



La citazione

«Non ci può essere inventiva, fantasia, creazione del nuovo se si comincia dal seppellire se stessi, la propria storia e realtà».

Enrico Berlinguer

SUPERFOOD

Cavallette e meduse “is the new” pomodoro e patate

Ogni epoca ha i suoi “cibi del futuro” di cui disgustarsi e poi nutrirsi

MARCO AIME

Nel 1544 l'erborista Pietro Andrea Mattioli includeva quello strano frutto rosso dal nome azteco di *tomatl*, arrivato da oltre oceano un mezzo secolo prima, tra le specie velenose. Meglio tenersi alla larga dal pomodoro dunque. E ancora nel 1768, a quasi trecento anni dal viaggio di Colombo, Giuseppe Baretti descriveva la resistenza che gli italiani opponevano alla coltivazione e al consumo di un altro prodotto “americano”: la patata. Sì, pomodoro e patata (ma non solo) erano in quelle epoche cibi del futuro, come lo sono stati molti altri, arrivati grazie ai viaggi e agli scambi a lunga distanza a “turbare” il nostro ordine alimentare costituito. E questa la chiave di lettura con cui affrontare le pagine di *Cavallette a colazione* di Gaia Cottino, che ci parla di alcune proposte alimentari che oggi sembrano disgustarci, ma che forse saranno sulle nostre tavole tra non molto. Pensiamo a certe alghe, agli insetti, a tuberi che non rientrano nel nostro orizzonte culinario,

Le alghe hanno più calcio del latte e più vitamina C del succo d'arancia

ma che sono assolutamente commestibili, tanto è vero che in altre parti di mondo sono consumate regolarmente.

Ripercorrendo alcune storie “gastronomiche” e citando diversi casi etnografici, l'autrice ci mostra come il gusto collettivo non sia affatto un dato innato, ma il prodotto di una storia e di scelte culturali, economiche, ecologiche, politiche. Parliamo di gusto collettivo, non individuale - a qualcuno può non piacere la trippa, ma questa rientra nel nostro campo alimentare - e l'inclusione o l'esclusione di un cibo dipende da fattori culturali. Il coniglio, per esempio, non viene consumato dagli inglesi, che lo considerano *pet*, animale domestico, come per noi il cane, che però viene mangiato in mol-



Gaia Cottino
“Cavallette a colazione”
Utet
pp. 112, €17

te regioni dell'Asia. Ognuno decide cosa è buono da mangiare e cosa no. E anche come è buono da mangiare: racconta Cottino che recandosi con studenti statunitensi nei mercati rionali di Roma, questi provavano disgustato di fronte ai banchi della macelleria, dove gli animali si presentavano interi e se ne vendevano tutte le parti, comprese teste, code, orecchie e interiora, così come il pesce non sfilettato e non imballato nella plastica, sollevava nei giovani studenti americani il sospetto che un altro modo di pensare al cibo fosse possibile.

La storia dell'umanità è fatta di incontri e di scambi e il cibo è un gran viaggiatore, si mescola con altri cibi e dà vita a nuove ricette. Si è arrivati così ad avere delle cucine tendenzialmente meticciate, anche se in misura diversa, con buona pace dei paladini della purezza e dei cibi “locali”. Un esempio per tutti: uno dei piatti “tipici” più noti del Piemonte è la *bagna cauda*, fatta di acciughe, in una regione che non ha accesso al mare.

In ogni epoca, quegli scambi hanno portato cibi nuovi, “stranieri”, che spesso hanno faticato a superare

la frontiera dell'abitudine e la nostra epoca non fa eccezione. Le alghe, per esempio, per la loro ricchezza nutritiva si sono guadagnate l'appellativo di superfood, ovvero un alimento dalle capacità benefiche per la salute, grazie alle sue caratteristiche nutrizionali e alla concentrazione chimica complessiva. A parità di peso, infatti, le alghe sono più ricche in calcio del latte, in vitamina C del succo d'arancia, in proteine della soia (e in alcuni casi del manzo) e contengono tanti grassi buoni quanto l'olio di oliva, Omega3 e molte vitamine (D, A, E, e tutte quelle del gruppo B). Il grado di supercibo lo hanno ottenuto anche alcune specie di meduse, in realtà poco caloriche, perché composte per il 95 per cento di acqua, ma molto ricche in idrolizzati proteici che hanno un alto potere antinfiammatorio e antiossidante, contengono anche molti minerali (tra cui soprattutto sodio, potassio, magnesio, zinco, selenio, silicio) e vitamine.

Alcune specie di cactus, tra cui il fico d'India, potrebbero diventare comuni nei menù nostrani, così come certi insetti, già consu-

Il fico d'India e altri cactus potrebbero entrare nei nostri menù

mati abitualmente da oltre due miliardi di persone nel mondo e da molti considerati delle vere prelibatezze. Ai cibi “naturali” si potrebbero aggiungere presto la carne sintetica, prodotta in laboratorio e altre nuove proposte. Il cambiamento climatico, il diffondersi di una nuova coscienza etica, una nuova visione del rapporto tra noi e la natura, senza contare il potere delle mode, porteranno nuove proposte alimentari sulle nostre tavole e i cibi del futuro diverranno quotidianità, come è già accaduto in passato. Niente di nuovo sotto il sole, troveremo eccellenti anche quelle cavallette che oggi ci disgustano. Parafrasando Feuerbach: «Saremo ciò che mangeremo».

forse non è neanche un male: noi conosciamo la faccia luccicante della moneta. In realtà, dietro quel mondo così affascinante c'era una visione castale della società».

Il diplomatico e politico americano Averell Harriman disse che il Regno Unito è ancora convinto di occupare un posto importante sulla scena mondiale, anche se non sa quale. Quale ritiene possa essere l'impronta inglese nel grande scenario internazionale, dopo la perdita di reputazione seguita alla Brexit e una leadership quale è stata quella di Boris Johnson?

«L'unica bussola discernibile è un attaccamento saldissimo all'atlantismo, in mezzo a problemi non da poco. Direi che i più rilevanti riguardano una nostalgia imperiale di cui la Gran Bretagna fa fatica a liberarsi e che è insensata anche nel contesto del Commonwealth. E non di secondaria importanza, il nodo principale che verrà di certo ereditato dal prossimo governo è quello del rapporto con l'Unione Europea».

Parliamo un po' di reali. Il 2024 è il loro “annus horribilis”?

«Dopo il 1992 questo è senz'altro l'anno peggiore per i Windsor e, stavolta, senza alcuna loro responsabilità. Vedo una monarchia fragile e non escludo che, sia per i mutamenti profondi della società sia per la riduzione delle forze in seno alla famiglia reale, possa crescere il numero di inglesi incerti se mantenere un'istituzione che dovrebbe essere più stabile di un presidente ma che alla fine, per forza di cose, non lo è. Elisabetta II, con la sua perennità, sembrava esserlo, ma nel mondo contemporaneo la stabilità è un'eccezione o un'illusione». Camilla, regina consorte, è un'apassionata lettrice e su Instagram produce contenuti esclusivi sugli autori e i libri che ha amato - Hilary Mantel e Elizabeth Jane Howard ma anche Ken Follett e Ann Patchett (e il suo recente “Tom Lake”), tanto per citarne alcuni. La sua “reading room” è seguitissima e penso che sia stato un modo molto intelligente di utilizzare una sua passione per creare un legame tutto nuovo tra persone e reali.

«Non frequento Instagram, ma elogio la Regina e la sua lodevole attività per diffondere la letteratura. Del resto è una delle passioni che la lega a Re Carlo».

E a proposito di Re Carlo. Il nuovo ritratto ha fatto molto discutere, una sua interpretazione?

«Credo che, al netto dei privilegi, la vita di Carlo non sia stata una passeggiata. È stata una vita affrettivamente difficile, con un'esposizione del proprio privato molto difficile da sopportare. Lo sfondo rosso del ritratto suggerisce molte avversità da cui emerge questo viso scavato, umano. Per alcuni aspetti mi ha ricordato il ritratto che Lucian Freud fece di Elisabetta II, e che difatti lei non amava perché preferiva quel tipo di immagine istituzionale fredda che riflette il rapporto con il divino, che è elemento imprescindibile della monarchia. Lo confesso: a me è piaciuto, e molto. Perché è il ritratto di un uomo, non solo di un re. —

© RIPRODUZIONE AUTORIZZATA



dità della cool Britannia. Mi vengono in mente Julian Barnes, Ian McEwan e Jonathan Coe. Barnes è forse più intimista, ma Coe (soprattutto in *Middle England*) racconta un paese che riconosce il proprio passato ma non sa come orientarsi per il futuro. Aggiungo anche Monica Ali e i suoi romanzi di periferia come *Brick Lane* e Hanif Kureishi - meraviglioso *My beautiful Launderette*. Vorrei citarne molti altri ma non finiremmo più!».

Mr Darcy, Mr Bingley, Mr Ferrars, Mr Knightley... tutti i “mister” di Jane Austen appartenevano alla cosiddetta “gentry”, cioè quella classe sociale composta da gentiluomini che “posseggono la terra però non sono aristocratici ma del titolati condividono rendite, stile di vita e valori.” Oggi che ne è stato della “gentry”? E da chi è stata rimpiazzata? Insomma chi sarebbe oggi Mr Darcy?

«Non vedo tanti Mr Darcy in giro, se non al cinema! Mr Darcy ha una faccia che non coincide più con quella dell'Inghilterra di oggi, perché appunto la gentry è scomparsa. Ciò che prima era la mistica inglese dell'*upper class* e cioè l'identificazione del sangue della famiglia con la proprietà della terra è totalmente scomparsa, perché la proprietà è andata incontro a un processo di concentrazione. L'aristocrazia sopravvissuta al Novecento ha perso potere politico ma si badi bene, non economico: le grandi famiglie nobili possiedono da sole l'equivalente di quattro contee. E poi protagonisti sono ormai, un po' come ovunque, gli arricchiti e le celebrities. Quindi insomma i Mr Darcy sono spariti perché non esiste più quel mondo alle loro spalle. Ma