

# Staccate dalle ossa

**A** proposito di tradizione. Una ricetta facile facile per un'indimenticabile "ultima cena", si ricava dal volume **Note di cucina di Leonardo da Vinci**, di Shelagh e Jonathan Routh (Voland): "Immergi una mucca, o un manzo, in un grande bollitore con tre carote e una manciata di bacche di ginepro per tutto il tempo necessario - in genere 15 o 16 ore - affinché le carni si stacchino dalle ossa. Metti tutta la carne nella pressa per estrarne il succo. Versalo in bacinelle piatte, lascialo coagulare e quando è quasi asciutto taglia dei cubetti della grandezza di un pollice; li puoi aggiungere al minestrone per arricchirlo col gusto del manzo senza necessariamente dover uccidere un manzo fresco. Il succo avanzato nella pentola è anch'esso utile. Setaccialo e usalo per insaporire rape e broccoletti lessi". L'unico problema è che vi mancano i broccoletti? Ripiegate, allora su un'invitante "Spalla di serpente": "prendi una spalla di serpente, disossala e riempi l'interno con olive e frutta fresca"... Non avete neanche le olive? Prima di ficcare la testa nel forno, sfogliate ancora il *Codex Romanoff*, fonte originaria del libro, e forse opera del grande pittore fiorentino, autore dell'Ultima cena. O forse uno scherzo di "Candid Camera", la popolare serie televisiva di cui Jonathan Routh fu per molti anni responsabile?

Sia come sia, dopo aver superato la parata di conti e baroni e cardinali che

occupano una pagina di "ringraziamenti dell'edizione inglese", sarete nelle mani del "dottor Marino Albinesi, pubblico ministero a Roma e presidente del Circolo enogastronomico d'Italia". Col suo consenso, potrete "cucinare con i veleni", sapendo che: la stricnina causa terrore e irrigidimento del collo; le bacche scure e nere dei mortali solanacei provocano il delirio; il napello ("spesso confuso con le radici di barbaforte") comporta allucinazioni auditive e vomito; e che la cicuta porta alla morte. In caso, poi, aveste "programmato un omicidio", il *Codex* vi spiegherà "come deve sedersi a tavola un assassino": a seconda del metodo scelto, l'omicida si

metterà a destra o a sinistra della vittima per non recar disturbo "alla conversazione degli altri commensali". L'abilità di un simile convitato - avverte il testo - sta nell'assolvere il compito con la dovuta discrezione e, una volta che gli inservienti abbiano rimosso l'ingombro, di alzarsi da tavola: perché la sua presenza potrebbe "talvolta dare problemi alla digestione delle persone che gli siedono accanto". Sarà quindi cura di un buon padrone di casa, avere sempre un ospite di riserva da mettere nel posto vuoto.

Che Leonardo - il genio che elevò la pittura sopra ogni attività umana, ma indagò in ogni campo del sapere - sia

proprio l'autore dell'antico manoscritto, non c'è prova. E va a finire che, a nasconderle, sono stati quei satanassi dei comunisti che negano di aver custodito una simile opera nel museo di Leningrado. Ma intanto, gli autori raccontano che, nei 17 anni che restò alla corte di Ludovico il Moro, Leonardo divenne maestro di cerimonie. E pubblicano i bozzetti, provenienti da varie collezioni private, che mostrano alcuni suoi progetti destinati alla cucina: un gigantesco tritamanzo, un frullatore, una macchina affetta-prosciutto, originariamente concepita come grammofo-no rotante a manovella. E "il Leonardo" si chiama ancora l'attrezzo a due leve, che serve per schiacciare l'aglio: compito che, al tempo degli Sforza, era affidato a un martellatore che viveva sui merli del castello. A ispirare i disegni, sarebbe stata l'esperienza di Leonardo alla locanda Le tre lumache, gestita dall'artista – grand gourmet e amante dei dolci – nella Firenze del 1473. Insomma, se

l'autore dell'Ultima cena avesse avuto successo come pasticciere, oltre alle macchine belliche, forse avrebbe inventato anche quella per tirare le torte in faccia ai guerrafondai. Sembra, infatti che, più di tutto, detestasse "veder faticare gli uomini".

Nel *Codex Romanoff* compaiono topini crudi e torta di api, pane di canapa e budino di sambuco, ma non si accenna a ricette col riso, che pure in quegli anni cominciava a diffondersi. Lo si deduce da una corrispondenza fra Gian Galeazzo Maria Sforza e il duca d'Este, del 1475, in cui è questione di 12 sacchi di semi di riso, più vantaggiosi del frumento in termini di resa. D'altronde, la prima risaia moderna era già stata inventata da un certo Colto de' Colti nel 1468. L'antichissimo cereale – che già sfamava l'Oriente dai tempi dei tempi, e pare sia stato introdotto in Occidente da Alessandro Magno – è giunto in Italia con ritardo. Oggi, però, lo Stivale ne è il maggior produttore europeo. Per conoscere cosa c'è dietro un chicco di riso e cucinarlo in modo sano e appetitoso, si può ricorrere al

libro *Tutto il riso del mondo*, di Paola Bizzarri e Sandra Endrizzi (edizioni

Sonda). Dalla risicoltura, dal momento della raccolta e dalla fase della commercializzazione, traggono sostentamento oltre 100 milioni di famiglie in Asia e in Africa. Ma il peggioramento delle condizioni ambientali, e soprattutto i voraci appetiti delle multinazionali agroalimentari, mettono sempre più a rischio la loro sopravvivenza.

Anche il futuro delle risorse ittiche non è roseo. Lo sostiene il libro di Charles Clover *Allarme pesce* (Ponte alle Grazie), un saggio in forma di reportage che accusa la pesca indiscriminata, condotta con moderne tecnologie, di essere "l'attività più distruttiva della terra". In molti mari, certe specie stanno per scomparire. La tilapia e altri pesci vegetariani, invece no. Potrebbero essere loro, quindi, "la sola vera speranza del mondo in via di sviluppo" e di tutti. Da qui, l'invito dell'autore a consumarli fin da ora, mettendo fin da subito al lavoro la fantasia dei grandi cuochi. Le tilapie sono avvertite.

Da un passato di promesse a un presente allucinato, nel romanzo di un

autore del Togo, Sami Tchak, e in quello della colombiana Laura Restrepo, premiata di recente dal Grinzane-Cavour, .

*La festa delle maschere* di Sami Tchak (Morellini editore) è ambientato in un imprecisato paese dell'Africa. In un'atmosfera plumbea e decadente, un agiato "señor Carlos" uccide una donna incontrata per caso e viene a sua volta ucciso dal figlio di lei – un giovane da cui è fortemente attratto. Prima di accettare la morte, racconta la sua storia, che l'autore intreccia ai pensieri della donna uccisa. La famiglia di Carlos è diventata ricca grazie alle arti di una sorella bellissima, che ha saputo vendersi a generali e governanti e che ha trascinato Carlos, in abiti femminili, tra feste e pranzi luccoliani. In un gioco di specchi, emerge così l'identità mutilata dell'Africa, "gli appetiti, gli errori, i crimini" e le "credenze

idiote dei popoli”.

Anche a Sasaima, in Colombia, in piazza c'è una festa popolare.. A cena si friggono salsicce e si balla. La tradizione è di chiudere la festa all'alba con una colazione collettiva sulla piazza del mercato. Il sindaco, “che è conservato-

re”, quest'anno ha annunciato “*tamales* e birra gratis”. Nei ricordi di Aguilar, la moglie Agustina, che stava zitta sul sedile posteriore, allora ha voluto fermarsi a comprare le *obleas*, le schiacciate di pane. Adesso, invece, lei sembra aver dimenticato tutto. E' in preda alla follia. Intrecciando i pensieri di Agustina - bellissima figlia ribelle di un latifondista colombiano - e quelli del marito Aguilar - un professore marxista che s'interroga sulla pazzia della moglie e quella del paese - Laura Restrepo costruisce la trama di *Delirio*, un romanzo edito da Feltrinelli. Tutto ha inizio nell'albergo di una Bogotà di intrighi e privilegi, dove Aguilar, di ritorno da un viaggio, ritrova la moglie in preda al delirio. Nel lungo viaggio per sottrarla al suo mondo allucinato, Aguilar le proverà tutte (ma non le ricette di Leonardo), e infine ritroverà lo smalto e la voglia di opporsi al baratro.

E' invece un futuro apocalittico, quello immaginato dalla scrittrice inglese Maggie Gee nel romanzo *Il diluvio* (edizioni Spartaco). “Mangia e bevi, perché domani morirai”, recitano alcuni poster dei predicatori dell'Unica Via.

Nel vuoto di senso di una città in guerra che cerca di apparire normale, cresce il numero dei fanatici religiosi. Il governo di “mister Bliss” ha aggredito un imprecisato “stato islamico” e cerca di distrarre i cittadini con una grande festa per l'arrivo della primavera. Dappertutto, “lampeggiano e blaterano” televisori. Nella parte ricca della città, due adolescenti che non sanno dove rivolgere un simulacro di rivolta sociale, mangiano “montagne di torte al formaggio ghiacciate” e pollo alle castagne. Nel quartiere meridionale e in quello orientale della città, invece, i bambini rientrano “nelle loro case fredde, scuotono la latta per raccogliere

qualche biscotto di scarsa qualità”, accudiscono i più piccoli, aiutano le mamme nei lavori domestici, e “guardano la tv al solito volume”. Intanto, una madre nevrotica cerca di gestire i suoi gemelli, un giornalista in crisi misura lo strapotere della propaganda, un razzista che ha ucciso un omosessuale nero, esce dal carcere e si unisce ai predicatori. L'umanità corre verso la catastrofe, mentre una pioggia incessante annuncia il disastro. ●

**di Geraldina Colotti**

**CUCINARE CON I VELENI,**

**CUCINARE SENZA.**

**TUTTI I LIBRI IN MENU,**

**ASSAGGIANDO QUA E LÀ,**

**TOPINI CRUDI**

**E TORTA DI API COMPRESI**

