizza da Volpedo, se ne lamenta con il lettore.

Celebri, oggi, anche i consigli di Benedetta Parodi, che replica il successo di *Cotto e mangiato* con il volume **Benvenuti nella mia cucina** (Vallardi): 255 ricette rapide e gustose per cucinare bene e con poco. La pasta più veloce del mondo? Tagliatelle con

panna e zafferano. Per una volta, si può, ma attenzione ai chili di troppo...

Quando sulla terra il numero degli obesi supera come ora quello degli affamati, che pure sono un miliardo di persone, il centro del problema non è produrre di più, ma ridiscutere il sistema che ha portato a questa situazione", ha detto a Milano l'economista indiano Raj Patel intervenendo all'Expo: il valore delle cose tra clima, cibo e territori", organizzato dall'associazione Ya Basta! Patel, studioso delle politiche alimentari mondiali e relatore sul diritto al cibo per le Nazioni unite, nei suoi libri mette a nudo i dogmi del diomercato svelandone iniquità e ferocia.

Il valore delle cose (Feltrinelli), si snoda fra economia e storia, psicologia sociale e antropologia e mostra la potenza del dono, degli affetti e della gratuità come antidoto al tutto-merce che non dà nulla

per nulla. Negli Stati Uniti - ricorda Patel - "la forbice tra ricchi e poveri è sempre più larga: tra il 1979 e il 2005, il reddito netto dell'1 per cento più ricco della popolazione è cresciuto di quasi il 200 per cento, mentre quello del 20 per cento più povero è salito di appena il 6 per cento. La ricchezza si concentra sempre più nelle mani di pochi". Quella di governare il mondo in base alla ricetta neoliberista - dice - è un'illusione del capitalismo. Patel che prima di diventare un attivista ha lavorato per il Fondo monetario internazionale, analizza con cognizione di causa le politiche della Banca mondiale e dell'Fmi: hanno favorito - dice - la grande proprietà, portando i piccoli contadini ad affollare le megalopoli, o al suicidio. Quando si acquista una banana, alla fine della catena di importazione, trasporto, ricavo della compagnia che controlla la piantagione, al contadino che l'ha prodotta spetta una

miseria: meno del 3%. Invece, negli Usa "i consumatori finanziano la vendita di hamburger a basso costo con le imposte versate all'erario. La carne degli hamburger McDonald's proviene da animali ingrassati a mais, la coltura con i sussidi più massicci". Quella proposta da Patel, è l'idea di una proprietà "più malleabile" e condivisa, da contrapporre alle illusioni del mercato neoliberista per trascenderne i limiti che impone e "stabilire i confini della gestione collettiva delle risorse".

E infine, per chi non teme "di perdere la ragione insieme alle papille", a tavola coi bucanieri, dove il piccante non manca. Nel volume di Melani Le Bris, **La cucina della Filibusta** (Elèuthera), il peperoncino - sovrano dei Caraibi che ne producono di tutti i colori e in tutte le forme - abbonda. Superato lo shock del primo incontro, i filibustieri lo cucinarono in tutte le salse. Il libro, ricco di ricette caraibiche, ne offre un'ampia portata. ●

IN LIBRERIA

di Geraldina Colotti

Quando in cucina un libro tira l'altro. Dopo l'invenzione della sala da pranzo e dopo il ventunesimo morso alla stessa mela. Tanti modi per non perdere la ragione insieme alle papille



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.