

Girando per il mondo sicuramente si impara ad adattare il proprio stomaco ai differenti cibi che l'essere umano è riuscito a far diventare commestibili, come la bistecca dell'Entrecôte di Parigi, dove servono una normalissima bistecca con una salsetta che è rimasta, negli anni, rigorosamente segreta.

E' un locale che ha un nome, e si fanno delle file che non accetteremmo quando andiamo in Posta, i tavolini sono tanto piccoli che ne serve un altro, ancora più piccolo, per appoggiare pane, vino e acqua, c'è tanto rumore che nemmeno allo stadio, ma in compenso puoi dire che sei stato all'Entrecôte. E c'è anche qualche navigante che ha tentato di sedurre la cameriera la quale, secondo la sua mente perversa, gli avrebbe svelato gli ingredienti della mitica salsetta.

Se vai a Londra ci sono una serie di ristoranti internazionali in cui non andresti mai, quando sei a casa tua, ma che per una sera ti possono spellare a dovere per farti digiunare. Indiani, thailandesi, cinesi, giapponesi, sono totalmente diversi dai sapori che sei abituato a gustare quando vai in India, Thailandia, Cina e Giappone. È come se un italiano aprisse un ristorante in Finlandia e mettesse come piatto del giorno il baccalà alla madrilenia.

Una bella sosta sarebbe auspicabile in Germania, poco prima di effettuare le analisi del sangue per la tua visita medica annuale. Tanto per avere la soddisfazione di trovare tracce di sangue nella circolazione del colesterolo.

In Spagna si mangia bene, anche se l'effetto dell'euro si fa sentire come da noi. Prima si riusciva a mangiare bene con la metà del prezzo di un ristorante di Roma. Oggi non più. Però vale sempre la pena di mangiare la paella valenciana, i camarones e il flan casero. E poi i ristoranti, in Spagna, hanno il vantaggio di ospitare solo te e il gruppo dei tedeschi. Infatti, fino alle 2,30 del pomeriggio e alle 10 di sera nessuno va al ristorante. Gli spagnoli mangiano tardissimo, all'ora in cui il tuo medico ti sconsiglia di mangiare. Mah...

Quando si va in Grecia, i sapori si fanno veramente mediterranei. Pesce, insalata con la feta, olive nere, pomodori, più una serie di fritti che faceva mia nonna: zucchine, melanzane, frittelle. La cosa che rimane più impressa, non solo a noi, ma anche ai nostri vicini del giorno dopo è lo tzatziki: yogurt con aglio (molto) e cetrioli. Delizioso, ma letale se devi condividere un piccolo spazio con poca aria. Così i piloti si devono mettere d'accordo: la cabina di pilotaggio è piccola, se vuoi mangiare lo tzatziki o i fagioli bisogna che giochiamo ad armi pari.

Da mangiarsi le mani

Scritto da Antonio Chialastri

In Turchia, la cucina è molto buona, quando vuoi mangiare gli spiedini di agnello alla brace. Anche i dolci, tipici di tutta l'area levantina fino al Libano, sono buoni. In particolare, il baklava, fatto a strati e all'apparenza fatto di miele. Ho scoperto recentemente che invece è come zucchero cotto. Ed ha la particolarità di attaccarsi in via definitiva ai denti. Quindi, la sera è bene lavarsi i denti con la carta vetrata.

Ma il problema vero non è tanto mangiare nei posti dove ti fermi. Il problema è mangiare a bordo. Pasto freddo o pasto caldo, la storia è sempre la stessa...

...come è il pasto di bordo? Da mangiarsi le mani.

(14 febbraio 2010)