

ESTRATTO
GRATUITO

LUIS
DEVIN

AI
CONFINI

DEL
GUSTO

VIAGGIO
STRAORDINARIO
FRA I CIBI
PIÙ INSOLITI
DEL PIANETA

SONZOGNO

© 2016, Luis Devin

Published by arrangement with The Italian Literary Agency

© 2016 by Sonzogno di Marsilio Editori® s.p.a. in Venezia

Prima edizione: settembre 2016

ISBN 978-88-454-2628-5

www.sonzognoeditori.it

In copertina: illustrazioni di Luis Devin.

Design e lettering di copertina: tapiro.

Quest'opera è protetta dalla Legge sul diritto d'autore.

È vietata ogni duplicazione, anche parziale, non autorizzata.

Luis Devin

Ai confini del gusto

Viaggio straordinario
fra i cibi più insoliti del pianeta

Illustrazioni di Luis Devin

SONZOGNO

*A tutti i gustonauti,
avventurosi esploratori
di sapori e della vita*

Introduzione

Butta un occhio nel piatto degli *altri*. Mettici dentro il naso. Assaggia qualcosa che mai avresti detto. Perché cercare sempre la via facile e rassicurante dei sapori che già conosci a memoria?

Per migliaia di anni i popoli del pianeta hanno sperimentato ricette con tutto ciò che di commestibile (o quasi) finisce loro tra le mani. Oggi noi abbiamo la possibilità di gustare gran parte di questo patrimonio gastronomico, o quantomeno di conoscerlo: un privilegio che ben poche generazioni hanno avuto, dalla comparsa dell'uomo sulla terra.

Vale la pena di approfittarne.

In ogni paese del mondo esistono cibi sorprendenti, ricette singolari, organismi animali e vegetali dalle forme e dai sapori tutti da scoprire.

Tarantole fritte, aringhe fermentate, zuppe di nidi d'uccello. Polpette di moscerini e formiche ripiene di miele. Formaggi con le larve e pesci palla. Se lo scopo principale era soddisfare il bisogno di nutrirsi, l'immaginazione umana ha creato preparazioni culinarie di una varietà stupefacente. Com'è venuto in mente ai popoli scandinavi di marinare il merluzzo nella liscivia? O ai cinesi di spalmare le uova con un impasto di calce? Cosa ha spinto i contadini indonesiani a tostare i chicchi di caffè raccolti nello sterco degli zibetti?

Gli alimenti protagonisti di questo libro sono pane per i denti di avventurosi esploratori gastronomici. Nutrimento per la mente di appassionati gustonauti senza frontiere.

Se hai la fortuna di viaggiare, per lavoro o per piacere, parti avvantaggiato. Ma anche da casa le occasioni di fare scoperte interessanti non mancano. Nei grandi mercati delle città, nelle gastronomie esotiche, nei ristoranti che propongono cucina etnica, alle fiere del gusto, persino in alcuni supermercati, ovunque ci giriamo entriamo in contatto con tradizioni gastronomiche lontane. Per non parlare di quello che possiamo comprare via internet.

L'importante è non tirarsi indietro a priori davanti a un cibo sconosciuto. Non farsi intimorire da un aspetto o da un odore poco familiari.

Attenzione: prelibato e disgustoso sono categorie fuorvianti. Troppo soggettive. Troppo culturalmente programmate. Con i cibi degli *altri* dobbiamo far piazza pulita dei nostri preconcetti, vincere le nostre resistenze. Ritornare a uno stato più vergine, gastronomicamente parlando.

Mettiti alla prova. Disorienta le tue aspettative culinarie.

Quello che non conosci è proprio il piatto del menu che vale la pena di assaggiare.

Ecco cosa succede al cervello quando provi un cibo che ritenevi immangiabile: si apre. Si espande. Tu stesso diventi una persona più completa, ti riscopri più consapevole. La cosa straordinaria è che un effetto simile lo ottieni anche senza gustare alcunché, ti basta immaginare quel cibo, sapere che qualcuno da qualche parte del mondo se ne nutre.

L'attitudine all'esplorazione culinaria è prima di tutto un fatto mentale. Chi ingerisce sempre gli stessi cibi si priva

di una parte meravigliosa dell'alimentazione, qualcosa di ben più gratificante di un piatto che appaga il palato.

Io stesso ho passato i primi vent'anni della mia vita così, senza mai assaggiare nulla di nuovo. A salvarmi da un'esistenza di privazioni gastronomiche autoimposte è stata l'Africa. È stata la foresta pluviale. È stata la fame.

Non che prima non cogliessi l'arbitrarietà delle mie scelte alimentari. Ma un conto è filosofeggiare. Un conto è ingoiare termiti vive e topi arrosto a colazione. I pigmei Baka, con cui ho vissuto per diversi periodi in Camerun e in Gabon, mi hanno insegnato anche questo, a onorare ogni dono che la foresta faceva di se stessa per consentirci di sopravvivere.

Al ritorno in Italia avevo ormai abiurato il mio integralismo culinario. Lo so, probabilmente non c'era bisogno di andare tanto lontano. Eppure a volte serve una terapia d'urto: forse avevo bisogno proprio di quel magnifico shock alimentare.

Da allora non ho più smesso di assaggiare cibi.

Bruchi delle palme, spiedini di scorpione, cavallette, gelati al latte umano. Quando sento di adagiarmi troppo sui miei gusti, è questo il genere di alimenti che vado a cercare. Per vincere la pigrizia dei sensi. Per dare una scossa alle papille gustative, rimettere in discussione le preferenze alimentari acquisite.

Le abitudini danno sicurezza, ma alla lunga nuociono gravemente alla salute. Quella mentale. La routine ci intorpidisce, ci lusinga con gratificazioni immediate quanto illusorie. In realtà taglia le gambe a un piacere più raffinato e appagante: il piacere della scoperta. La monotonia uccide ogni possibilità di stupore e di crescita.

Ho detto che il libro parla di cibi insoliti ed estremi. Ora ti dico che cibi del genere non esistono. Perlomeno in senso assoluto.

È la nostra inesperienza a farci apparire alcuni alimenti come inconsueti, il nostro etnocentrismo a farceli sembrare, in certi casi, raccapriccianti. Ma è un'illusione. Per i popoli che se ne nutrono è tutto il contrario, ovviamente: sono cibi ordinari, magari ghiottonerie, roba da leccarsi i baffi. Ogni cultura e ogni individuo decidono cosa è mangiabile e cosa no. Abitudini secolari e tabù alimentari di varia natura indirizzano i nostri gusti, e non sempre il cibo degli *altri* rientra nelle nostre categorie gastronomiche.

Ecco perché molti alimenti si sono nascosti qui, tra le pagine di questo libro. Sono cibi in fuga, piatti che la nostra carta stampata ha l'abitudine di emarginare. Gli altri libri si danno di gomito, nel reparto "cucina" delle librerie, alla sola idea di concedere loro un po' di spazio. Persino i ricettari di cucine esotiche fanno spallucce e fingono di non conoscerli. Come se miliardi di persone in tutto il mondo non si nutrissero di larve, cavallette e altri artropodi, tanto per fare un esempio. Come se non fossero anni che la FAO indica gli insetti come una possibile risorsa per il futuro dell'alimentazione umana, grazie alle sorprendenti proprietà nutritive e al risparmio di risorse che il loro allevamento pare comportare.

Diventeremo tutti entomofagi, quindi?

Difficile fare previsioni. Peraltro possiamo imparare ad apprezzare un cibo anche se non lo mangeremo mai.

Il vero esploratore del gusto non si limita ad assaggiare vivande: le ascolta. Davanti a un alimento che non conosce, tiene sempre le orecchie e il cervello bene aperti. Il cibo ha

storie da raccontare. Testimonianze da rilasciare. Gesta memorabili e leggendarie da cantare. Il cibo è un formidabile concentrato di storia, antropologia, geografia, simboli, credenze. È un aggregato di aspetti culturali che noialtri distratti buongustai il più delle volte ignoriamo.

Altro che alimentazione, i cibi sono macchine del tempo, dispositivi per il teletrasporto. Passaggi spazio-temporali-sensoriali verso dimensioni parallele di appagamento fisico e soddisfazione intellettuale. Sono masturbazioni cerebro-gastronomiche. Sono droghe.

Un'ultima cosa. I capitoli del libro sono organizzati in sezioni, ma non devi per forza leggerli nell'ordine. Anzi, è molto più divertente non farlo.

Lasciati guidare dall'istinto. Salta di palo in frasca. Rendi unico il tuo viaggio *ai confini del gusto*.

Ti propongo questa lettura alternativa: scorri l'indice come fosse un menu. Scegli un capitolo come se ordinassi al ristorante un piatto che ti incuriosisce e poi assaggialo senza pregiudizi. Consumalo avidamente, se ti piace. Oppure abbandonalo a metà. Prova altro. Non tutti i sapori sono fatti per il nostro palato.

Spilucca il libro di qua e di là. Smangiucchia i capitoli. Spizzica le pagine. Sbocconcella parole a caso finché non ti senti sazio e adeguatamente soddisfatto.

INSETTI
E ALTRI INVERTEBRATI TERRESTRI

Una cattedrale nella foresta

Termiti vive

(Africa subsahariana)



Foresta pluviale del Camerun. Provincia dell'Est.

Bambini ridono correndo in equilibrio sui tronchi caduti, guadagnano torrenti, si arrampicano su alberi e liane. Con amuleti protettivi al collo seguono i fratelli più grandi, fino a un posto dove qualcuno ha avvistato un termitaio.

Se speravi in una cena a base di cacciagione, una bistecca di antilope, magari, o un tenero boccone di pangolino gigante

in salsa di arachidi, o un uovo di cocodrillo o una scimmia, hai sbagliato giorno.

Oggi si cercano termiti. Da farci una zuppa.

Quello che interessa ai pigmei Baka non sono gli insetti adulti, ma le larve. Sono bianche, umide, dal corpo molle. Non ti puoi sbagliare.

Il termitaio è enorme. Una montagna di terra rossa con cime e pinnacoli che si elevano tra le piante, torri che inglobano rami, sembra una cattedrale gotica ricoperta di fango. Una costruzione aliena. Completamente sigillata.

Ecco cosa faremo: taglieremo un ramo col machete e lo useremo per bucare il nido. Poi accenderemo un fuoco. Ai bambini chiederemo di raccogliere delle frasche verdi. Queste ultime vanno incendiate e infilate in un foro proprio alla base del termitaio, per affumicare tutto, per stordire gli insetti. Un po' come si fa con le api quando vai alla raccolta del miele.

Appena apri un varco nella colonia con il bastone, migliaia di termiti si riversano sul terreno. Entrano ed escono dai cunicoli interni e dai buchi del nido. Ti salgono sui piedi, si inerpicano sulle gambe. C'è fumo dappertutto.

Le termiti soldato sono cattive, ti avverto. Hanno mandibole affilate con cui tagliano le foglie e la testa ai nemici. E la pelle delle mani, mentre cerchi di individuare le piccole larve commestibili.

Ti servirà una grande foglia verde.

Ogni membro del gruppo ne ha una, arrotolata come un cartoccio di caldarroste. È lì dentro che si buttano le larve raccolte. Puoi anche mettertele in bocca, per uno spuntino al volo. D'altronde le termiti sono ottime anche crude. Vanno masticate mentre ancora si muovono sotto i denti. Certo, le

zampe arrancano e grattano la lingua. Non è mai stato un problema.

I Baka, così come altri popoli di cacciatori-raccoglitori dell'Africa centrale, si nutrono di prodotti vegetali raccolti in foresta, degli animali cacciati e del pesce pescato nei torrenti. Al giorno d'oggi, per l'imponente opera di deforestazione in atto in queste aree, la selvaggina si fa sempre più rara e più difficile da procurarsi, così come tutte le fonti di sostentamento tradizionali. Ne conseguono problemi di malnutrizione, che insieme ad altri fattori rendono la vita e la sopravvivenza di questi popoli decisamente critiche.

Le termiti, insieme a bruchi e larve di coleottero, sono tra i pochi insetti che i Baka consumano da sempre e con regolarità (secondo la stagione), ottenendo così un'ottima fonte di proteine alternativa alla carne della grande e piccola selvaggina, non sempre disponibile.

RASSEGNA STAMPA

«Il viaggio nel crazy food può cominciare da Luis Devin, scrittore e antropologo, ma soprattutto viaggiatore. Con stile diretto abbatte molti dei nostri preconcetti e ci invita a conoscere gli altri partendo dalle loro tradizioni culinarie. Nel suo "Ai confini del gusto" scioglie molti dubbi sulle stranezze gastronomiche in giro per il mondo.»

STEFANIA PARMEGGIANI – La Repubblica (Sapori)

«Una lettura adatta a chi apprezza il sapore dell'insolito, e anche una ricerca antropologica molto interessante che indaga e valorizza la cultura di popoli indigeni superstiti.»

Sette / Corriere della Sera

«Quello che da noi è inconcepibile, altrove è leccornia. E tra polpette di moscerini, squali marci e formaggi ai vermi saltanti, si parla di culture e di clima, di bracconaggio, religione, chimica, botanica, demografia. Luis Devin non solo assaggia ma indaga, chiede, mette insieme il know how del caso, affinché ogni lettore – materia prima permettendo – possa ripercorrere i suoi passi.»

GIANFRANCO RAFFAELLI – Dove Viaggi / Corriere della Sera

«Termiti vive, pesci palla velenosissimi, uova con l'embrione dentro, gelati al latte umano... L'essere umano è onnivoro, come ci ricorda Luis Devin dopo aver assaggiato per noi i cibi più bizzarri del pianeta.»

National Geographic

«Luis Devin è dotato di uno stile inconfondibile, narrativo e descrittivo allo stesso tempo. Il risultato è un miscuglio accattivante, che tiene il lettore incollato alla pagina. I cibi più insoliti del globo prendono forma dalla penna dell'autore, che li descrive con una cura e una passione così contagiose che viene addirittura l'acquolina in bocca.»

CHIARA DEL ROSSO – Mangialibri (Portale di letteratura)

«La curiosità gastronomica dell'italiano Luis Devin non ha limiti da quando, nelle sue ricerche in Africa tra i pigmei Baka, ha provato termiti vive e topi arrosto per colazione. In "Ai confini del gusto" racconta dove si gustano polpette di moscerini, formaggi con larve, tarantole fritte, squalo putrefatto, placenta umana. C'è persino la ricetta per il gelato di latte materno. Mai tirarsi indietro a priori.»

SILVIA PERFETTI – La Lettura / Corriere della Sera

«Perché si mangiano le termiti, o le scolopendre, o i formaggi con i vermi o ancora la propria placenta? Viaggio curioso e affascinante attorno al mondo per scoprire le più bizzarre eppure sensatissime abitudini alimentari dell'uomo.»

PAOLO ARMELLI – Wired

«Un autore del tutto eccezionale. Nel suo "Ai confini del gusto" Luis Devin ci propone un viaggio attraverso le tradizioni gastronomiche più curiose di ogni continente, tra ricordi personali, leggende curiose e ricette. La storia di queste nauseabonde delizie è sempre diretta, accattivante, divertente ed è accompagnata da bizzarre quanto evocative illustrazioni. Non per convincerci ad affrontare migliaia di chilometri pur di mangiare la carne di squalo putrefatto, ma per un obiettivo ben più nobile: "Ai confini del gusto" è anche una scossa ai nostri preconetti, oltre che alle nostre papille gustative. Un volume per ampliare la mente.»

RadioLibri (Web radio letteraria)

«Ai limiti del disgusto, direbbe qualcuno sfogliando il libro di Luis Devin. Ma siate pronti a cambiare idea, semplicemente leggendolo. In ogni Paese del mondo esistono cibi pronti a sorprendere il nostro palato.»

DÉSIRÉE PAOLA CAPOZZO – Elle

«Siamo viaggiatori curiosi anche a tavola? La domanda nasce dalla lettura di un libro fresco di stampa di Luis Devin, Ai confini del gusto: una mappa gastronomica puntuale dei cibi più insoliti.»

ANNALISA MUSSO – Cucchiaino d'Argento

«Ringrazio Luis Devin perché mi fa apparire un gastronomicamente moderato. Lui è un antropologo italiano che ha vissuto in mezzo ai pigmei del Camerun adeguandosi al loro vitto, in seguito ha svolto altre ricerche e ne è sortito "Ai confini del gusto. Viaggio straordinario fra i cibi più insoliti del pianeta" (Sonzogno).»

CAMILLO LANGONE – Il Foglio

«Un viaggio letterario attraverso le tradizioni gastronomiche più curiose di ogni continente, provate dall'antropologo Luis Devin e raccolte in un volume per menti curiose e stomaci forti: Ai confini del Gusto (Sonzogno).»

Africa (Rivista)

«Come tracciare i confini del gusto? Il libro di Luis Devin passa in rassegna piatti, cibi e ingredienti insoliti raccolti in ogni angolo del mondo. Polpette di moscerini, zuppe di nidi d'uccello, formiche ripiene di mele, tarantole fritte. Attraverso il suo viaggio, Luis Devin ci porta nel cuore delle tradizioni locali di ogni continente, propone leggende culinarie e descrizioni sensoriali. Molto evocative anche le illustrazioni del volume che vuole aprire la mente e scuotere dai pregiudizi.»

La Cucina Italiana

«Per veri gastronomi senza frontiere disposti a mettersi alla prova. Un giro del mondo a base di insetti di ogni tipo, tarantole, serpenti e cibi fermentati.»

Sale & Pepe

«L'autore ha viaggiato e mangiato di tutto. E qui racconta i cibi più insoliti del pianeta.»

Vero

«I libri aiutano ad allargare gli orizzonti e a farsi domande, a conoscere un po' di più gli altri e anche se stessi. Ai confini del gusto aiuta ad abbandonare le proprie prospettive e i propri parametri di "buono" e "disgustoso" o, perlomeno, a diventare consapevoli della loro relatività. Così, leggendo di chi mangia cavallette e nidi di uccelli, coccodrilli e carne di squalo "putrefatto", si comprendono abitudini e tradizioni alimentari lontane da noi.»

SARA BAUDUCCO – Inchiostro Indelebile (Blog letterario)

«La capacità di scrittura di Devin colma la carenza lessicale nel descrivere e raccontare il cibo che ritroviamo in molti blogger e critici gastronomici.»

LUIGINA PUGNO – *Cibo al microscopio*
(Blog scientifico-gastronomico)

«Conoscere i popoli attraverso i cibi di cui si nutrono. Dagli insetti, ormai considerati una risorsa per gli anni a venire, alle larve e ai nidi di uccello. Una vera sfida ai preconcetti.»

Nuovo Tv (Settimanale)

*«Nel corso dei suoi viaggi Devin ha sperimentato i cibi più stravaganti e impensabili, che per noi sono inconsueti, estremi, disgustosi, ma che per i popoli che se ne nutrono sono ordinari, se non addirittura delle golosità. Tutte queste sue esperienze sono confluite in un libro: *Ai confini del gusto* (Sonzogno).»*

MICHELE BELLONE – *Pagina99* (Settimanale di economia e cultura)
Lettera43 (Quotidiano online)

«Non solo insetti a tavola, ma anche pesci velenosi, serpenti, uova dei cent'anni, placenta... Un curioso viaggio tra le abitudini alimentari più esotiche.»

ANGELA ODONE – *La cucina italiana* (rubrica Libri)

Luis Devin

Ai confini del gusto

Viaggio straordinario
fra i cibi più insoliti del pianeta

SONZOGNO

Illustrazioni di Luis Devin

Alcuni dei cibi più sorprendenti del mondo si sono dati appuntamento tra le pagine di questo libro. Sono cibi in fuga, piatti che la nostra carta stampata ha l'abitudine di emarginare. Polpette di moscerini, zuppe di nidi d'uccello, formiche ripiene di miele, tarantole fritte e formaggi abitati da larve saltanti. Alimenti che sono pane per i denti di avventurosi esploratori del gusto, ma anche nutrimento per la mente di chi vuole soltanto conoscere la straordinaria varietà delle preparazioni culinarie del pianeta. Com'è nata l'idea dei popoli scandinavi di marinare il merluzzo nella liscivia? Cos'ha spinto i contadini indonesiani a tostare i chicchi di caffè raccolti nello sterco degli zibetti? E perché alcune donne mangiano la propria placenta dopo il parto? Con uno stile diretto e accattivante, e grazie alle sue evocative illustrazioni, Luis Devin ci propone un viaggio attraverso le tradizioni gastronomiche più curiose di ogni continente, tra racconti in presa diretta, leggende culinarie e descrizioni sensoriali. E ci invita a dare una scossa ai nostri preconetti, oltre che alle nostre papille gustative, magari provando a conoscere l'altro a cominciare dai cibi di cui si nutre. Alcuni dei quali, come gli insetti, sono da tempo indicati dalla FAO come una possibile risorsa sostenibile per il futuro dell'alimentazione umana. Scorri l'indice come fosse un menu, scegli un capitolo come se ordinassi al ristorante un piatto che ti incuriosisce. Spilucca il libro di qua e di là. Spizzica le pagine. Sboconcella parole a caso per rendere unico il tuo viaggio *ai confini del gusto*.

«Mettiti alla prova. Disorienta le tue aspettative culinarie. Quello che non conosci è proprio il piatto del menu che vale la pena di assaggiare»

Hanno scritto di Luis Devin:

«Ne ha di strada da raccontare Luis Devin, giovane scrittore-antropologo catturato dal cuore dell' Africa e dalla foresta. Ha talento narrativo e lo stigma della verità»

Carlo Grande, TUTTOLIBRI - LA STAMPA

«Non credo possa ottenere di più chi ammira e rispetta i superstiti popoli indigeni di questo pianeta»

Folco Quilici



«I cibi hanno storie da raccontare. Testimonianze da rilasciare. Gesta memorabili e leggendarie da cantare. Altro che alimentazione, i cibi sono macchine del tempo, dispositivi per il teletrasporto. Passaggi spazio-temporali-sensoriali verso dimensioni parallele di appagamento fisico e soddisfazione intellettuale...»



LUIS DEVIN (1975) ha compiuto ricerche antropologiche in Africa centrale, vivendo con i pigmei Baka e altri cacciatori-raccoglitori del bacino del Congo. Ha conseguito un dottorato di ricerca presso l'Università di Torino e due diplomi al conservatorio. Nella foresta pluviale del Camerun è stato sottoposto dai Baka al loro rito segreto d'iniziazione maschile, così da venire accolto in uno dei loro clan, esperienza che ha ispirato il suo libro d'esordio, *La foresta ti ha. Storia di un'iniziazione* (Castelvecchi-LIT Edizioni). Mangiando termiti vive e larve di coleottero con gli amici della foresta è nata anche l'idea del suo nuovo libro *Ai confini del gusto. Viaggio straordinario fra i cibi più insoliti del pianeta* (Sonzogno).



www.luisdevin.com



www.facebook.com/LuisDevin

Ai confini del gusto

Viaggio straordinario fra i cibi più insoliti del pianeta

di Luis Devin



In libreria

Pagine: 160

Prezzo: € 15,00

Genere: Cultura gastronomica /
Viaggi / Cucina / Turismo culinario
/ Antropologia alimentare

Editore: Sonzogno

Collana: Varia

ISBN: 9788845426285

Acquista su: → [Amazon](#) → [laFeltrinelli](#)
→ [IBS](#) → [Libreria Universitaria](#)



E-book

Formati: EPUB, Kindle, iBook

Prezzo: € 9,99

ISBN EPUB: 9788845497483

ASIN Amazon: B01LNT2HQ6

Acquista su:

→ [Amazon Kindle Store](#) → [IBS](#)
→ [iBooks / iTunes](#) → [Kobo](#)
→ [Bookrepublic](#) → [Feltrinelli](#)

→ [Vai alla scheda del libro](#)

