

MULTIETNICI IN CUCINA

**BUONE
DAL WEB**

**Marco
Rovelli**

www.alderano.splinder.com



dal montone». Insomma, conclude Perin, «Polenta sì, kebab sì: prima o poi, come missione meticcica, dovremo farci un piatto di kebab con la polenta». ●

Se un libro è anche un pezzo di realtà, una sua tessera-chiave, è normale che tenda a non restare conchiuso in sé, a erompere dai margini, a trascinare senso dove e come possibile. La rete è un luogo che gli consente di trascendersi, di spezzare i confini e tornare a farsi *forma fluens*. Da qualche tempo Andrea Perin, un museografo appassionato di cucina e tradizioni alimentari, tiene un blog (*ricette-scorrette.noblogs.org*) che fa esordire il suo libro di recente pubblicato, *Ricette scorrette* (Elèuthera). Sia nel libro che sul blog Perin cerca di conoscere e mostrare le trasformazioni che uno dei fattori identitari più importanti, appunto la tradizione culinaria, sta lentamente ma inesorabilmente subendo a contatto con il fenomeno migratorio. Quella che Perin ci presenta è una proliferazione di pratiche meticce, piatti ibridi che fanno incontrare ingredienti e sapori tra loro fino ad ora sconosciuti. Non un libro di ricette, è scritto nella presentazione, ma un ricettario, perché non stabilisce regole, ma squaderna una serie di piatti che sono «atti di invenzione individuale». Il blog continua l'opera, e si fa recettore di nuove invenzioni. Così troviamo gli spaghetti alla cinese (arrivati da Pietro, studioso di arte cinese e giapponese), l'*encocado*, piatto a base di cocco appreso in Ecuador e trasformato in Italia, il risotto allo zenzero, inventato da una donna italiana che organizza incontri a tema culinario tra donne migranti. E si incontrano riflessioni come quella sul kebab tanto odiato dai leghisti. I kebab sono sempre meno migranti e sempre più meticci. Infatti «il prodotto si sta allontanando da quello tradizionale per diventare avvicinarsi ai gusti italiani: meno piccante, con ketchup e maionese e non salsa di yogurt, a volte con carni diverse

