

La globalizzazione è in tavola e talvolta ci fa ribrezzo, ma in fondo la mescolanza con altri costumi alimentari accade da millenni.

La cucina cambia, ma le consuetudini alimentari resistono ancora

Il mondo ci è finito nel piatto. Ad Expo una insolita collezione

I grilli fritti? Buonissimi. I grandi viaggiatori (che non sono più solo i lord inglesi come nell'800, ma anche la parrucchiera della porta accanto) hanno provato già di tutto e non si sono fermati neppure davanti ai grilli fritti che, in effetti sono buoni davvero con quell'amarognolo nel finale che ti lascia un piacevole sapore in bocca. Qualcuno, con più coraggio e stomaco più resistente, ha già provato anche qualcosa di più insolito e di più

di **Gianmichele Portieri**

“schifoso”. Ma “schifoso” per chi? Sono due miliardi le persone che

amano portare gli insetti in tavola, ma sono davvero molti meno quelli che apprezzano la “polenta e osei” e molti di più quelli che la considerano

una orripilante barbarie. Che un po' lo è, a pensarci bene. L'occasione di Expo 2015 ha allargato la platea degli assaggiatori coraggiosi grazie alle deroghe concesse in occasione della grande kermesse a cibi normalmente vietati in Italia (ma



*“Giovane donna che apparecchia tavola all'aperto”
olio su tela - 192x174 cm
Pittore Toscano
del XVII secolo*

I dipinti pubblicati nell'articolo sono tratti dal catalogo della mostra "Il cibo nell'arte" svoltasi a Brescia, Palazzo Martinengo, dal 24.1 al 14.6.2015, curata da Davide Dotti e organizzata dall'Associazione culturale "Amici di Palazzo Martinengo", presieduta da Roberta Bellino

abbastanza comuni, ad esempio in Belgio, che è il Paese europeo meno schizzinoso d'Europa). Così a Rho sono arrivati gli scorpioni al cioccolato, le larve giganti, le termiti disidratate, le cavallette da friggere. Se volete c'è anche la carne di cocodrillo che è arrivata dallo Zimbabwe dove è comune cibarsene. Se volete, potrete bere il vino al serpente che altro non è che un infuso di rettile in bottiglia.

Tra i cibi "sdoganati" c'è anche il pesce palla che i giapponesi adorano e che da noi è proibito solo perché vanno eliminate le parti velenose con una sapienza che il Giappone è diffusa, da noi un po' meno. Una precauzione che da noi potrebbe valere per i funghi, solo che da noi, un micologo che ci rassicuri si trova,

un esperto di pesce palla è più raro. Ma per dire che tutto il mondo è Paese, basta dire che tra i cibi "sdoganati" per Expo c'è anche il "porceddu", lo squisito maialetto sardo da cucinare allo spiedo. Non poteva uscire dalla Sardegna perché nell'isola non è ancora stata eradicata la peste suina classica e non certo perché non sia buonissimo. Una leccornia che per un islamico o un ebreo osservanti è un proibitissimo abominio.

Per osservare le norme vigenti (ma non il buon senso comune), i cibi non consentiti da noi sono arrivati a Milano in pacchi sigillati che sono stati aperti sotto il controllo dell'Asl.



Cavallette fritte

I tecnici dell'Asl torneranno, a fiera finita, a verificare che tutto ciò che è avanzato venga incenerito. Se la curiosità vi è rimasta, basta un volo aereo di poche ore per mangiare ciò che vi ha intrigato.

La puzza che piace

L'argomento è immenso, accontentatevi quindi solo di un cenno alle "schifezze" nostrane che ci piacciono da morire. A prevalere nella speciale lista della "puzza che piace" sono senza dubbio i formaggi, ma non mancano i prodotti vegetali e quelli a base di pesce, come la colatura di alici che è una salsa liquida di colore ambrato e dal forte odore penetrante che richiama un prodotto tipico dei Romani, i quali producevano una salsa molto simile chiamata "garum".

Il marcetto teramano è una crema di pecorino mentre non lascia dubbi sulle sue caratteristiche il puzzone di Moena, prodotto soprattutto con il latte della vacche della Val di Fassa, la cui crosta rimane sempre unta e favorisce il riprodursi di una flora batterica, che gli conferisce il sapore inconfondibile e il colore rossiccio caratteristico.



Bruss delle Langhe

Se il blu di pecora abruzzese è uno straordinario pecorino erborinato da consumare con

pane casereccio e noci, l'odore e il sapore che caratterizzano il bergamasco Strachitunt sono dovuti alla presenza di una microflora di batteri lattici, che producendo una notevole quantità di gas, favoriscono la formazione di sacche d'aria nel formaggio, le quali sono indispensabili per lo sviluppo di lieviti e muffe, responsabili del tipico sapore. Il Bruss è una terribile crema prodotta in Piemonte con pezzi di formaggio riciclato e ricotte inacidite messi a macerare in recipienti di terracotta, che un tempo venivano esposti al sole cui viene aggiunto latte ovino. Mentre la ricotta Asquanta è di consistenza morbida, cremosa e spalmabile, deve il suo nome al termine dialettale pugliese che significa "forte", "scottante", perchè molto piccante ed ha un odore pungente ed intenso di latte di pecora.

Globale quindi contaminata

La cucina oggi è globale, quindi per sua natura è contaminata con i costumi alimentari di altri luoghi e di altri popoli. Il caso più comune è l'impiego di ingredienti che vengono da altre latitudini. Alcuni ingredienti "esotici" sono talmente entrati nel nostro costume alimentare che non ci ricordiamo neppure che sono di origine straniera. Il largo impiego dello zenzero fresco, ad esempio, è un portato di questi anni, ma se pensiamo ad altre spezie come pepe, noce moscata, chiodi di garofano, curry, facciamo fatica a ricordare che si tratta di specialità che vengono da migliaia di chilometri fin da prima di Marco Polo (1.200 d.C.) o comunque dai viaggi di Magellano del 1.500.

Vero è che uno chef di oggi che aspira alla stella Michelin, se fino a pochi anni fa andava a prostrarsi davanti ai maestri della cucina francese (o dai suoi più raffinati interpreti in Gran Bretagna o Danimarca), oggi preferisce un viaggio in oriente per inserire qualcosa di nuovo nei suoi menu.

L'invasione delle cucine degli altri resta però selettiva. Non è per niente vero che mangiamo di tutto pilucando dai costumi alimentari di tutti. Dei costumi Usa abbiamo importato l'hamburger (che nella reinterpretazione italiana è assai più buono, meno grasso e più saporito anche senza quintali di salsa), ma farete più fatica a trovare il burro d'arachidi che gli americani mangiano a cucchiaioni (con buona pace delle coronarie). Dell'Est Europa abbiamo importato quasi nulla. Quella cucina è tendenzialmente ed irrimediabilmente dolce. È arrivato da noi

il gulasch ungherese (via impero Austro Ungarico) come è arrivato il caviale (tramite la nobiltà zarista). Qualcuno ha tentato di cucinare anche da noi il pesce siluro, che nei Pesi Danubiani piace da morire. L'idea non pare sfondare, anche se il siluro ha "impestat" ormai i nostri laghi e le acque del Po e quindi sarebbe un cibo economico ed abbondante.



*Spaghetti
al pomodoro*

Nella nostra cucina è rimasta però l'idea di abbinare il dolce al salato. La cacciagione si accompagna ormai normalmente con una confettura come d'uso da sempre nella cucina del Nord Europa (con il cervo, ma anche con la renna).

Le abitudini alimentari del Sud America stanno arrivando ora soprattutto per la grande valorizzazione dei cereali e delle verdure (su tutti la quinoa, che non è un cereale, ma si cucina come tale). Questa volta non c'è di mezzo un impero, ma la spinta viene dalla moda della cucina vegetariana e vegana. Che il pesce si possa mangiare anche crudo è una idea che ci è venuta dal Giappone che è entrata nel costume di tutti i giorni (per merito anche degli abbattitori: il pesce crudo va portato a meno 20 gradi prima di poterlo consumare), mentre alcune

specialità sono rimaste confinate nei ristoranti etnici. Dalla cucina cinese ci è arrivato lo zenzero insieme al tè verde (che è la bevanda più consumata al mondo), ma nessuno di noi mangerebbe la carne di cane (vietata persino al liberalissimo Expo). Dal vicino oriente sono arrivati di prepotenza il couscous e il kebab soprattutto come cibi di strada (ma un recente studio dice che solo un italiano su 10 preferisce il kebab alle leccornie nostrane come la pizza o gli arancini di riso).

Anche il pane arabo si trova normalmente dal fornaio se non fosse che al pane arabo vero non assomiglia proprio. Quello degli arabi è sì non lievitato, ma poi è cotto sulla pietra in cialde sottilissime su cui posare il cibo.

Va detto che i ristoranti etnici non sono di solito degli ambasciatori fedeli della loro terra: i loro piatti sono largamente adattati ai gusti del Paese che li ospita. Molto meglio andare sul posto o affidarsi ad uno chef di casa nostra.

Va però detto che anche la dilagante cucina Made in Italy che impazza per il mondo, è un tradimento bello e buono delle tradizioni patrie. Lo spaghetti, all'estero, è per definizione scotto e la pizza non ricorda neppure lontanamente quella partenopea. Se poi il commensale si affida alle salse (tradimento a loro volta della classica cucina francese che le ha inventate) o all'onnipresente peperoncino, l'adattamento ai gusti locali è fatto. Il prototipo del "tradimento" tricolore sono gli spaghetti alla bolognese che sono il piatto più replicato all'estero (che non è, come spesso si crede, la pizza). Una massaia emiliana si metterebbe a piangere.

Cucina fusion, una storia vecchia

Tutta questa mescolanza di sapori e profumi di ogni angolo del mondo ha un nome: si chiama cucina fusion. Si tratta di un nome di moda che fa molto “in”, in realtà copre un fenomeno antico, molto antico. È capitato di leggere in un arguto blog che il piatto italiano più fusion che ci sia sono gli spaghetti al pomodoro. In effetti il grano è della tradizione italica (o almeno lo era, visto che ora è in gran parte importato), ma i pomodori, non c'è dubbio, sono arrivati dalle Americhe dopo il viaggio di Cristoforo Colombo (e ora vengono dalla Cina). Il piatto fusion per antonomasia è, così, vecchio di 600 anni. Discorso analogo per la pizza per via del pomodoro, mentre la mozzarella è un po' più antica. Le bufale pare siano arrivate in Italia con i Longobardi nella Pianura Padana, poi i cambiamenti climatici (chi si rivede!) le hanno spinte sempre più a Sud. Sono di altri mondi il mais, le patate, i pomodori, i fagioli e i peperoni. La cosa curiosa è che queste novità gastronomiche hanno fatto fatica ad affermarsi. Il mais ci ha messo un secolo a diventare comune, cosa poi avvenuta piuttosto in fretta. La polenta di mais è infatti figlia del puls, la polenta di cereali (principalmente farro) che era il piatto base dei legionari romani. Se volete la polenta (figlia del puls anche nella versione di polenta taragna) è meno fusion, almeno non come le patatine fritte. Le patate ci hanno messo due secoli per essere accettate come alimento. Quando sono arrivate dall'America sono state ritenute velenose e si sono diffuse come pianta ornamentale nei giardini dei ricchi, poi si è cominciato a darle da mangiare ai porci, finché la fame le ha introdotte nella dieta umana con gran ribrezzo dei ricchi che ne stavano alla larga.

Anche la cucina medioevale ricca di spezie arrivate dall'oriente, è un bel caso di contaminazione venuto da fuori.

Consumare molte spezie, che sbarcavano a Venezia prima che la Compagnia delle Indie conquistasse (a cannonate) il monopolio, era segno di opulenza e risolveva in modo nuovo un problema vecchio come il mondo dalla creazione alla invenzione del frigorifero: quello della conservazione degli alimenti. Gli antichi romani usavano quantità industriali di miele e quintalate di garum che era una “salsa” a metà strada tra la pasta di acciughe e la colatura di acciughe. Ma un po' di spezie arrivavano già dalle province dell'oriente dell'impero romano.

L'ultimo caso di cucina fusion è assai più recente. Negli anni tra il '50 e il '60 del secolo scorso, la forte immigrazione di gente del Mezzogiorno nelle fabbriche del Nord ha portato in Padania cibi tipici del Sud. Così le cime di rapa e il provolone sono arrivati sulle tavole

padane insieme al peperoncino e soprattutto all'olio che ha innovato una cucina padana che grondava di burro e, all'epoca, anche di strutto.

In pratica ogni viaggio o ogni conquista ha cambiato gli usi in tavola. Due casi curiosi sono quelli del formaggio e dello stoccafisso. I popoli lontani dal mare hanno sempre risolto il problema della conservazione del latte facendolo fermentare e diventando grandi consumatori di yogurt, mentre i popoli mediterranei già producevano formaggio, di solito fresco, grazie all'impiego del sale. Il formaggio duro, tipo Grana Padano, è arrivato solo ai tempi di Carlo Magno, pare per esigenze militari e fiscali. L'imperatore aveva bisogno di un formaggio trasportabile sui muli e così i monaci del Lodigiano lo hanno accettato diventando i padri sia del Parmigiano che del Grana. Da noi inoltre il formaggio serviva a pagare le decime alla Chiesa e così sono nate le formaggelle da consegnare ai conventi alle scadenze prescritte senza timore che andassero a male in fretta.



Maestro SB “Composizione con formaggi, salumi, verdure, sfogliatella e fiasca”
Modena, collezione privata

La storia del baccalà (che più propriamente era stoccafisso) nasce da un naufragio del capitano veneziano Pietro Querini alle isole norvegesi di Lofoten. Il navigatore (che aveva intanto perso nave ed equipaggio) tornò a Venezia via terra con questi strani “pesce bastone” che ebbero un incredibile successo in una zona, come il Veneto, che pure è vicina la

mare. E qui entra un altro elemento che ha influito molto sui costumi alimentari. All’epoca (era il 1432) la Chiesa imponeva lunghissimi periodi di magro e lo stoccafisso, molto economico e di facile trasporto (quando il merluzzo è secco pesa pochissimo) era il cibo magro ideale per i poveri. Dal successo del norvegese stoccafisso (che era il piatto base sulle

navi dei vichinghi) è nato il baccalà che è merluzzo pescato prevalentemente in Canada e conservato sotto sale, e che quindi non va previamente bagnato.

Ma la storia è talmente lunga che non convincerete alcun vicentino a pensare che lo stoccafisso (che loro chiamano cocciutamente baccalà) è un piatto fusion.

Esiste una cucina italiana?

Se il resto è tutto fusion, ci si chiede che cosa è davvero cucina italiana. Il dibattito è aperto, anzi apertissimo. La risposta giusta, a nostro parere, è duplice. Se si guarda nei piatti dall’Italia, sembra scontato dire di no. La cucina italiana ci appare come il “combinato disposto” di una serie di cucine regionali che si stanno davvero mescolando solo da una sessantina d’anni.

Senza andare tanto lontano, sono evidenti le differenze tra la cucina lombarda e quella emiliana. Persino la Lombardia e Veneto hanno gusti differenti che rimangono differenti anche se siamo nel terzo millennio e andiamo al ristorante cinese. Le differenze nella cucina, secondo gli studi più recenti, non sarebbero solo una questione di gusto, ma dipenderebbero da un enzima che modifica la percezione dei cibi. Per un meridionale doc, la percezione dell’amaro è molto attenuata rispetto a quella di un settentrionale. Dipenderebbe, dicono gli studi, dal prevalere delle verdure (tendenzialmente amarognole) in cucina. Abbastanza evidente è poi che una quantità di peperoncino, che ad un meridionale non fa né caldo né freddo, lascia un lombardo quasi senza fiato e con un colorito che tende al paonazzo. Naturalmente queste variabili si sono molto attenuate dopo le migra-

zioni interne e la facilità dei viaggi, ma qualcosa rimane.

Resta, ad esempio, la diversa percezione di alcuni cibi che, spostandosi da regione a regione, passano dalla leccornia alla schifezza.

A tentare l’unità d’Italia a tavola ci ha provato, a fine ’800 il romagnolo Pellegrino Artusi con il suo copiatissimo volume sulle ricette della cucina italiana che ha indotto i più ad affermare che la cucina italiana esiste.

Se il problema lo si guarda da oltre frontiera, la risposta al quesito non può che essere positiva. Per tutto il mondo la cucina italiana c’è, ed anzi è un invidiatissimo marchio. Di solito per cucina italiana si intende la cucina mediterranea in cui prevalgono l’uso di olio, invece dei grassi animali, e i profumi garbati delle verdure. Viene identificata come una cucina leggera in cui sono ancora distinguibili gli ingredienti, un carattere che dovrebbe renderla diversa dalla cucina francese classica che ha puntato (in passato) la sua fortuna sulle salse come la maionese o la besciamella.

In proposito va chiarito un equivoco (per nulla involontario, anzi coltivato ad arte) sul Made in Italy alimentare. Per il mondo dei produttori di materie prime, e quindi gli allevatori e i coltivatori, l’inconfondibile marchio delle cucine italiane sta nella

materie prime coltivate nel nostro territorio dalle lenticchie, alle patate, alla carne. Per l’industria alimentare il Made in Italy di successo è un modo di fare (un know how, una ricetta), non importa da quali materie prime provenga. Per l’industria alimentare il formaggio tipico italiano si può produrre anche con latte della Baviera. Per la pasta (il piatto simbolo nazionale) va benissimo il grano importato. Il caso più clamoroso è l’olio: esportiamo olio italiano in misura più o meno doppia di quello ricavabile dalle nostre olive. Così ragionando è autentico un prodotto italiano prodotto ovunque. E infatti la pizza è Specialità Tradizionale Garantita dall’Europa nel senso che è prescritto un modo di prepararla (quello partenopeo), ma un pizzaiolo canadese di Toronto va benissimo, purchè segua la ricetta.

Del resto è pacifico che il marchio italiano più noto nel mondo è la Nutella che deriva la sua ricetta dal cioccolato gianduia della tradizione piemontese. Ma di piemontese ci sono solo la ricetta e forse un po’ di latte piemontese (perché così ha voluto Pietro Ferrero). Il cacao viene ovviamente dalla Costa D’Avorio e le nocciole che non sono le nocciole del Piemonte Igp, ma quelle coltivate in Turchia negli immensi nocciolieti di proprietà della società di Alba.

E la cucina bresciana?

Da qualche anno non c'è dubbio: c'è una cucina tradizionale bresciana. Se poi dalle affermazioni si passa alla citazione dei piatti si arriva a nominare e si va poco oltre. Tradizione sta per ricette tramandate e rimaste identificabili (anche se non immutate) nel tempo.

Ma cosa mangiavano i bresciani di una volta? Nel mondo antico la dieta era basata sulla cacciagione e su alcuni cereali. Pare assodato che in epoca pre romana da noi si coltivasse il redivivo monococco, poi sono arrivati i romani con il grano e il farro. Nel medioevo si è diffuso l'allevamento del maiale, ma questo vale per l'intera pianura padana.

Come ovunque la mensa era molto diversa tra ricchi e poveri. Per i poveri la dieta è stata per secoli dominata dalla polenta e, duole dirlo, soprattutto dalla polenta "sorda", cioè senza condimento. Alcune specialità dal gusto molto

forte hanno la loro origine nella necessità di trasmettere un po' di sapore alla polenta quotidiana. Un po' di carne veniva dagli uccelli che



*Spiedo
Bresciano*

erano catturati con le reti e con gli archetti. La cacciagione di grossa taglia era riservata ai nobili. Sui laghi il pesce ha rappresentato una buona risorsa, ma solo per le popolazioni strettamente rivierasche. La tavola dei nobili era dominata

dalla selvaggina, ma non mancavano i formaggi (prodotti di solito nei conventi) e le zuppe. Non si hanno segni sicuri di gusti culinari della nobiltà bresciana molto diversi da quelli in uso a Venezia, che del resto si aggiudicava le cose migliori (come il pregiato formaggio Bagoss). Anche il pesce di lago migliore finiva alle corti dei nobili (come il carpione che finiva sulle tavole dei Gonzaga). Ai nostri restava il pesce meno pregiato. Del resto la nobiltà bresciana non era granchè. Le terre erano in maggioranza dei monasteri. Santa Giulia possedeva le terre da Brescia a tutta la Franciacorta. La Badia di Leno era proprietaria di quasi tutta la Bassa. I nobili avevano terre prevalentemente nei poco fertili terreni morenici a sud del Lago di Garda e pare che non se ne occupassero più di tanto. Il fiorire della nostra Bassa agricola è databile dalle grandi illuminate bonifiche agrarie della fine dell'800.

Dalla nouvelle cuisine alla cucina molecolare e ritorno

Fino agli anni '60 del secolo scorso la cucina di tutti i giorni era saporita, ricca di grassi, nutriente, tradizionale e, con il benessere, abbondante. Anzi le porzioni debordanti erano segno di raggiunta opulenza, soprattutto per i nuovi ricchi. Era normale che, ospiti di una tavola nobile, ci si imbuicasse all'uscita

in una osteria per colmare qualche vuoto in uno stomaco abituato a piatti di pasta alti come la Maddalena. In realtà l'Italia non era già più un paese agricolo e la fatica fisica, che richiedeva abbondanza di calorie, era già un ricordo per moltissimi. Ma l'effetto trascinarsi è stato lungo e tra i più anziani, se attivi e

in buona salute, continua che oggi. Alla qualità si badava poco. Sedendosi a tavola si veniva apostrofati con la scelta obbligata tra "asciutta o in brodo", riferito al primo piatto, oppure "bianco o rosso" riferito al vino. Altro che carta dei vini! Era fatta così anche la tavola dei benestanti, più per incultura che per

soprattutto a questo punto per assicurare al commensale lo stimolante incontro tra dolce e salato, tra morbido e croccante proposti nello stesso piatto.

assai diffusa la cottura a bassa temperatura o sotto vuoto che ha il pregio di conservare intatte le proprietà nutritive dell'alimento. Addio agli eterni brasati della nonna. La cottura a bassa temperatura dura anche una intera notte, ma grazie ai forni moderni, si mette tutto a cuocere e si va a dormire. L'altra

innovazione che non perderemo più è quella dell'abbattitore che consente di portare rapidamente il cibo a meno venti gradi, conservandolo intatto e saporito per più giorni. Il termometro è diventato lo strumento base dello chef, assai più della forchetta. Ma non è un termometro qualsiasi:

è una sonda che misura la temperatura al cuore del prodotto. Ad esempio, perché un uovo rimanga con il cuore morbido si deve cuocere a 62 gradi, non uno di più o di meno. La tendenza attuale è una sintesi di tutti questi estremismi ed ha conservato l'estetica del piatto della Nouvelle cuisine e le cotture della molecolare. Semmai il nuovo che avanza è l'estrema attenzione alla salubrità e ai valori nutrizionali degli alimenti. Sono in arrivo i menu con indicate le calorie, i grassi e le proteine del piatto. Arrivati a questo punto la bilancia di precisione per dosare le porzioni prende il posto del mestolo con il quale le nonne ci coltavano il piatto. Il diffondersi delle intolleranze (di cui è colpevole quasi sempre l'industria alimentare) e dell'adesione alla cucina vegetariana o vegana (quella che esclude ogni prodotto di origine animale, non solo la carne, ma anche il latte e persino la lana delle pecore) stanno complicando il quadro. Estremismi a parte, ci lasceranno un lascito di attenzione crescente a quanto mettiamo in bocca.

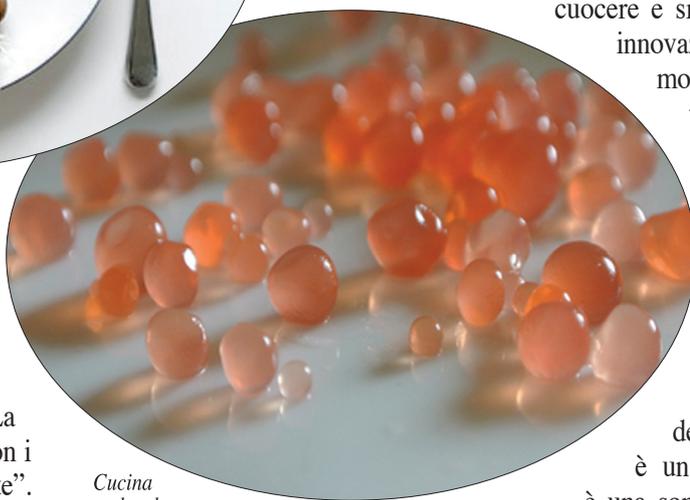


Nouvelle cuisine

necessità economica. Sono passati decenni prima che i neo consumatori di Champagne scoprissero che le bollicine non erano gas aggiunto, ma raffinata rifermentazione in bottiglia. La qualità delle materie prime era, con i parametri di oggi, "agghiacciante". La carne era grondante di ormoni, il latte di batteri e cellule somatiche. Un minimo di salubrità era assicurata dall'industria chimica, in grado di aggiustare tutto con i conservanti, i coloranti e gli antifermentativi usati in dosaggi da paura.

La vera rivoluzione in tavola arriva dalla Francia (ancora, ma per poco, leader nel campo) e si chiama Nouvelle cuisine. Siamo però già nel '73. La nuova cucina predica il rispetto delle materie prime, le cotture ridotte al minimo, la distinzione dei sapori. E poi introduce un concetto che non si perderà più: il piatto deve essere anche bello, dai colori accattivanti o addirittura offrirsi come una architettura. Vero che si mangia anche, o soprattutto, con gli occhi, ma inseguendo la nuova moda si è finito con l'esagerare. Il passaggio è stato radicale: cibi più digeribili e porzioni minuscole hanno messo l'Italia a dieta.

La Nouvelle cuisine è tramontata, ma ha lasciato un segno decisivo sul nostro modo di stare a tavola. L'ingresso di nuovi esotici ingredienti si ha



Cucina molecolare

All'inizio degli anni '90 (la data ufficiale di nascita è un convegno ad Erice del 1990) esplose la cucina molecolare. Il concetto questa volta è tutto scientifico e tecnologico. Le materie prime vengono utilizzate per le componenti nutrizionali che contengono, perdendo quasi del tutto e spesso del tutto, la forma originaria. Prototipo della cucina molecolare sono delle palle di cibo di forma indecifrabile che potrebbero essere l'equivalente di un brasato o di un dessert. Le cotture cambiano completamente e talvolta vengono escluse del tutto. L'uovo si cuoce aggiungendo alcol e il gelato si fa con l'azoto liquido. La cucina molecolare, il cui massimo esponente è diventato lo chef spagnolo Fernand Adrià, è anch'essa tramontata, ma ci ha lasciato una eredità preziosa. Gli addensanti e le mousse che servivano per quelle bizzarre creazioni sono rimasti e sono ormai patrimonio diffuso. La cottura è stata completamente rivoluzionata. Oggi è

Le cucine “blindate”

In mezzo a questa rincorsa, talvolta venata da fanatismo salutista, alla novità a tutti i costi, non si può far finta di non vedere che sono in grande ripresa le cucine “blindate”, quelle legate a precetti religiosi.

Mentre nell'occidente cattolico non ci si fa riguardo ad organizzare una grigliata il Venerdì Santo (che sarebbe di magro e digiuno) la cucina kosher, di osservanza ebraica, sta riaffermandosi in tutto il mondo. Negli Stati Uniti i prodotti a marchio kosher sono ricercati e consumati anche da chi ebreo non è mai stato. Sembra di capire che sta facendosi largo una esigenza di “moralità” anche a tavola.

La cucina kosher non ha una logica gastronomica, ma trae i suoi precetti da concetti nascosti nelle pieghe della Bibbia. Tutti sanno che un ebreo non mangia il maiale, ma pochi sanno che non mangerà mai il coniglio e si guarderà bene dal portare in tavola un pesce senza



Pane del shabbat (pane ebraico)

squame. L'imposizione più complicata da seguire è quella di tenere i latticini separati dalle carni tanto che la massaia ebraica deve avere due serie di piatti e di posate per poter

passare dalla portata di carne a quella del formaggio.

La cucina halal, che rispetta i dettami della Shariah, è commercialmente ancora più importante. Si calcola che il mercato del cibo halal valga in Italia 4 miliardi di euro. A Brescia gli osservanti dei precetti di Maometto sono calcolati in 50 mila persone. La cucina, che esclude, come è noto il maiale, è molto legata alle procedure di preparazione dei cibi. La carne si può mangiare, ma se la macellazione è compiuta secondo il rito. Il formaggio va bene, ma si vuole sapere se il vitello da cui si ricava il caglio è stato macellato secondo le regole halal.

La Chiesa cattolica, come le Chiese cristiane, dopo aver definito per millenni cosa potevamo mettere nel piatto e cosa no (celebre la disputa feroce tra Gesuiti e Benedettini sul consumo di cioccolato in quaresima) ora ha un atteggiamento molto neutrale.

Il futuro sarà degli insetti?

Per concludere proviamo a guardare oltre, per esempio al 2050 quando la terra sarà popolata da nove miliardi di anime.

La Fao non ha dubbi: la fonte di proteine per l'umanità saranno gli insetti. Tutte queste proiezioni vanno prese con beneficio d'inventario. Il Club di Roma aveva previsto per il 1972 una carestia planetaria. Ve ne siete accorti?

Il ragionamento, alla base di questa previsione, è però molto razionale. La prima considerazione è che se i cinesi dovessero pretendere di mangiare tanta carne come gli americani (102 kg pro capite l'anno) ci vorrebbero almeno un altro paio di pianeti messi a pascolo. Per produrre tanta carne come quella che si consuma in Occidente, mancherebbe comunque l'acqua perché un manzo ne beve

moltissima, poi c'è quella che serve (molta) ad irrigare il mais da dare in pasto ai bovini. Un disastro. Inoltre un bovino mangia 8 kg di cereali per ogni kg di carne prodotto. Hanno provato a fare i conti con i polli che si accontentano di meno cibo. In questo caso ci vorrebbe comunque un pollaio grande cinque volte l'Italia. Se invece si allevassero grilli si avrebbe un kg di grilli ogni 1,7 kg



di mangime e poche gocce d'acqua. Se tutti ci accontentassimo di cereali (pane, pasta) e legumi, il problema sarebbe risolto, ma tutte le ricerche confermano che il benessere porta ad un maggior consumo di proteine. Non che mangiare insetti sia così terrificante. Potremo scoprire così che i bachi da seta sanno di erbaceo e sono coriacei in bocca, la camola del miele vi farà pensare di mangiare pinoli. Grilli e cavallette hanno sapori tenui si prestano più alle preparazioni che mangiate crudi (ottimi però pastellati e fritti). Va detto che nel complesso un

mezzo chilo di insetti l'anno ce lo mangiamo comunque incorporato in cibi tradizionali. Si pensi poi a tutti i cibi rossi che contengono l'E120 che altro non è che cocciniglia femmina accuratamente schiacciata o l'E 904 che rende lustre la caramelle che pure viene da un insetto.

Se poi si pensa alla proteica farina di grilli, potremmo persino non accorgerci di mangiare insetti.

Ma non è finita. Pare assodato che enormi mandrie di bovini (come ce ne sono, ad esempio, in Brasile) contribuiscano ad allargare il buco nell'ozono. Una mucca che ruminare produce parecchio metano.

Quanto è vero in tutto ciò? Dove il discorso fa acqua è che il mondo produce già oggi cibo sufficiente per 12 miliardi di individui pur in presenza di un miliardo di persone che è letteralmente alla fame. Che fine fa il cibo che avanza? Va nel cassonetto dei rifiuti. Secondo Coldiretti è di 1,3 milioni di tonnellate il cibo che va nel cassonetto. Allora invece prima di puntare sull'allevamento di grilli (ad oggi anche piuttosto costoso) si potrebbe sedersi ad un tavolo e distribuire più equamente il cibo che

c'è già. Una via è contenuta nelle enunciazioni di principio della Carta di Milano che sarà "promulgata" a fine Expo. Si tratta di proteggere le agricolture dei Paesi poveri in modo che producano cibo per la loro gente e non cacao, caffè e cotone per conto delle multinazionali.

Il problema però non è solo di insistente volontà politica, ma anche che in gran parte dell'Africa la terra non è più dei contadini africani, ma è stata venduta (spesso svenduta) a colossi finanziari e a governi (soprattutto quello



Stuzzichini di insetti

cinese) che si sono portati avanti accaparrandosi terre per nutrire la popolazione in futuro. Insomma, i nuovi ricchi hanno paura di dover mangiare grilli.

Gianmichele Portieri
Giornalista



Giuseppe Recco "Piatto di dolci e vaso di fiori su ripiano" (particolare)