

Dal baccalà alla veneziana ai bolliti misti, tutto (o quasi) si può gustare senza posate. L'invito, firmato da Allan Bay, è a toccare, sporcarsi e trasgredire. Per riscoprire il piacere della vita

# MANGIARE CON LE MANI, L'ANTI-GALATEO

di **Isabella Fantigrossi**

**F**

acile mangiare con le mani pizza, panini o street food. Qui si racconta di un livello superiore, da intenditori.

Come Allan Bay, critico, scrittore e giornalista enogastronomico ma, soprattutto, «conlemanista». Socio onorario di uno snobissimo club di cultori di una materia: quella che

insegna a trascurare appena possibile le odiatissime posate per abbandonarsi al piacere della tavola a partire dal tatto. Nel suo ultimo libro, del mangiare con le mani Allan Bay ha fatto non proprio una storia, non certo un ricettario e tantomeno una teoria, ma un'acritica, tendenziosa e molto appassionata apologia. «Dunque, urge una premessa», avvisa lo scrittore. «Non sarò per nulla obiettivo. Se il mangiare con le mani avesse alcune caratteristiche negative (ma non le ha), le ometterei senza esitare. Altrimenti, che apologia sarebbe?». E, allora, intendiamoci intanto sul tema dell'elogio: «Il mangiare con le mani di cui intendo parlare io è un atto estetico, artistico e quasi filosofico, da compiersi con la giusta dedizione, stando seduti a un tavolo». Insomma, non ha nulla a che vedere con lo street food. E perché questa passione così viscerale? «Mangiare con le mani — spiega — fa interagire tatto e gusto in modo unico, portando chi mangia così a rivivere un'esperienza atavica e ad apprezzare ancor di più, almeno

inconsiamente, il sapore del cibo che viene mangiato». Dunque, qui non si parla tanto dei consueti cibi che chiunque mangia con le mani. Ma di azzardi che osano sfidare il galateo, «che descriverò con un fervore — spero — contagioso: chissà che qualcuno non ne venga contaminato». Per dire. «Essendo un'estremista, mangio con le mani anche il meraviglioso baccalà alla veneziana, ovvero lo stoccafisso frullato con dell'olio: mi inzacchero le mani, ma esistono i lavelli proprio per queste ragioni». E poi i bolliti. «Si può mangiare con le mani? Certo che sì: è sufficiente sottrarre il taglio dal brodo di cottura e tagliarlo a pezzi; poi afferrarlo, tastarne la morbidezza e intingerlo nella classica ciotola di salsa verde o cognà; infine portarselo alla bocca, gustarne l'intenso sapore e leccarsi le dita prima di passare al taglio successivo». Il carpaccio. «Piatto elegante,

certo: ma non da mani! Si rischia di sporcarsi con la salsa, esibendosi in uno spettacolo un po' ridicolo e grottesco. La soluzione, eterodossa ma efficace, consiste allora nel prendere con le mani la semplice fettina e passarla nella salsa». Solo uno resta un ostacolo insuperabile: «Ebbene sì: davanti alla pasta, anche il mangiatore con le mani più integerrimo si trova costretto a cedere. E ad afferrare, quando non il cucchiaino, la temibile forchetta».





Allan Bay (sotto, in foto),  
*Elogio del mangiare  
con le mani,*  
**Il Saggiatore,**  
336 pagine,  
18 euro  
(a sinistra, foto Stocksy)

