



**Libri**

## A pranzo e cena si fa sempre politica

GIANFRANCO MARRONE



# libri

Dal culto della gourmandise ai gusti dei potenti, il cibo diventa un affare di Stato  
E lo chef diventa anche alchimista e guaritore, indovino e sacerdote

# A pranzo o a cena si fa sempre politica

GIANFRANCO MARRONE

**B**asta un accento sulla e che unisce cibo con la politica per comprendere al meglio il loro rapporto. Non una congiunzione, piuttosto una copula. Il cibo è politica, e la pratica coi suoi mezzi morali e materiali, esercitando la gestione della polis. Una serie di libri usciti negli ultimi mesi ne è testimonianza.

Ben al di fuori dell'arco parlamentare sta *Ode al vino* e all'anarchia, raccolta di scritti di Luigi Veronelli curata da Simonetta Loriglola per Eleuthera (pp. 181, 16 euro). Questo gaudente, rigoroso conoscitore d'enogastronomia non cessava di lottare contro i peggiori esiti dell'industria alimentare che tolgono al cibo gusto e piacere, rivendicando, per autodefinirsi, un aggettivo singolare: "terragno". Il culto della gourmandise, per lui, non è roba da lussuosi crapuloni ma da vignaiuoli incalliti. Tagliando trasversalmente gerarchie sociali e generi mediatici, Veronelli andava in tv e tuonava contro le istituzioni repressive, spiegando come un Romanée-Conti in barrique vive e lotta insieme a noi.

Tutt'altra posizione, più che governativa, esprime il romanzone di Annie Gray *La cuoca di Churchill* (Slow food, pp. 328, 19,90 euro) – editore che lo scorso anno aveva pubblicato *La cuoca dei Kennedy* di Valérie Puturaud. Sulle cuoche dei potenti s'è esplorato ad ampio raggio, a cominciare dalla leg-

gendaria cucciniera di Lenin (la quale, s'è detto, in una società comunista avrebbe potuto governare), per continuare con gente come Saddam Hussein, Fidel Castro o Pol Pot, i cui chef erano terrorizzati per la propria incolumità (si veda *Come sfamare un dittatore* di Witold Szablonski, uscito pochi anni fa per Keller); o si pensi al film *La cuoca del presidente*, dove i fornelli stanno all'Eliseo di Mitterrand. Qui è la volta di Georgina Landemare, in servizio a Downing street dal 1940 al 1954. Servire manicaretti tra un bombardamento e l'altro non era evidente, ma la raffinata ostinazione con cui Georgina coccolava il palato del Premier finiva per accompagnare – e influenzare? – decisioni a dir poco importanti. Può più un buon Stilton sulle tartine di una raffica di pallottole.

Restando da quelle parti, troviamo *La cucina britannica* di George Orwell (*La vita felice*, pp. 109, 12 euro). Il quale sapeva bene come sia nella fattoria degli animali sia nella casa del Grande fratello si insinuano, convivendo da protagonisti, lo Yorkshire pudding e la torta alla melassa, l'orange marmalade e il plumcake, per non parlare del pudding natalizio. Orwell, in tal modo, rimuove dalla gastronomia del suo Paese, «pesante e forse un po' primitiva», una fama poco carina: quella dell'essere cattiva, trascurata, immangiabile. Non ci aspetteremmo da una penna intransigente come la sua un tale revanscismo; che passa però da una convinzione: «La cucina britannica che si può apprezzare al meglio – scrive – sta nelle case

private, soprattutto quelle piccolo borghesi e operaie». Mentre «i ristoranti economici sono sempre di scarsa qualità», e in quelli costosi «la cucina è quasi sempre francese o di imitazione francese».

Spostandoci nel tempo e nello spazio, ecco *Mezé, miracoli e disastri di Maradona Youssef* (con Sara Fallaci, Solferino, pp. 261, 18,50 euro), il cui sottotitolo, *Il mio Libano in cucina oltre la guerra*, traghetta un potenziale libro di ricette verso un testo dal sapore politico. Qualcuno ricorderà l'autore, diversi anni fa, come concorrente di MasterChef 5, dove si era distinto per la sua personalità delicata, colta e intransigente. I suoi piatti, da libanese trapiantato in Italia, stupivano per semplicità e forza, per ibrida originalità: non c'è miglior modo per glorificare una tradizione che contaminarla. Adesso Maradona cucina in un ristorante milanese. Ma è il Libano il protagonista del libro, Paese che riesce a digerire le continue ferite belliche proprio grazie, dice Maradona, a un luogo e a una pratica: quella della cucina.

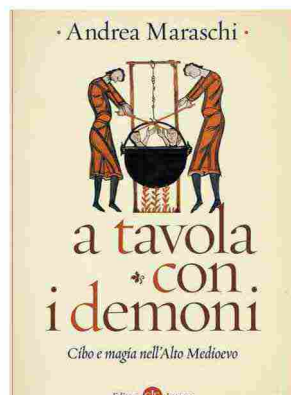
La gestione gastronomica del potere ha molte altre facce. A lungo per esempio s'è pensato che il cibo avesse una capacità trasformativa che va oltre la semplice nutrizione. Così in *A tavola con i demoni* (Laterza, pp. 192, 18 euro) Andrea Maraschi, esplorando l'Alto Medioevo, ricostruisce le molte e complesse pratiche alimentari in cui il lavoro del cuoco e quello dello stregone sono tutt'uno, accostandosi in questo all'alchimista e al guaritore, all'indovino e al prete. Molti cibi venivano percepiti come portatori di poteri metamorfici, capaci di suscitare il sonno e la follia, così come l'appetito sessuale, oppure di scansare la morte.

E tanto altro ancora: l'uso delle sagre come passerella per i politici locali (Danilo Gasparini, *Dal banchetto alla sagra*, Carocci, pp. 201, 24 euro), il non mangiare carne come gesto politico (*Vegetarianismo*, Carocci, pp. 293, 29 euro), il bere vino senza degustarlo platealmente (*Esperienze enologiche*, ETS, pp. 338, 34 euro).

Del resto, il gusto è preferenza. Meriterà una riforma? —

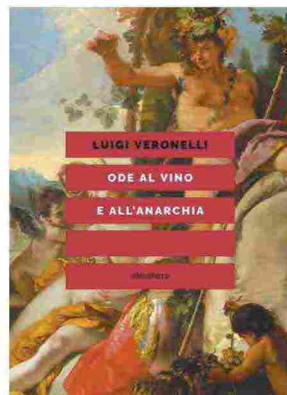
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La ricostruzione



*A tavola con i demoni*  
Andrea Maraschi  
Laterza  
pp. 192, €18

## Il piacere



*Ode al vino*  
di Luigi Veronelli (a cura di  
Simonetta Lorigliola)  
Elèuthera  
pp. 181, 16 euro

## La sorpresa



*La cucina britannica*  
di George Orwell  
La vita felice  
pp. 109, 12 euro

