

**VIAGGIO TRA I CIBI
PIÙ ASSURDI DEL MONDO**

*Ittiofagia estrema
Antropologia gourmet
Entomofagia
Geofagia*



*Foodporn
Frugivorismo
Tossicologia gastronomica
Florifagia*

**BISTECCH
DI
FORMICA
E ALTRE STORIE
GASTRONOMICHE**

CARLO SPINELLI
«Doctor Gourmeta»

INTRODUZIONE. «DIMMI COME MANGI E TI DIRÒ CHI SEI»

Io viaggio mangio e scrivo, in ordine sparso e in disordine geografico.

Seduto a tavola e approfondendo la conoscenza della storia e dell'antropologia dell'alimentazione, tra culture e geografie in antitesi, amo in egual misura la cucina del Neolitico e quella dell'avanguardia sperimentale, quella tradizionale delle nostre fantasiose nonne, quella istintiva nordica, quella salutare mediterranea e quella più scientifica o molecolare, ma soprattutto lo streetfood di ogni angolo del globo. Quasi tutto il mondo è commestibile: argilla e creta terrosa, insetti croccanti, squali in putrefazione e agrumi a forma di polpo tentacolare, uova con pulcini dentro, erbe e funghi allucinogeni, sperma di tonno e cervello di renna, persino alcune parti del corpo umano. La mia bocca ha assaporato e ingurgitato molti alimenti in giro per il pianeta, per curiosità e per lavoro. Sono un professionista della masticazione, anche se a volte quello che mastico può essere ritenuto aberrante o assurdo. Ma assurdo per chi? E perché? Dietro ogni «boccone» ci sono ragioni di pura e atavica sopravvivenza, o tradizioni culturali millenarie che io indago avidamente. Mangiare carne di cavallo è un gesto alimentare ripugnante per gli anglosassoni, sgranocchiare le ossa

Introduzione. «Dimmi come mangi e ti dirò chi sei»

di un coniglio è stomachevole per il popolo thai, mentre nutrirsi d'insetti o di funghi allucinogeni è un'azione culinaria inconcepibile per l'italiano innamorato delle lasagne. Per non parlare poi del cannibalismo, pratica abominevole per la maggior parte degli esseri umani, ma assai frequente nella dieta di alcune piccole tribù della Terra, come nell'Oceano indiano o in Papua Nuova Guinea. L'assurdità, nell'alimentazione, è un concetto relativo quando si tratta di avere fame.

Il cibo in tutte le sue declinazioni è da millenni *topos* per incursioni di filosofi e scrittori, non è mai stato «solo» sfogo organolettico per i golosi avventori del mondo, ma anche un importante oggetto di studio da parte di storici e antropologi, e oggi giorno persino di fisiologi e neuroscienziati, sociologi ed esperti della comunicazione, nonché teorici del design e dell'architettura. Quando si raccontano «storie gastronomiche», infatti, il campo d'indagine non si limita agli aspetti culinari dietro l'invenzione e la presentazione di un cibo, bensì spazia alla totalità delle esperienze umane – che hanno a che fare con la tradizione, la religione e anche la storia economica – alla base dei più disparati contesti geoculturali in cui nascono le infinite ricette del mondo. Se appena due secoli fa il francese Anthelme Brillat-Savarin, primo intellettuale gastronomo della storia, e il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach condividevano l'asserzione per cui «l'uomo è ciò che mangia», nell'ultimo decennio questo motto sapienzial-gastronomico «*gnōthi seautón*» di matrice delfica si è rapidamente trasformato in «dimmi *come* mangi e ti dirò chi sei»: l'oggetto dell'alimentazione è sempre importante, ma allo stesso tempo le modalità con cui ci alimentiamo e i significati che attribuiamo al cibo sono diventati

indicatori ancor più chiari di ciò che siamo, sono simboli di culture, classi e status sociali, indici di erudizione, informazione e di impegno etico. C'è chi mangia solo cibo crudo, chi solo carne, chi si sfama col cibo spazzatura dei fast food e chi spende tutto lo stipendio per alimenti biologici o ristoranti stellati Michelin. Ma queste «scelte alimentari» – un tempo inconcepibili perché il cibo era necessità primaria – dimostrano la nuova valenza del «come» un essere umano si rapporti col cibo, non più solo «cosa» decida di porre sulla propria tavola. Le declinazioni di questo «come», nell'odierna società liquida, è inevitabile che siano molteplici e mutevoli. Ma in questo viaggio fra le contrade del gusto, la chiave che io prediligo per spiegare le tendenze culinarie del presente è quella di trovare collegamenti e analogie poco noti col passato. I capezzoli fritti della scrofa, per esempio, oggi sono considerati una stravagante perversione in cucina? Per gli antichi romani erano invece una golosità che si potevano permettere solo le classi abbienti. Il curioso aneddoto ci aiuta a capire come mangiare sia un gesto culturale per conoscere il nostro passato culinario, le nostre radici e quelle del mondo intero. E che questa conoscenza può essere gustosa e divertente.

Ecco perché in questo irriverente libro ho voluto raccogliere i frutti dei miei viaggi, esperienze e ricerche, cercando di descrivere un mondo culinario visionario e realisticamente brutale, vario ed eterogeneo, splendido e terribile secondo i differenti punti di vista, celestiale e diabolico, eccitante e disgustoso allo stesso tempo. Non è importante che cosa si mangi in questo bellissimo pianeta, ma *come* lo si mangi (il che dice molto sulle usanze dei mangiatori di quel dato cibo), *dove* (il che dice molto sul territorio che ospita

Introduzione. «Dimmi come mangi e ti dirò chi sei»

il cibo e i mangiatori), e *perché*, con che spirito si affronta ogni pietanza (il che dice molto sulla storia di quel cibo, del territorio e dei mangiatori). Solo così si può comprendere come dietro a una comunissima mela del Kazakistan o alla prelibata carne di balena in Norvegia, si celino storie spericolate o autentiche epopee di popoli.

Perciò sarà stimolante avventurarsi tra grilletti saltati in padella con l'aglio, distillati di terra, tube di Falloppio di vitella alla brace, pani ai fiori di borragine e panettoni alla manna, carne cruda di alce e radici afrodisiache estirpate ai confini della Terra. Nelle mie perlustrazioni ingorde ho assaggiato alimenti naturali da far accapponare la pelle pure a De Sade e Polifemo, ho educato i miei figli a non uccidere animali se non per sopravvivenza o curiosità alimentare, ho esplorato cucine ai confini del tempo e dello spazio e ho ispezionato carcasse, carapaci e cortecce non solo per la mia perenne fame ma anche e soprattutto per capire le profonde differenze culturali tra i diversi popoli. Le persone mangiano tutto e lo hanno sempre fatto fin dalle prime colazioni neolitiche, senza ad esempio risparmiarsi i bocconi rischiosi delle bacche velenose o di pesci tropicali tanto colorati quanto letali.

Altro aspetto divertente delle mie bizzarre avventure gastronomiche, è che la fenomenologia del *come* mangiamo oggi, non può prescindere dal raccontare *cosa* l'uomo abbia masticato e ingoiato finora nel corso dei secoli. Ogni degustazione, stravagante o meno, ha i suoi precedenti storici. Se in Svezia adorano le aringhe in putrescenza, c'è di sicuro un motivo culturale e sociale alla base; e se io assaggio un pulcino di anatra di 18 giorni dentro al suo stesso uovo, è per cercare di carpire in quei due minuti di degusta-

zione una parte del patrimonio culturale di Filippine, Vietnam e Cambogia, ossia di oltre 200 milioni di persone.

Tutto il mondo ha storie gastronomiche molto più interessanti e choccati di una patatina frita «rivista» da un grande chef o l'*happy meal* colorato di McDonald's. Storie che aprono i nostri orizzonti e ci permettono di uscire dalla infosfera sul cibo che ci bombarda con mode televisive, ossessioni salutiste, polemiche ambientaliste. Le pagine di questo libro vogliono essere una sorta di atlante dei cibi più lontani dal nostro etnocentrismo alimentare, un viaggio fra i continenti del gusto e l'antropologia del «mangiare» per approdare a una riflessione sul futuro stesso della nutrizione.

I singoli capitoli, infatti, ripercorrono diverse varietà di elementi commestibili legati ad elementi geografici e socio-culturali che ho «assaporato» nel mio ghiotto girovagare, il tutto con incursioni nella storia per svelare le radici della contemporaneità. Le tappe del mio viaggio comprendono l'ittiofagia estrema (ossia il sostentarsi di creature marine inusuali), la geofagia (il nutrirsi di terra), l'entomofagia (ossia il mangiare insetti), la florifagia e il frugivorismo (assumere solo i fiori o la frutta, insieme alle forme più estreme di vegetarianismo da erbe e ingredienti spontanei), il cannibalismo antropofagico, il carnivorismo esasperato, alcune divagazioni su alimenti «indefinibili» come tartufi, miele, uova e funghi, fino alla misteriosa ed eclettica evoluzione della cucina come forma di droga, di erotismo e di astinenza... Ovvero il classico esercizio antropico di strapazzare la natura.

In questi capitoli, come inframezzo colorito, non possono quindi mancare le mie esperienze personali da goloso seriale, le in-

Introduzione. «Dimmi come mangi e ti dirò chi sei»

tuizioni creative dei grandi chef del passato e di recente memoria, e un pizzico di trasparenza nel riportare informazioni ben solide e selezionate dalla mia personale bibliografia. In fin dei conti mangiare una manciata di *chapulines* – le cavallette messicane saltate in padella con aglio, limetta e sale – è un atto culturale vero e proprio, perché è solo l'inizio di un viaggio in Sudamerica, una ricetta di streetfood che nei secoli ha aiutato le persone povere a sfamarsi in modo inaspettatamente gustoso. E le avventure possono continuare negli altri cento Paesi del mondo che consumano abitualmente insetti per fame, cultura o gusti personali. La cucina è una prerogativa umana, non italiana, giapponese o peruviana; il cibo è composto da ingredienti variopinti, opinabili e universali in tutto il pianeta, dalla Groenlandia alla Polinesia. E io voglio raccontare la genealogia degli ingredienti più inconsueti, il loro sapore e la storia legata ai ghiribizzi dell'umano. Come per esempio rifocillarsi di placenta umana: è un pasto riprovevole auto-cannibale o un essenziale integratore di ormoni, proteine e vitamine per le puerpere? Ardua la risposta, anche per gli onnivori più spavaldi, però è una delle innumerevoli stranezze alimentari che talvolta trascinano la mia curiosità a scrutare ciò che è di moda ora, nella cucina mediatica e di riflesso nella cultura moderna occidentale, e in parallelo a esplorare nel passato e nelle altre culture contemporanee, per trovare analogie e contrasti stimolanti, affinché i sogni futuri della gastronomia diventino sempre più grandi, consapevoli e profondi, più aperti all'orizzonte e verso il diverso modo di mangiare nell'ecumene.

Sulla Terra, infatti, tutto ciò che è commestibile viene cucinato senza alcun indugio, ma nei prossimi decenni l'interesse verterà

sempre di più verso la qualità degli alimenti e la loro sana provenienza, la loro sostenibilità. La gastromania, così attuale ultimamente, dipenderà non solo dal gusto eccelso, ma molto probabilmente anche dal carattere etico di alcune preparazioni piuttosto che di altre, dall'impatto ambientale di certi allevamenti e colture agricole. Da come si mangia appunto, non da cosa. Nel corso del tempo la storia dell'alimentazione ha visto il passaggio dalla sopravvivenza alla codificazione, mentre oggi si annuncia la svolta verso la qualità. Nel passato la pura sostentazione è stata il primo motore della mandibola umana; nel presente primeggiano invece la curiosità della globalizzazione e la conseguente codificazione delle tecniche di cottura e delle pietanze apprese dalla storia e dai popoli, mediante la ricerca della perfezione gustativa e la selezione di ingredienti in tutto il mondo, dando così vita alle cucine di ogni tradizione geografica e culturale di quasi sette miliardi di persone mangianti. E quindi, prima o poi, arriverà il futuro, quello così difficile da interpretare nelle altre discipline umane ma forse così banale da evincere in ambito alimentare: la qualità del cibo sarà il nuovo obiettivo primario dell'alimentazione umana.

L'ars coquinaria, poi, è materia poliedrica dalle mille sfaccettature, complessa e affascinante: la globalizzazione e la curiosità culinaria hanno ormai universalizzato ricette e ingredienti antichi e magari lontani tra loro migliaia di chilometri, ma anche l'utilizzo spasmodico di internet e dei social network ha fagocitato l'interesse per il mangiare in tutta la sua diversità multimediale. Oggi, rispetto anche a soltanto dieci anni fa, si può sapere immediatamente che gusto abbiano le larve (o camole) della farina, si può assaggiare tranquillamente un brodo di muschi e licheni,

Introduzione. «Dimmi come mangi e ti dirò chi sei»

non si fatica a trovare i rari agrumi come il chinotto savonese, il *calamansi* indonesiano o lo *yuzu* giapponese. Ma allora quale può essere lo scenario futuro della nostra alimentazione? Soprattutto, cosa mangeremo veramente nel prossimo futuro? Questo è un argomento cardine che si può evincere da ogni singolo capitolo raccontato, poiché solo esplorando e conoscendo la cucina terrestre nella sua complessità storica e geo-culturale si potrà fantasticare sull'alimentazione delle prossime generazioni. Capire il *perché* abbiamo mangiato qualcosa nel passato, forse può farci anche intuire la cucina del futuro, nel bene o nel male. Rinfrescheremo allora le antiche passioni culinarie dei primi uomini, come gli insetti, la frutta e le radici selvatiche, o il cannibalismo? Oppure esisteranno ristoranti in cui basterà il nutriente bevone Soylent a saziare gli appetiti dei clienti? Nasceranno catene di fast food in mano a industrie di bioingegneria alimentare che saranno in grado di «offrire» in tavola, a partire dal loro Dna, corpi e carni di dinosauri o di altri animali estinti come il dodo e il mammoth? Oppure con le nostre stampanti 3D della Natural Machines saremo in grado di plasmare bestie mitologiche alla maniera di Jorge Luis Borges e personaggi dei cartoni animati che si possono masticare e gustare in compagnia? Per «stampare» una pizza è necessario solo procurarsi ingredienti freschi e ridurli allo stato liquido per poterli inserire nella macchina, scegliere una ricetta dal *touch screen* e aspettare che lei faccia il resto. Il futuro del cibo sarà così meccanico e poco passionale? Tutto dipenderà dalla nostra consapevolezza nel considerare il cibo come fonte di pensiero primario della nostra specie, cercando di preservarlo nella sua qualità e varietà. Ogni singolo individuo dovrà amare la propria cultura gastronomica e rispettare

quella degli altri. Non possiamo estendere le piantagioni di palma per ottenerne l'olio alimentare e nello stesso tempo estinguere la biodiversità delle giungle piene di frutta tropicale e vegetali autoctoni. È insano distruggere foreste per coltivare cereali per nutrire a loro volta miliardi di animali, quando dalle stesse foreste e dalle stesse coltivazioni si può ricavare cibo per tutti. Inquinare il mare porterà all'estinzione di tantissime specie ittiche, e allora creeremo distese di piscicoltura bonificate, con animali squamosi nutriti a insetti a buon mercato? Sulla terra invece, pochi allevamenti di tante specie diverse di animali e molteplici coltivazioni di molti vegetali differenti sono un'ipotesi sostenibile di futuro alimentare: ogni città dovrebbe possedere orti urbani, piccoli allevamenti nelle comunità, campi coltivati in modo collettivo; ogni nazione, o comunque regione con una specificità culturale, dovrebbe salvare i propri prodotti agroalimentari affinché tutti possano assaggiare tutto. Qualora l'uomo decidesse di non nutrirsi più di animali comuni perché provano sofferenza, gli insetti potrebbero essere le nuove caramelle nutritive da «allevare» in casa? L'apporto proteico animale verrà dunque plasmato direttamente tra le mura domestiche e gli allevamenti di bovini pian piano si ridurranno perché troppo costosi e dispendiosi d'acqua e foraggio? Tra i cereali andrà a ridursi il riso perché necessita di troppa acqua per la coltivazione? Inizieremo a dissodare terre dappertutto per seminare le migliaia di varietà di patate esistenti, solo perché sono più adattabili alle condizioni più impervie e hanno bisogno di blandi accorgimenti agricoli per crescere? Sarà poi la nutriente *quinoa* delle Ande, assai facile da coltivare, il cibo che sfamerà il mondo?

La cucina, come la scienza e la fantasia, non ha limiti d'inda-

Introduzione. «Dimmi come mangi e ti dirò chi sei»

gine: è uno sguardo fiducioso e appetitoso sul progresso naturale dell'uomo, la sua evoluzione stilistica e saporita sulla natura. L'uomo può mangiare di tutto, sperando ottimisticamente che quello che ingerisca sia cibo di qualità. E io sono una persona ottimista. Una persona ottimista è quella che entra senza un soldo in un ristorante Michelin e ordina un piatto stracolmo di ostriche. È ottimista perché spera di trovare una perla nelle ostriche per saldare il conto (cit. Theodor Fontane). Una persona pessimista e poco curiosa non entra neanche in un ristorante Michelin, perché pensa di prendere un virus dalle ostriche. Terminato questo libro allora, diventeremo famelicamente onnivori oppure faremo un voto al completo digiuno mistico e atarassico? Terminato questo libro mi auguro che saremo tutti un po' più ottimisti sul presente e soprattutto sul futuro del cibo. Cannibalismo permettendo.