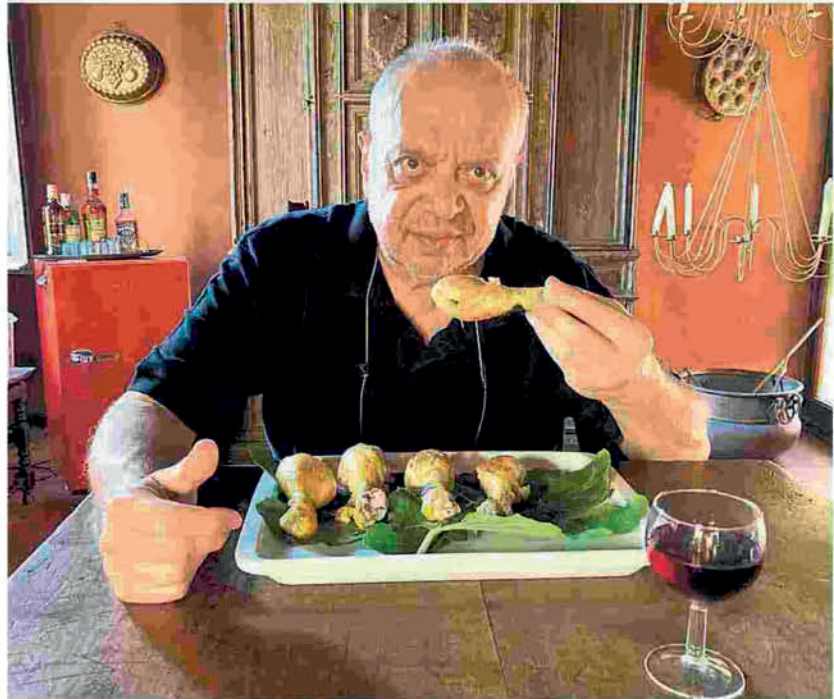


I piaceri del Gusto

Senza posate Quando il cibo è tra le dita

«Aiuta a connetterci con ciò che gustiamo». Allan Bay, scrittore gastronomico, elogia la bellezza di mangiare con le mani. È questo il tema portante del numero odierno dei piaceri del Gusto. Un breve viaggio attorno al cibo con e senza posate. Un giro del mondo senza forchetta e coltello. Ma anche la storia di come e quando questi strumenti sono diventati parte fondamentale della tavola.

Servizi • nell'inserto



Quando il sapore è in palmo di mano

Lo scrittore e critico gastronomico Allan Bay elogia la bellezza di mangiare con le mani: "Aiuta a connetterci con ciò che gustiamo". Breve viaggio attorno al cibo con e senza posate

di GIOVANNA CARZI



**“Un’attitudine
scoperta
da ragazzino:
a Londra
agguantai
un fish&chips
e da allora...”**

INTERVISTA

“Il cibo tra le dita è gioia naturale”

Lo scrittore gastronomico Allan Bay ha celebrato in un libro la bellezza del mangiare con le mani: “Ci permette di entrare in comunione con ciò che stiamo per gustare”

di GIOVANNA CANZI



Non un ricettario e neppure un libro che racconta la storia dell'alimentazione, bensì un pamphlet sbarazzino scritto con il cuore. *Elogio del mangiare con le mani* (il Saggiatore, 18 euro) del critico, scrittore e giornalista enogastronomico Allan Bay è un invito a riscoprire la gioia di

toccare ciò di cui ci nutriamo. Un'esortazione a celebrare l'usanza - la forchetta ha iniziato a imporsi solo dopo la Rivoluzione francese - di non frapporre fra sé e il cibo nulla che possa togliere spontaneità a una delle

esperienze più gratificanti della vita. Un'apologia, “per nulla critica” come afferma l'autore, che partendo da una sintesi della storia del mangiare con le mani, entra nel vivo del tema raccontando quel che si può e non si può mangiare senza posate e, soprattutto, di come farlo. Incurante del timore di sporcarsi le dita e vivere in modo più immediato, riscoprendo una gestualità carica di significati, è un viaggio in cui l'autore intreccia ricordi personali a informazioni più tecniche. Non mancano ricette rapide, essenziali, attinte dalla cucina italiana e provenienti da tutto il mondo. Dall'Europa al Medio Oriente, dall'Africa all'Asia, dall'America Latina al Nord America, fino all'Australia e alla Nuova Zelanda, ogni angolo del globo offre pietanze che sarebbe un delitto trafiggere con la forchetta. A queste si aggiungono le ricette creative, elaborate dal critico gastronomico insieme all'amica chef Marcelina Car. Pur consapevole che l'uso delle posate continua ad avanzare, Allan Bay guarda al futuro con ottimismo considerando lo street food di qualità come l'occasione per restituire normalità a un atto guardato con sospetto.

Questo libro sembrerebbe il più intimo e personale fra quelli che ha pubblicato. È così?

«Con l'eccezione di *Cuochi si diventa*, il mio primo li-

bro, ho sempre scritto testi legati alla mia conoscenza della cucina. Sono uno Storico dell'Economia con un

grande amore per il cibo. Questo volume, invece, è del tutto personale, perché riguarda una passione che pochi amici conoscono: quella di mangiare con le mani».

Ci spiega il motivo per cui per lei “è meglio” mangiare con le mani?

«È meglio perché toccare il cibo con le mani, senza romperlo, permette di entrare in comunione con ciò che stiamo per gustare. Il tatto è un sistema sensoriale con cui impariamo a interagire fin da subito nella nostra infanzia, addirittura da neonati. Per questo partecipa in modo naturale alla nostra capacità di apprezzare e di valutare il cibo».

E perché cucchiaio e il coltello sarebbero meglio dell'odiata forchetta?

«Il coltello lo salvo in cucina. Un cuoco deve porzionare in modo che le persone possano semplicemente raccogliere il boccone, preferibilmente con le mani, e portarlo alla bocca. Il cucchiaio, da sempre utilissimo strumento, è necessario per alimenti che non si possono gustare con le mani, risotti, zuppe, creme e minestre, inclusi piatti amatissimi come il gazpacho».

A chi obietta che mangiando con le mani ci si sporca, cosa risponde?

«Basta lavarsi, pulirsi con un tovagliolo o con quelle salviette al limone confezionate che spesso troviamo nei ristoranti. Talvolta, addirittura, è possibile leccarsi le dita!»

Quando ha scoperto la gioia di afferrare il cibo con le dita?

«A 12 anni, durante una vacanza a Londra con i miei genitori. Mi trovai di fronte a un baracchino di fish & chips. In punta di piedi, osservai affascinato la frittura del merluzzo e delle patate, affogati nel grasso di cottura come impone la tecnica del deep frying, che è tipica inglese. Fu la prima volta nella mia vita che assaggiai il merluzzo, nonché la prima volta che mangiai qualcosa con le mani».

Molti alimenti impongono di essere consumati con le mani. Oltre al pane, al pane farcito e ai diversi tipi di pizza, quali sono gli altri?

«Sono tantissimi, ad esempio tutti i formaggi cremosi o duri da accompagnare con il pane. Poi le ostriche: a infilarle con una forchettina se ne spreca la salsa. Vicine alle ostriche ci sono cozze, vongole e molluschi, migliori se cotti. E, infine, persino il panettone, se lo prendi con le dita, è ben diverso che portarlo alla bocca in altro modo».

Volendo preparare una cena per “conlemanisti”, ci aiuta a progettare un menù ad hoc scegliendo alcuni piatti della cucina italiana?

«Come antipasto suggerisco dei salumi e delle bruschette strofinate con l'aglio; di primo dei ravioli, quelli un po' grossi e cotti al vapore, mentre per secondo c'è l'imbarazzo della scelta: crocchette di baccalà con salsa Caesar, tutti i fritti, le carni portate in tavola già tagliate o un Pulled Pork con le puntine in un panino».

E per finire?

«Tutti i dolci a base di farina sono perfetti. Suggerisco delle crostatine di ciliegie monoporzioni, una ricetta di Maestro Martino che amo molto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nella foto

Allan Bay, autore di *Elogio del mangiare con le mani* (Il Saggiatore)

