

FOOD WRITING

GOLA *profonda*

Passato da peccato e trasgressione a business vincente, l'amore per la tavola squisita dilaga soprattutto in libreria. Declinato in una gamma di sapori che va dal romanzo rosa al porno, alla storia

di Cinzia Leone

Ci siamo giocati il Paradiso terrestre per un peccato di gola, per una mela profumata di trasgressione. Altri tempi. Il palcoscenico della gola, la cucina, oggi è ridotto a un angolo cottura. Gli attori protagonisti, grassi e zuccheri, ormai snervati dai precetti salutisti, hanno smarrito forza tentatrice. Le sceneggiature, già gelosamente custodite nei taccuini delle nonne, sono ora squadernate impudicamente in tv e sulla Rete. Se col calo del desiderio spuntano le armature da burlesque, con l'abbandono delle cucine, il boom dei surgelati e i frigoriferi pieni, senza più penitenze e fiamme dell'inferno, ci restano solo rimorsi da espiare sul piatto della bilancia.

Cancellata dai 7 peccati capitali, la gola da vizio si trasforma in virtù, ossessione e business. Nasce la narrazione del cibo: il *food writing*. Il mercato editoriale lievita: due titoli su cento sono di cucina e dal 2011 le vendite dei libri degli chef segnano un più 68,7 per cento. La narrazione del cibo occupa militarmente tutti i

generi letterari, dalla saggistica storica all'antropologia, al giallo e al rosa, passando per il porno.

I foodwriters allineano i colori e i sapori più disparati. Il rosa al profumo di fiori d'arancio di *I love Capri* di Flumeri e Giacometti (Sperling e Kupfer), la storia d'amore tra una giovane blogger di cucina e uno chef caprese. Il peperoncino piccante di *Cooking with the bears* di Angelo Sindaco (Drago editore), un libro fotografico di ricette per gli "orsi", la comunità di gay barbuti e oversize. L'austera salvia di *Fare di necessità virtù* (Età dell'Acquario edizioni) di Stefania Rossini, che insegna come vivere con 5 euro al giorno. La grisa-glia in controtendenza di Luigi Ballerini con *I bravi man-nager cenano a casa. Perché mangiare in famiglia fa bene a tutti* (Editrice missionaria italiana). Il giallo vegetariano *La vendetta dei broccoli* di Diana Lanciotti, ricavato devoluto ai cani in difficoltà e il ricettario per gli amici a quattro zampe di Almo Bibolotti *Morso e mangiato* (Mondadori), ciotole d'alta cucina che rischiano di tentare i padroni.

Una volta, prima di mangiare si pregava, oggi, si scatta una foto. Il cibo si offre all'obiettivo: dallo scatto improvvisato al set professionale. Rivoli di cioccolata si

insinuano in canyon di profiteroles, cascate di caramello grondano da tremolanti budini, quenelle di puré si abbandonano esauste su letti di valeriana imperlata di aceto balsamico. Il coniglio in fricassea si trasforma in una coniglietta di playboy. Nasce il Food Porn. E sbarca in e-book il primo "Condom cook book", lanciato per promuovere il sesso sicuro: raccoglie ricette realizzate utilizzando come involucro i preservativi. Icona tv del Food Porn è la britannica Nigella Lawson, 53 anni e curve mozzafiato, che a fine trasmissione, in vestaglia, apre il frigo e divora gli avanzi della puntata. Su Flickr, la più nota comunità fotografica della Rete, il gruppo dedicato al Food Porn vanta 40mila membri e 600mila immagini. Il cibo condiziona i designer e David Schwen lancia il Pantone Pairings, le accoppiate dei colori della celebre azienda per l'editoria con i cibi: Pantone Burger con Pantone Fries, Pantone Ham con Pantone Cheese, Pantone Ketchup e Pantone Mustard.

Il foodwriting ha più di 50 sfumature. E serve anche raffinate perle di caviale. Come quelle di Laura Grandi e Stefano Tettamanti in *A Capotavola. Storie di cuochi, gastronomi e buongustai* (Mondadori), un'enciclopedia della storia della cucina attraverso la passione gastronomica di personaggi celebri, da Agatha Christie a Simonon, da Churchill a Conrad, passando per un inedito Stalin prefatore di un libro di ricette per l'operosa massaia sovietica. Sempre di Grandi-Tettamanti *Il cibo non era niente di speciale (Utet)*, una sorprendente selezione di citazioni gastronomico-letterarie dalla Bibbia in giù. «Se scrivere di cibo e gastronomia è una professione, la passione non basta. Ci vuole cultura», sostiene Stefania Aphel Barzini, giornalista e scrittrice, autrice di *Fornelli d'Italia* (Mondadori), centocinquanta anni di storia del paese raccontati da piccole e grandi cuoche e persino dai ricettari dei fanti italiani della prima guerra mondiale prigionieri in Germania, che trascrivono piatti rimpianti e desiderati e mangiando ricordi sopravvivono. Alla gastronomia si dedicano case editrici raffinate come Adelphi con *Cotto*, viaggio di Michael Pollan sulle piste dei quattro elementi con cui si cucina (aria, acqua, terra e fuoco), o Laterza con *Spezie. Una storia di scoperte, avidità e lusso* di Francesco Antinucci, che racconta la trasformazione del gusto attraverso la storia di un grande business commerciale legato a doppio filo

We-Women for Expo

La memoria ricostruisce odori e sapori meglio di qualsiasi strumento tecnologico. A caccia della memoria gastronomica We-Women for Expo, un gruppo di artiste, scrittrici e scienziate, convinte che la sostenibilità del Pianeta passi attraverso una nuova alleanza tra cibo e cultura, e che le artefici di questo nuovo patto per il futuro debbano essere le donne. All'inaugurazione di Expo 2015, in una tavolata mondiale in diretta web-tv, ciascuna porterà un "piatto della vita" per costruire una grande narrazione planetaria legata al cibo. A Roma nasce il progetto Petronilla per Expo 2015 che raccoglie le testimonianze gastronomiche delle anziane della capitale. Come si faceva la spesa, la fame prima e l'abbondanza dopo fino agli sprechi recenti, i mestieri legati al cibo, e le mense pubbliche: da San Pietro a Sant'Egidio. C.L.

con il potere e l'opulenza. O ancora Chiarelettere con *La repubblica del maiale* di Roberta Corradin, che rosola a fuoco lento anche la politica, dagli anni di piombo a quelli di panna.

Insapore e inodore, la narrazione del cibo, ingolfa le librerie. «Ormai, l'appetito ce lo immaginiamo», scrive Sherazade Gratin, alias Claudio Novelli in *Pan per padelle e Venere sui Fornelli* (La Conchiglia editori). «Lasciamo il volgare cibo, quello vero, agli altri. Magari a quelli che ne hanno realmente bisogno. Comincerei piuttosto a studiare un sistema per liberarci di critici, esploratori, compilatori di guide, profeti, sciamani e visionari di una cucina assurda, cuochi da salotto, chef televisivi, enologi atomici e vignaiuoli nucleari e quant'altri prezzolati concorrono a questo delirante Barnum d'irrealizzabile gastronomia. Con ogni mezzo. Anche estremo».

Dopo un secolo e mezzo di oblio, si torna a Feuerbach: «l'uomo è ciò che mangia». E soprattutto ciò che amalgama, tagliuzza e manteca. Senza dimenticare come si mette in tavola. Passaggio fondamentale, chiaro anche a Feuerbach, che si attrezzò sposando la proprietaria di una fabbriche di porcellane. L'uomo è ciò che mangia ma anche la *mise en place* ha la sua importanza. Dove è finito il peccato di gola? Gianfranco Marrone, in *Gastromania* (Bompiani), scrive: «Un pensatore tutt'altro che incline alla leggenda come Tommaso d'Aquino sentenziava che Gola, essere di per sé femminile, genera ben cinque figlie femmine: la perdita di controllo della mente, l'impurità, la sciocca allegria, la vana chiacchiera, la scurrilità». A voi la scelta.