



La dittatura della polpetta

Steven Poole, *The Guardian*, Regno Unito
Foto di Reinhard Hunger

Cuochi trattati come rock star. Libri di ricette in testa alle classifiche. La tv invasa da trasmissioni sulla cucina. Mangiar bene è la nuova religione laica: una moda insopportabile, sostiene lo scrittore inglese Steven Poole

In una fresca serata d'autunno nella zona nord di Londra il furgone di una rosticceria ambulante è parcheggiato davanti a un giardino. Le sue spettrali luci verdi lampeggiano e un profumo di pollo arrosto aleggia nell'aria. Un tipo sulla trentina mi si avvicina mentre parlo con un amico al lato della strada e ci informa che è rimasto deluso da quello che ha assaggiato. "Secondo me gli *arancinis* non sono abbastanza speziati", spiega, con l'aria di uno che sa tutto e che ha mangiato di tutto. "Dovrebbero essere più saporiti, non sono niente di speciale". Non ho la più pallida idea di cosa siano gli *arancinis* (e non ho ancora scoperto che la parola *arancini*, come *panini*, in italiano è già plurale), ma annuisco come se sapessi benissimo di cosa sta parlando. Mi appunto il suo commento sul cellulare, e il mio amico continua a dargli corda. "L'hamburger coreano mi è sembrato abbastanza buono", prosegue il tipo, senza troppo entusiasmo. "Ma penso che a molti cuochi manchi la fantasia. Si limitano ad accontentare la massa dei clienti". Venticinque anni fa questo ragazzo sarebbe potuto essere un fan del rock indipendente che si lamentava perché in giro c'era troppa musica commerciale. Ora partecipa ai *rave* culinari dandosi delle arie da superesperto.

Il nome *food rave* è perfettamente calzante: nella cultura in cui viviamo il cibo è l'ultima sostanza ingeribile che ci possiamo concedere in modo ossessivo senza dover affrontare la disapprovazione della società. Alex James - l'ex bassista dei Blur, diventato gentiluomo di campagna, produttore di formaggi ed editorialista gastronomico del *Sun* - ha raccontato: "Quando avevo vent'anni mi piaceva bere, a trenta ero attirato dalla droga, adesso che ne ho quaranta mi interessa quello che mangio". Alex James non è l'unico a pensarla così. Il cibo ha sostituito la droga nel pantheon dei piaceri di chi sta invecchiando placidamente e si è portato dietro un po' del vecchio lessico di quel mondo. Ci si può "passare" un certo piatto o una salsa come se fosse una canna. E chi va per funghi si esalta all'idea di essersi "procurato" un po' di finferli, come se li avesse comprati da un losco spacciatore in una stradina buia del quartiere londinese di Camden Town.

Il cibo è apprezzato per il suo "effetto" psicotropo. Nigella Lawson (cuoca, autrice di libri di ricette e presentatrice di una celebre trasmissione tv dedicata alla cucina) definisce il caramello salato "un alimento di prima classe". Sì, mangiare è la nuova



droga degli ex hippie e della generazione dell'ecstasy, un modo meno pericoloso e più rispettabile per raggiungere un comodo sbalzo casalingo.

La civiltà occidentale sta mangiando fino a rimbecillirsi. Viviamo nell'età del cibo. I programmi di cucina affollano i palinsesti televisivi, i libri di ricette riempiono gli scaffali delle librerie, gli chef famosi vendono i loro stravaganti pasticci di carne (Heston Blumenthal) o la loro pasta trafilata al bronzo (Jamie Oliver) nei supermercati e, da Chicago a Copenaghen, i cuochi dei ristoranti di lusso sono i protagonisti di articoli agiografici su serissimi giornali e riviste. I festival gastronomici sono i nuovi festival rock, con emozionanti performance dal vivo. Una persona che ha assistito esterrefatta a un'esibizione di Jamie Oliver me l'ha raccontata così: "Le ragazze che erano nelle prime file - tra il pubblico c'erano soprat-

tutto donne - scattavano foto con gli iPhone. Un gruppetto davanti a me continuava a ripetere 'ohmigodohmigodohmigod'. Una ragazza, che sembrava sul punto di svenire, gridava: "Ti adoro, Jamie". In tv è la stessa cosa. La nuova serie *The great British bake-off* (una sorta di reality su chi realizza le migliori torte e biscotti) ha avuto un successo strepitoso, come la trasmissione intitolata *Food, glorious food*, ribattezzata *Eggs factor* dagli addetti ai lavori.

Se non volete guardare gente che cucina in tv o dal vivo, potete sempre leggere quello che scrive. Internet è stata invasa da blogger che postano fotografie di quello che hanno mangiato su una bancarella all'angolo della strada o in un ristorante alla moda, e compongono peana pseudoerotici sugli effetti stimolanti di certi piatti. Al momento cinque dei dieci best seller di Amazon nel Regno Unito parlano di cucina: Ni-

gellissima, di Nigella Lawson, ha venduto più di *Cinquanta sfumature di grigio*. Secondo i dati di Bookscan, nella primavera del 2011 la vendita di libri di quasi tutti i generi letterari nel Regno Unito era diminuita. Le uniche eccezioni erano le categorie "cibi e bevande" (più 26,2 per cento) e "religione" (più 13 per cento). Prima del 1990, la categoria "cibi e bevande" non esisteva nemmeno. Il fatto che solo la cucina e la religione fossero in controtendenza non era un caso: oggi l'interesse per la cucina risponde a esigenze metafisiche o legate agli "stili di vita". E gli chef famosi sono i guru della nostra epoca.

Di questi tempi non è considerato un segno di preoccupante alienazione annunciare pubblicamente che "la mousse al cioccolato è la cosa che mi emoziona di più" o dire che aver cenato al ristorante El Bulli di Ferran Adrià, sulla Costa Brava spagnola, "mi ha fatto piangere". Oggi chi non sa parlare di cucina a lungo e nei minimi dettagli in qualsiasi occasione sociale passa per un ignorante. La "passione" per il cibo (nel senso edulcorato che la parola "passione" si porta dietro oggi, cioè qualcosa che ci piace molto) non è solo sana, è diventata addirittura obbligatoria.

Un pasto non analizzato criticamente - come hanno scritto negli anni ottanta un paio di precursori dei moderni *foodies* - non merita di essere mangiato. Molto astutamente, nel 2011 il dipartimento di filosofia dell'università del North Texas ha annunciato l'avvio di un corso sulla "filosofia dell'alimentazione", probabilmente nella speranza di convincere i maniaci della cucina ad allargare l'ambito delle loro riflessioni. Naturalmente anche sul cibo si può riflettere in modo filosofico, come su qualsiasi altro tema. Ma non è quello che succede nella nostra gastrocultura.

Dove porterà questa ossessione? C'è qualche mezzo di comunicazione o d'intrattenimento, qualche social network che non è stato ancora travolto da questa insaziabile ricerca dei piaceri della gola, da quest'orda di adoratori del cibo? La follia culturale del cibo sta diventando una vera psicosi? Non faremmo meglio a preoccuparci di più di cosa ci mettiamo nella testa invece di quello che ci mettiamo in bocca?

Appetiti spirituali

Le persone che hanno uno smisurato interesse per il cibo si fanno chiamare *foodies*, termine comparso per la prima volta in un articolo di Harper's & Queen del 1982 intitolato *Cuisine poseur*. Nel 1984 uno dei suoi autori, Paul Levy, scrisse con Ann Barr il

manualetto semiserio *The official foodie handbook*. Nell'Oxford English dictionary la parola è apparsa per la prima volta nel 1980, sull'onda di un articolo del New York Magazine dedicato alla proprietaria di un ristorante parigino e ai suoi "devoti, veri e propri *foodies*". Nei paesi anglosassoni, il termine ha ormai sostituito *gourmet*, forse perché quest'ultimo evoca qualche forma di privilegio e la pretesa snobistica di avere un apparato sensoriale più raffinato di quello degli altri. Una caratteristica che però è comune anche ai *foodies*. La parola in sé in effetti ha qualcosa di infantile e grazioso in modo stucchevole, che in un certo senso si adatta bene all'argomento. Tuttavia non bisognerebbe permettere ai *foodies* di rivendicare la docile innocenza che questo implica. Nell'*Official foodie handbook* si parla di "foodismo". Propongo di chiamare i suoi adepti *foodisti*.

In realtà il termine "foodista" è molto più antico. Veniva usato già alla fine dell'ottocento per i ciarlatani che propagandavano diete alla moda (il che mi sembra abbastanza appropriato), e nel 1987 un giornalista del New York Times lo propose, in modo semiserio, per sostituire il cacofonico "gastronauta". "Sulla scia di nudista e buddista, posso suggerire la parola 'foodista' per definire una persona entusiasta della buona cucina?", scriveva il New York Times. La scherzosa analogia con "nudista" è significativa. Foodista mi piace proprio per la sua desinenza. Come un razzista o un sessista, il foodista agisce sotto l'influenza dei pregiudizi di un'ideologia dominante, e vede tutto il mondo attraverso le lenti unte di grasso di un mangiatore militante.

Dall'ideologia del foodismo traspare chiaramente il desiderio di riempire con il cibo un vuoto spirituale. È una questione di "spiritualità", un modo per "esprimere la propria identità", sostiene il moderno crociato del cibo Michael Pollan. Nel suo famoso catechismo foodista, *Il dilemma dell'onnivoro*, Pollan sostiene che bisogna mangiare "con consapevolezza" e che ogni pasto ha il suo "prezzo karmico", e finisce affermando che "quello che mangiamo è, né più né meno, il corpo del mondo". Quindi mangiare una cotoletta di maiale diventa la sublime unione con il pianeta, la comunione con Gaia.

Avrete anche notato che molti manuali di cucina si definiscono "bibbie". Nel segno del culto del nutrizionismo sono stati pubblicati l'*Optimum nutrition bible* di Patrick Holford e la *Food bible* di Gillian McKeith. Ma ci sono anche una "Bibbia dell'alimentazione per bambini", una "Bibbia degli

alimenti integrali", una "Bibbia del cibo senza glutine", una "Bibbia per gli amanti del cibo piccante" e così via. Se non vi piacciono le implicazioni giudaico-cristiane del foodismo biblico, potete scegliere di entrare in comunione con i druidi, come suggeriva il cuoco, giornalista e presentatore tv Hugh Fearley-Whittingstall alla fine degli anni novanta: "Mi chiedo se non sia una coincidenza il fatto che i funghi selvatici sono diventati così popolari in parallelo con la diffusione dello spiritualismo New age".

Il cibo, quindi, è considerato la risposta a tutti i tipi di appetiti spirituali. Ma l'idea che possa nutrire lo spirito mi sembra un errore di categoria, lo stesso errore che ha portato la chiesa dei primordi a definire la "gola" un peccato capitale. Peccare di gola, in origine, non significava mangiare troppo, ma provare un interesse eccessivo per il cibo. La gola, per usare le parole di Francine Prose (autrice del divertente *Gola*), è un "desiderio smodato" di mangiare, che ci "allontana dal sentiero della ragione".

Tommaso d'Aquino era d'accordo con papa Gregorio Magno sul fatto che un peccato di gola può essere commesso in cinque modi diversi: per esempio cercando "cibi sempre più sontuosi" o desiderando pietanze "preparate sempre più meticolosamente". In questo senso (che si sia d'accordo o no) tutti i foodisti moderni - come sostiene il giornalista dell'Atlantic B.R. Myers nel suo articolo intitolato "La crociata morale contro i *foodie*" - peccano senza dubbio di gola.

E i cuochi? Se il cibo è un'esperienza spirituale, i moderni *celebrity chefs* sono i nostri sacerdoti, i guru che ci mettono in contatto con l'ineffabile. Il cuoco è in sintonia con la terra, fa da tramite tra noi e Gaia per il nostro piacere e per il nostro progresso spirituale. Non ci fidiamo più dei politici né del clero, però ci aspettiamo che i cuochi ci dicano non solo come mangiare ma addirittura come vivere: una sineddoche morale

Il cibo non è solo nutrimento spirituale: è sesso, ecologia, storia, moda, etica. E per qualcuno è anche un linguaggio universale

in qualche modo comprensibile, considerato che mangiamo per vivere. Nel 2011 una pubblicità della catena di supermercati Waitrose diceva: "Ama il cibo. Ama la vita". L'ordine delle parole implica una condizione: solo se ami il cibo ami la vita nel modo giusto.

La tendenza ad attribuire al cibo un significato spirituale è un fenomeno relativamente recente. Fa piacere, per esempio, notare l'assenza di questo tipo di retorica nell'amatissimo libro di cucina del 1931 *The joy of cooking* di Irma Rombauer. La retorica dell'autrice raggiunge il culmine nell'introduzione, dov'è scritto: "Questo libro è frutto di una lunga esperienza pratica, di una viva curiosità e di un vero amore per la cucina. Ho cercato di andare incontro alle esigenze della famiglia media, di rendere appetitosi piatti realizzati con mezzi semplici e meno banale la cucina di tutti i giorni". Per l'autrice cucinare è una gioia, forse degna anche di un certo "amore", ma l'obiettivo rimane semplicemente quello di aiutare la gente a preparare qualcosa di buono ogni giorno. Cosa può esserci di più civile?

Da allora la retorica foodista, come l'universo, ha vissuto una rapida trasformazione. Il movimento sente il disperato bisogno di rivendicare altri territori oltre a quello delle virtù insite nel cibo. Il tutto serve a non dover mai smettere di pensare a mangiare. Il cibo diventa non solo nutrimento spirituale ma arte, sesso, ecologia, storia, moda, etica. Diventa perfino, nella mente dei suoi fanatici più confusi, un linguaggio universale. Alex James, per esempio, ha dichiarato al Sun: "Il cibo è un ottimo sistema per comunicare con tutti. Un tempo pensavo che la musica fosse un linguaggio universale. Ma se vai in Africa e provi a cantare una canzone dei Blur, qualcuno dovrà tradurre le parole. Se invece offri alla gente un pezzo di formaggio, può assaggiarlo immediatamente e mostrare una reazione". E così, una fetta di cheddar diventa più importante di un pezzo di Nirvana: un mezzo di comunicazione universale o, almeno per i foodisti, un ingrediente comune per amalgamare gli intelletti.

L'arte usurpata
Nel 1932 Salvador Dalí esibì a Parigi il suo "orologio ipnagogico", che descrisse come "un'enorme pagnotta appoggiata su un lussuoso piedistallo". Aveva anche concepito il magnifico progetto di una "società segreta del pane": l'idea era quella di lasciare in alcuni luoghi pubblici di Parigi e New York





delle pagnotte enormi (fino a 15 metri di larghezza per 45 di lunghezza). In questo modo, teorizzava Dalí, “si poteva cercare di smontare sistematicamente il significato logico di tutti i meccanismi del mondo razionale e pratico”.

Purtroppo, la società segreta del pane rimase solo un progetto. Per i foodisti, comunque, il cibo è già arte. Per citare l'*Official foodie handbook*: “I foodies considerano la gastronomia un’arte, alla pari della pittura e del teatro. Anzi, è la loro forma d’arte preferita”. Oggi frasi simili si sentono ovunque, ripetute nella serena inconsapevolezza di quanto siano esagerate. Le coscette di rana da 60 dollari del cuoco francese Bernard Loiseau sono “una splendida opera d’arte”. Anthony Bourdain definisce ereticamente Ferran Adrià “il tizio delle schiume”, ma altri sono ammaliati dall’estetica delle sue spume: sono “incredibilmente

belle. Delle vere opere d’arte”. La folle genialità del cuoco catalano viene spesso paragonata a quella di Salvador Dalí. Secondo la pubblicità dell’applicazione per iPad di Nigella Lawson *Quick collection*, la cuoca britannica cura i suoi piatti come se fossero quadri o installazioni.

L’idea che il cibo sia una “forma d’arte” va molto oltre il concetto tradizionale di “arte culinaria”, che è una più modesta attribuzione di abilità creativa (*techné* piuttosto che *poésis*) a un’attività quotidiana. Oggi i foodisti si sentono molto offesi da questa presunta mancanza di riconoscimento artistico. L’ex dirigente della Microsoft Nathan Myhrvold è senza dubbio un uomo molto intelligente, ma usa un tono curiosamente lamentoso quando, nell’introduzione al suo libro in sei volumi dall’inquietante titolo *Modernist cuisine* (venduto a 395 sterline), si chiede: “Se la musica è un’arte, perché il

cibo non può esserlo?”. Dovrebbe essere evidente che una bistecca non è una sinfonia, una pizza rustica non è una passacaglia, il foie gras non è una fuga. E comporre un menù non è come comporre un requiem, e il cuoco che prepara una pietanza in cucina e la presenta su un piatto non è l’equivalente artistico di Charlie Parker.

Sapori e aspettative

Lo scrittore francese Alain Robbe-Grillet racconta così una conversazione avuta a pranzo con il suo amico Roland Barthes: “In un ristorante, mi disse, quello che alla gente piace consumare è il menù. Non i piatti ma la loro descrizione. In pratica Barthes aveva ridotto l’arte della cucina, che adorava, al livello di astratto esercizio linguistico!”.

Barthes, però, ne sapeva di più del suo amico. Il menù di un ristorante non è solo una sorta di poesia concreta, ma anche un’allettante promessa di soddisfazione dei sensi, una cambiale che garantisce un piacere futuro e non semplicemente, come lo stesso Barthes avrebbe scritto altrove, la “sintassi” di un certo “sistema” alimentare. Può realmente modificare la nostra esperienza gustativa al momento dell’arrivo del piatto. È stato dimostrato che la formulazione linguistica di un menù cambia il modo in cui le persone percepiscono quello che mangiano.

Due psicologi hanno fatto un esperimento offrendo a due gruppi di persone lo stesso “gelato di granchio” (un piatto di Heston Blumenthal), chiamandolo però in modo diverso: a un gruppo hanno detto che era una “mousse salata”, all’altro un “gelato”. Alle persone che pensavano di mangiare una mousse salata, il piatto è piaciuto, mentre quelle che si aspettavano un gelato lo hanno trovato “disgustoso”, anzi addirittura “il cibo più sgradevole che avessero mai assaggiato”. Gli psicologi sostengono che quasi tutti i cibi hanno un sapore più blando senza “le aspettative create dall’aspetto visivo o dalla descrizione verbale di quello che si sta per mangiare”. Viene in mente il film di Terry Gilliam, *Brazil*, in cui i piatti con la stessa poltiglia marrone serviti in un ristorante sono resi diversi dalle foto a colori che li accompagnano e dall’annuncio dei loro nomi appetitosi: “Numéro deux, canard à l’orange”, “Numero un, crevettes à la mayonnaise”.

Slavoj Žižek chiama questa comica disgiunzione la “separazione tra l’immagine del cibo e la realtà del suo informe residuo escrementizio”. L’esercizio linguistico di un menù, quindi, non è mai solo astratto,

come pensava Robbe-Grillet. Mangiamo anche le parole.

Per valutare lo stato dell'arte dell'ingegneria gastro-linguistica, prendiamo in considerazione L'Enclume, un ristorante del Distretto dei Laghi in Inghilterra citato dalla guida Michelin, e il menù che pubblicizzava sul suo sito web nel novembre del 2011. Come esperimento gustativo-letterario, elencherò solo alcuni piatti senza indagare troppo a fondo, per tentare di ricreare l'esperienza di chi si siede a tavola, ne legge la descrizione e parte per un piacevole viaggio chiedendosi cosa finirà realmente per mangiare.

Parole da mangiare

Il primo piatto che propongo alla vostra immaginazione è: "Sacchi di carote con *brawn*, ginepro, torta fritta e crescione". È senza dubbio un capolavoro di intrigante oscurità. Confesso di non avere idea di che cosa siano i "sacchi di carote": molto probabilmente non sono i grezzi contenitori di iuta usati per trasportare le carote, venti chili alla volta. Ma cosa sono, allora? Minuscoli sacchetti fatti di sfoglie di carota intrecciati ad arte? Nella descrizione del piatto si parla anche di "torta fritta", il che mi fa riflettere sulla desiderabilità di una fetta di pan di Spagna o di dolce al cioccolato fritti. Ma non può essere questo. Potrebbe essere una crocchetta di pesce? Chissà.

L'unica cosa che so è che il *brawn* è un pasticcio fatto con alcune parti della testa di un maiale: il nome è un chiaro esempio di eufemismo da menù. Ci sono poi certe espressioni che lasciano presupporre un trattamento benevolo nei confronti dell'animale ucciso, come nell'annuncio del cameriere dell'Enclume che, nella serie televisiva di Steve Coogan e Rob Brydon *The trip*, presenta così un piatto: "Piccole capesante neonate dell'isola di Man che riposano su un letto di lattughina grigliata, salsa di prezzemolo e delicata crema di rafano". Quando il cameriere si allontana, Brydon commenta: "È piuttosto eufemistico dire che 'riposano'. Ormai non riposano più. Sono morte". Ancora più lezioso è il fatto che le parti degli animali "riposino" su un "letto" (che può essere di spinaci o di salsa di prezzemolo) in attesa che il cliente le possieda. Sembra una sorta di violenta fantasia sessuale, con le piccole capesante nel ruolo di palpitanti eroine che hanno lasciato la finestra aperta in attesa del conte Dracula.

Un'altra cosa interessante è capire perché nei menù la parola "piccolo" (che in inglese è *baby*, neonato) non ci imbarazza. Certo, l'ultima cosa che vorremmo man-

Il menù di un ristorante non è solo una sorta di poesia concreta, ma anche un'allettante promessa di soddisfazione

giare è un bambino. Ma forse, una volta trascinati in un mondo fantastico in cui "un agnellino da latte" o delle "piccole capesante" possono "riposare" su un letto di "lattughina" siamo così annebbiati che l'atto di mettere in bocca quegli organismi "neonati" non evoca in noi l'orrore che dovrebbe.

Un altro piatto che offre L'Enclume è il "maiale di razza rara britannica con pelle croccante, scorzonera, cipolle e senape all'aglio". Come in quasi tutto il menù, non c'è nessun accenno a come queste cose sono state cucinate. Almeno nel piatto precedente sapevamo che la torta era "fritta". Ma come ha fatto la pelle a diventare croccante? E poi è la pelle del maiale? O forse quella di un leopardo? Ogni volta che mi assicurano che mangerò un maiale di "razza rara", vengo preso da uno scrupolo ecologico. Se questi animali sono così rari, siamo sicuri che dovremmo mangiarli? I gastronomi nichilisti non ne renderanno più rapida così l'estinzione? E comunque, non c'è nessuna garanzia che un animale di una "razza rara" sia più buono di uno comune.

La rarità potrebbe essere un errore evolutivo, un vicolo cieco del dna porcino. Forse questo tipo di maiale è diventato raro per qualche buon motivo. Fortunatamente Sud di Pigott, autrice dello straordinario manuale foodista *How to be a better foodie*, ci spiega che "le razze poco comuni non stanno per estinguersi. Al contrario, sono state giustamente riscoperte". Il paradosso che viene in mente è: se le ex razze "rare" diventano comuni perché tutti i foodisti vogliono mangiarle, allora i ristoranti dovranno smettere di definirle "rare" e ci inviteranno invece a mangiare "maiale d'annata" (in un certo senso l'Enclume già lo fa, quando propone ai suoi clienti le "patate d'annata").

Per evitare che lo stratagemma delle razze rare e gli ingredienti ribattezzati in modo accattivante nei ristoranti di lusso insospettiscano certi clienti, un'altra ten-

denza è quella di usare la parola "vero". Appare dovunque nei menù dei gastropub britannici ("vero pasticcio di maiale", "vero purè di patate"), nelle hamburgerie che vogliono distinguersi dai McDonald's (la catena londinese Byron, per esempio, promette "veri hamburger"), e nel linguaggio falsamente cameratesco di Jamie Oliver che mangia un *banh mi* vietnamita in un mercato dell'East End spiegando che si tratta di "un vero sandwich". Oliver chiama i suoi piatti "Fusilli alla salsiccia da uomo vero", "Arrosto di cacciagione da penna con vera polenta". L'uso della parola "vero" insinua il sospetto che qualcos'altro possa essere contraffatto, dagli infidi stranieri o dall'industria alimentare moderna. È anche uno degli aggettivi preferiti dal premier britannico David Cameron: "vera politica", "vera punizione", "vero controllo dell'immigrazione". Nel suo caso è una strategia per evitare di sembrare un privilegiato. In questo modo Cameron riesce anche a fare astutamente appello ai pregiudizi anti-intellettualistici dei britannici (quello che è "vero" non è sofisticato), mentre conduce la sua ipocrita battaglia contro la Bbc, le università pubbliche e il servizio sanitario nazionale.

Come dobbiamo diffidare della parola "vero" pronunciata da Cameron, così dobbiamo considerarla con un certo sospetto anche quando viene usata nei menù: non è per caso un'evocazione di antica purezza?

Il nome di un piatto può anche essere una presa in giro, oltre a promettere un piacere gustativo o un sapore interessante, suggerire l'idea di una comunione con la natura, di una responsabilità etica, di un tranquillo e volontario sacrificio delle carni e dei pesci più pregiati. In questo modo lusinga la persona che mangia, attribuendole una raffinata capacità di distinguere. Come prodotto letterario il menù è uno strumento molto potente: una specie di stuzzichino per la psiche. Non c'è da sorprendersi, allora, se qualcuno ha avuto la trovata ingegnosa di renderlo commestibile. Da Alinea, a Chicago, dopo aver letto il menù lo si può mangiare. Forse per chi va al ristorante il menù commestibile è l'equivalente delle mutande commestibili per il sesso. Per delicatezza, lascerò al lettore l'elaborazione di questa analogia. ♦ *bt*

L'AUTORE

Steven Poole è uno scrittore britannico. Il suo ultimo libro si intitola *You aren't what you eat. Fed up with gastroculture* (Union Books 2012).

