

GIRA IL MONDO GIRA



A sinistra Maurizio Crozza nell'imitazione dello chef vegar "Germidi Soia"; a destra il dipinto "Quattro Stagioni" di Giuseppe Arcimboldo

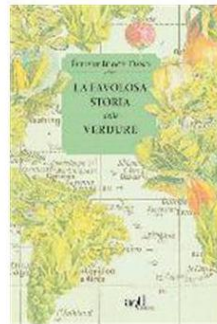
L'IMPERO del cavolo



▶ CONCITA BORRELLI

LO SAPEVAMO già che la sindaco Appendino aveva promesso, fin dal suo insediamento, un particolare impegno per la promozione dell'alimentazione vegetariana e vegana. E recentemente non aveva nascosto la sua soddisfazione per il riconoscimento di Torino come città più "vegan-friendly" d'Europa da parte del britannico "Independent". Ora è fatta. Partirà a settembre il programma nelle scuole del-

la città per la giornata vegana e il recupero di ricette tradizionali. Sindaco, però, adesso non facciamo Michelle 2. Che poi che fine avrà fatto Porto della Casa Bianca lo sanno solo Melania e quel Pel di carota di suo marito Donald. Non ci distraiamo dai problemi della città, signora Sindaco. Perché ben venga che i ragazzi mangino più betachetotene e vitamina C, e i passati di legumi che tante proteine contengono, ma stiamo attenti che non diventi una risposta al cavalier Silvio che allatta gli agnellini. Anche perché gli ultimi sondaggi il Partito animalista non lo danno certo come la soluzione per risvegliare un elettorato stanco. Sono soltanto i cani e i gatti a raccogliere davvero preferenze e a essere scelti oggi come succedanei di figli e mariti. Il che è pure grave. Stiamo attenti, signora Sindaco, a non raccontare che il "vegan-friendly" ci fa avvicinare al-



Il libro

"La favolosa storia delle verdure" (ADD Editore, 2017) di Évelyne Bloch-Dano, s'intrecciano storia e verdure. Un capitolo è interamente dedicato all'Italia, alla Sicilia e ai suoi mercati da tempo meta delle vacanze e luogo del cuore dell'autrice.

la nostra cultura sana e contadina. Chiediamoci se le nostre nonne che tanto invochiamo in questi pretenziosi percorsi cultural-culinarari sarebbero proprio contente di vederci nutriti di sole foglie e tuberi.

"LA FAVOLOSA storia delle verdure" di Évelyne Bloch-Dano, già autrice della "Signora Proust", edito da ADD, è un viaggio nelle verdure che il mondo lo hanno attraversato tutto. Recita la bandella: «Quando si mangia la verdura è la storia del mondo che si inghiotte, in un unico ortaggio si incontrano la grande storia e la storia dei ricordi di ognuno di noi: le conquiste, la via delle spezie, l'apertura di passaggi marittimi, il commercio tra gli Imperi, l'economia, la diplomazia e la politica mescolati a storie di madri e padri, di nonne e nonni, cucine e dispense piene di



L'orto che Michelle Obama ha allestito alla Casa Bianca quando era la first lady



La svolta animalista di Berlusconi

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



Dalle smanie “vegan-friendly” dell’Appendino alle distese dei pomodori diventate icona della stagionalità e del caporalato: noi e le verdure

sapori».

Così è, le verdure crescono nella terra ferma ma i semi hanno camminato nelle tasche dei pionieri come viaggiato sulle navi di Magellano e di Colombo. Le verdure, gli ortaggi, le spezie sono stati la prima vera globalizzazione. Li conosciamo tutti, in tutto il mondo, anche se poi c'è sempre un angolo di terra sulla Terra dove, e nessuno lo sa eccezione fatta per Carlo Petrini, quello del cibo lento, cresce il sisaro. Non si trova più ma piaceva tanto a corte.

Invece le patate, il pomodoro, le carote, i finocchi, le zucchine, i peperoni sono un esercito enciclopedico che ha vissuto di una letteratura contrastante. Da una parte velleitarie raffinatissime vellutate presso la Corte di Luigi XVI quando Antonie Augustine Parmentier fece della patata con porri, cerfoglio, burro e latte qualcosa di sontuoso e

dall'altra pentole di minestrone, l'incubo dei bambini che giusto giusto nell'omogeneizzato possono attraversare il sapore degli spinaci, nonostante la simpatia imbattibile di Braccio di ferro. Mai alcuno di loro, di sua volontà, ha chiesto zucchine e broccoli, ma di polpette e milanesi non si stancherebbero mai. Ci sarà una spiegazione. I nutrizionisti potrebbero rintracciarla nei percorsi anche psicologici che fanno i nostri cinque sensi. Poi crescendo comprendiamo tutta la dolcezza della melanzana asciugata al sole, e il sapore violento della cipolla di cui molti, ahì noi, non riescono a farne a meno.

E POI la verdura è fatica di vanga, di acqua, di solchi. Sono un crescere in silenzio e una volta un raccolto in festa. Oggi le distese dei pomodori sono diventate icona della stagionalità e del caporalato. Schiere di nigeriani rientrano alle sei del pomeriggio lungo i cigli delle strade dopo giornate infinite, trascorse con le braccia verso il basso dei campi. E il pomodoro è simbolo ancora fortissimo della cucina del Sud, che un ristoratore toscano l'altro giorno mi dice: «Al mio chef napoletano ho detto di sbiancare un po' le sue ricette. Troppo rosso in cucina». Le verdure sono davvero creatività, e bizzarra, la natura una ne pensa e cento ne fa. Possiamo quindi anche capire perché i vegani pregano, piangono, si dedicano. E si disperano. Loro sì che sanno dove nascono i bambini, sotto il cavolo, naturalmente. E anche la Bloch-Dano ce ne spiega il perché.



La “vegan” sindaco Appendino