

## Crudo? No, vivo!

Scritto da Flavia Attardi

Giovedì 11 Novembre 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Venerdì 14 Gennaio 2011 10:16

---

Un articolo postato ieri sul food blog dell'edizione online del "Guardian" chiedeva se fosse eticamente accettabile mangiare animali vivi in nome del dio Gusto. Pare infatti che l'alta gastronomia internazionale non si sia accontentata di abbassare le temperature di cottura del cibo con costosissime apparecchiature, l'utilizzo del sottovuoto in pentola e altre diavolerie. Neppure è bastata la deriva del Raw Cooking che fissa una barriera invalicabile nei circa 47 gradi al di là dei quali il cibo si riempie di tossine. Adesso la nuova tendenza è quella dei piatti che arrivano a tavola con animali ancora vivi dal sapore, dicono, ineguagliabile. Ora tutti, o perlomeno molti, hanno accettato o meglio hanno letteralmente "fatto la bocca" alle ostriche che vengono gustate al top se crude e, appunto, vive. Le esperienze descritte dal blogger sembrano tuttavia oltre le capacità di sperimentare dei più. I gamberetti serviti al Noma di Copenhagen una volta arrivati sulla lingua fanno un saltello e si spostano lateralmente per poi finire decapitati dai denti del gastronomo che deglutisce il "fantastico mix composto dal guscio croccante, dalla tenera carne della coda e dal burro dolce e cremoso". Un'esperienza che non esiteremmo a definire surreale, non fosse che l'articolista ne aggiunge delle altre, se possibile più inquietanti.

Pare infatti che un celebrity chef del calibro di Anthony Bourdain (*Kitchen confidential*) abbia cantato le delizie del *sannakji*

, piatto coreano a base di tentacoli di polpetti che vengono mozzati e serviti mentre ancora si muovono, dicendo che è assolutamente errato parlare di crudeltà nei confronti dell'animale in quanto questo è "troppo stupido per rendersi conto di essere già stato ucciso" quando si dibatte sulla lingua. Che dire invece della tradizione giapponese di sfilettare e tagliare a tranci l'anguilla viva per ricomporla sul piatto con la testa che si sposta da una parte all'altra? E del giornalista e del fotografo danesi arrestati nelle Isole Faroe per aver gustato degli scampi vivi dopo averli puliti sommariamente, aperti con un coltello e conditi con sale e limone? "Il trucco – dice il giornalista – è staccare con i denti la coda quando lo scampo è ancora vivo". Mah.

E' lecito chiedersi se la questione sia da porre o meno in termini etici. La ricerca scientifica ha supportato i difensori dei diritti degli animali fornendo evidenza della capacità di sentire dolore perfino nelle mosche. Se, tuttavia, pensiamo che gli animali che arrivano da morti sulla nostra tavola non sono più 'etici' perché per deliziarci hanno spesso condotto un'esistenza orrenda conclusa con una fine anche peggiore (chi ha dubbi legga i primi capitoli di *Come mangiamo* di P. Singer e J. Mason), possiamo renderci conto di quanto sterile e ipocrita sia la discussione. Oltre al vegetarianesimo abbiamo però altre opzioni. Partiamo dall'assunto del blogger inglese che definisce l'attuale concetto di turismo gastronomico come uno sport da macho: chi ingoia scarafaggi e serpenti accetta una sfida, più che mangiare. Pochi sono muniti di sani interessi culturali, gli altri sono esibizionisti che prescindono dal Gusto con la 'g' maiuscola. Torniamo a farne un problema di Gusto e rifuggiamo da inutili e costosi esotismi: avremo meno problemi di digestione e qualche crudeltà in meno sulla coscienza. O diventiamo tutti vegetariani: vuoi mettere il coraggio che ci vuole a privarsi di wurstel e cotolette?

## **Crudo? No, vivo!**

Scritto da Flavia Attardi

Giovedì 11 Novembre 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Venerdì 14 Gennaio 2011 10:16

---

*Flavia Attardi*