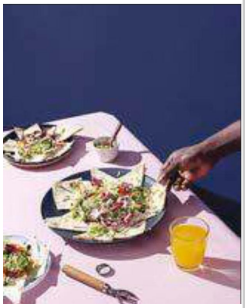
il manifesto

diffusione:7780
tiratura:35208

LIBRI

CIBO E GLOBALIZZAZIONE

Un gustoso menù per assaggiare storie, culture e cucine dei popoli



La tavola del mondo
di P.Singaravélou e S.Venayre
add editore, euro 20,90

SILVIA VEROLI

Un menù di cinquecento pagine e ottantotto portate e altrettante storie della storia del mondo. Dal Gin, all'hummus, dalla Coca-Cola al maki, la scorribanda nei cibi più popolari sulle tavole globali oggi, è un viaggio dentro guerre, resistenze, etimologie, cronaca nera e cinema. Si impara, oltre a conoscere meglio gli abitanti più scontati delle nostre dispense e frigoriferi (come i tubetti di maionese o i cubetti di ghiaccio), anche una serie di vicende insospettabili legate a cibi e industria agroalimentare.

AD ESEMPIO: la riproduzione artificiale della vaniglia su larga scala si deve a uno schiavo dodicenne e ai suoi esperimenti condotti in una piantagione di Sainte Suzanne, in quella che oggi chiamiamo Isola di Réunion ma una volta era l'Île Bourbon, nome sopravvissuto nel nome del gelato aromatizzato con l'orchidea messicana vanila planifolia: la Vaniglia Borboun. Il giovane Edmond Albius riuscì a mettere in contatto organi riproduttivi maschili e femminili del fiore di vaniglia e dette lezioni a scienziati e piantatori ma a lui non finì in tasca nulla. Scopriamo che la vanillina è la stessa molecola presente nel fiore vero e della vaniglia sintetica; e apprendiamo anche, con sconcerto, che per creare un aroma vicino a quello della pianta coltivata a Borboun si sono usate a lungo le secrezioni anali del castoro.

MENO RIVOLTANTE ma non meno incredibile il fatto che la parola che oggi usiamo per la posta indesiderata, spam, sta per *spiced ham*, vale a dire la carne di maiale in scatola inventata nel 1937 da un industriale americano durante la Grande depressione. Al termine del capitolo dedicato a questo alimento, diffusissimo alle Hawai ancora a inizio anni Duemila, viene riportato uno sketch dei Monty Pythyon del 1970 che vide protagonista la carne in gelatina: il gruppo comico mise in scena un pranzo gourmet in un preteso ristorante di lusso, tutto a base di spam. Pronunciarono questa parola così tante volte (132 in due minuti) da farla diventare sinonimo di messaggio assillante e indesiderato.

CURIOSA ANCHE una delle storie etimologiche di ceviche, il piatto più rappresentativo del Perù, che vorrebbe far derivare questo nome dalla storpiatura dell'esclamazione dei marinai anglofoni al primo assaggio del pesce crudo marinato al limone *son of a bitch*. Legata allo schiavismo è anche la storia del Rum: gli inglesi infatti compravano gli schiavi sulle coste del Golfo di Guinea «pagando con rum distillato nel New England dalla melassa prodotta nelle Indie occidentali».

GLI ANDIRIVIENI di abitudini alimentari e prodotti enogastronomici sembrano le traiettorie folli della pallina in un flipper e spesso si rivelano strumenti di riscatto o ricatto: se gli hot dog sono la longeva invenzione, e il simbolo, della prima ondata europea di migrazione verso gli States e l'affermazione di un nuovo modo di vivere il Nuovo Mondo, la diffusione in Giappone dei noodles istantanei consociuti col nome commerciale *Indomie* fu incoraggiata dagli Stati Uniti che volevano vendere il loro grano al Sol Levante.

CI SONO STATE BATTAGLIE commerciali tra superalcolici, come il whiskey che ebbe la meglio sul rum e conobbe un boom di produzione e popolarità in Giappone nei primi anni Duemila anche grazie al contributo mass mediatico di una serie tv (*Massan*, scritta da Daisuke Habara) e di un film (il più noto *Lost in Traslation* di Sofia Coppola); e imperiture sembrano le competizioni commerciali tra resto del mondo e Cina che sta sbaragliando tutti su molti fronte: nel 2019 ha tolto all'Italia anche il primato di produttore mondiale di caviale. C'è Israele, che estende le sue pretese anche sulla paternità dell'hummus (che indica in tutto il Medio Oriente la purea di ceci) provocando la risposta del Libano dove gli industriali alcuni anni fa tentarono, inutilmente, di ottenere una denominazione geografica protetta del prodotto, operazione che invece è ben riuscita ai greci con la feta. La tavola del mondo è un convivio ma anche una sede di negoziato.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato