

Irene Chias
Daniel dalla carne

In tal modo, ripudiando l'uccisione di esseri di altre specie, i vegani potrebbero effettivamente, ed ironicamente, diventare gli «assassini» «della gioia familiare». Niente più pasti “felici” insieme.

Rasmus Rahbek Simonsen, *Manifesto Queer Vegan*

All'inizio, per alcune persone – la maggior parte – esiste una specie di cecità selettiva ai fatti della vita. Prima che si possano mettere in discussione certe catene di avvenimenti deve passare del tempo. Addirittura prima di vederle, certe catene: come quella che dalla prigionia – passando per l'abuso e la sopraffazione – arriva al tuo piatto preferito. L'ambiente permea la tua visione del mondo e devi riuscire a guardarlo, il mondo, con quella che forse si può chiamare mente di principiante¹. A volte, per raggiungere una visione più completa della consequenzialità fra la violenza e quel sapore che, da quando sei nato, ti parla di calore e identità familiare, è necessario passare da vie laterali, dal non piacerti fisicamente e dal volerti diverso. E poi, arrivato alla consapevolezza del dolore, pensare – ancora egoista – a come quel dolore possa fare male a te.

Questo è quello che è successo anche a lui. Tutto è iniziato dal vedersi brutto, dal non piacersi esteticamente.

Se a quattro o cinque anni lo si sarebbe potuto definire paffutello, a diciassette era semplicemente pingue. Un ragazzo sgradevolmente grassoccio. Eppure, il conforto che derivava dal cibo, quello stesso cibo che mangiavano nei film e nelle serie che arrivavano sull'isola via satellite, era insostituibile. Per non parlare delle grigliate in famiglia. Pezzi di carne lavorata dalla società di papà diventavano hamburger

e hot dog, ma anche il meraviglioso, amato zalzett roza, simbolo della sua infanzia, dei suoi cari, della sua stessa identità maltese.

A livello affettivo per lui quella era pura delizia, era calore, era amore. Ma a livello razionale sapeva che era anche ciò a cui doveva tutto il suo benessere e quello di chi lui amava con tutte le sue forze, perché sapeva di esserne amato con altrettanta potenza: la mamma, la nonna. E sì, anche papà.

Ma al cibo, sua gioia e suo ristoro, avrebbe dovuto almeno parzialmente rinunciare se non voleva trascorrere ogni sabato sera, da lì a venire, dentro casa a piangere davanti allo specchio. Già andava così da almeno un anno. Anzi, lo specchio doveva proprio evitarlo se non a costo di sentirsi montare dentro quel disgusto di sé e della vita che non gli avrebbe portato certamente niente di buono. E per mesi e mesi quello era stato un circolo vizioso: era depresso perché grasso; mangiava senza selezione e senza tregua perché depresso; era grasso perché mangiava scriteriatamente.

E dopo tutto era quello che aveva sempre fatto, era quello che conosceva, era l'unica modalità che gli era stata trasmessa. Mangiare e mangiare, soprattutto i prodotti distribuiti dall'azienda di famiglia. Pollame precotto per strisce di pollo e kebab, wurstel, bacon, prosciutto e hamburger, bastoncini di mozzarella, filetti di pollo al barbecue, onion rings, patatine fritte, bastoncini di pesce. Ma la sua passione erano le pepite di pollo, i chicken nuggets.

Doveva dare un taglio alle fritture, si diceva. E così fece. Iniziò una dieta proteica: petto di pollo e uova. Basta a carboidrati e dolci. Basta anche a quelle bombe di gusti a cui era abituato fin da piccolo perché legate all'attività di famiglia. In più adesso faceva pure esercizio fisico. Così iniziò a sentirsi meglio sul suo aspetto, ma mangiava solo roba sciapa. Se da una parte era più contento di sé, dall'altra gli mancavano i sapori, gli mancava il piacere delle mangiate con i parenti, il senso di comunione che deriva dal condividere il cibo con chi si ama.

Una volta laureato, com'era suo destino andò a lavorare nell'attività fondata dal bisnonno. Pezzi di corpi ovunque, le scie di sangue erano la normalità. Non gli piacevano, certo, ma che vuoi farci? Già non mangiava altro che pollo...

Si poteva non mangiare carne? Sarebbe davvero dimagrito? In effetti senza animali nel piatto iniziò a sentirsi meglio e a riscoprire i sapori intensi che credeva inevitabilmente associati alla carne. Ma era il rampollo della ditta di famiglia, gli animali doveva comunque metterli nei piatti altrui. Era il suo destino.

¹ «La mente del principiante è vuota, libera dalle abitudini dell'esperto, pronta ad accogliere, a dubitare, e aperta a tutte le possibilità. È il tipo di mente che può vedere le cose così come sono, che un passo dopo l'altro e in un lampo può realizzare e comprendere la natura originaria di ogni cosa». Richard Baker, introduzione a Shunryu Suzuki-roshi, *Mente Zen, mente di principiante*, trad. it. di Mauro Bergonzi, Ubaldini, Roma 1976, p. 11.

C'è voluto un incontro, uno sguardo ricambiato, per rendere inevitabile la sua piccola, personale rivoluzione.

* * *

Il rapporto dei maltesi con gli animali non umani costituisce un'eccezione nell'ambito europeo, e non in meglio: l'arcipelago è infatti l'unico paese dell'Ue ad avere una deroga speciale al divieto di caccia in primavera, stagione in cui gli uccelli migratori tornano in Europa dopo aver svernato in Africa, stagione della riproduzione, stagione cruciale per la sopravvivenza di molte specie, stagione di particolare vulnerabilità di molti esemplari giovani.

Fra leggi speciali e accondiscendenza da parte della politica, fra le licenze di uccidere e quelle di catturare con reti a scatto – le famigerate prodine – uccelli di piccola taglia destinati a loro volta a fare da esca per altri volatili, di fatto la stagione della caccia a Malta può arrivare a durare circa sei mesi all'anno. La potente lobby dei cacciatori gode inoltre di una particolare impunità anche nel caso di abbattimento di specie protette. I cacciatori li vedi attraversare virili le strade delle due isole principali dell'arcipelago maltese a bordo dei loro pick-up. Sono vestiti per la guerra: mimetica, cartuccere a tracolla e berretto militare. Sono armati di fucili e spesso anche di richiami illegali. Nel settembre 2021 un capovaccaio, tutelato da un programma italiano di reintroduzione della fauna selvatica in Italia e arrivato il 14 del mese nelle isole maltesi per riposare, è stato ucciso, senza conseguenza alcuna per i bracconieri². Lo stesso può dirsi ogni anno per fenicotteri e rapaci in via di estinzione. I cacciatori armati per la guerra non mirano soltanto a sentirsi veri uomini, uccidono anche per soldi. A monte dell'abbattimento di specie protette e di uccelli migratori c'è tutto un mercato di gente che vuole mettersi l'animale impagliato in casa.

Che Malta sia un'eccezione, questa volta nel contesto mediterraneo, si può dire anche del suo rapporto col cibo: i maltesi e le maltesi sono infatti il popolo dell'Ue in cui si riscontra la più alta percentuale di obe-

2 «Isabel ha lasciato per ultima l'area di rilascio; è partita da Matera il 6 settembre e dopo aver attraversato la Calabria e la Sicilia è arrivata a Malta il 14 settembre. Gli ultimi segnali del suo GPS e le informazioni ricevute dai volontari sul posto lasciano pochi dubbi sul fatto che sia stata vittima di un atto di bracconaggio; si conoscono l'ora e la zona nella quale è probabilmente avvenuta l'uccisione ma il suo corpo non è stato mai ritrovato», <https://www.isprambiente.gov.it/it/archivio/notizie-e-novita-normative/notizie-ispra/2021/10/avvenuta-con-successo-operazione-di-rilascio-di-5-capovacciai>.

sità³. E secondo uno studio della World Obesity Federation, la fetta di popolazione interessata dalla patologia è destinata entro il 2030 a salire a un terzo dei maltesi, e per la precisione al 33% delle donne e al 37% degli uomini⁴.

E la famosa dieta mediterranea?

Daniel Pisani non ha dubbi, attribuisce questa difformità alla colonizzazione inglese che ha prima alterato i costumi alimentari dei maltesi e poi, attraverso l'imposizione della lingua, li ha esposti alla colonizzazione culturale statunitense. Anche la sua personale formazione, coerentemente al business di famiglia, è stata improntata al culto del *junk food*. Ed è dal cibo, dalla salute, dalla cura di sé che Daniel muove il primo passo verso quello stravolgimento del suo quotidiano oggi fondamento del suo modo di stare al mondo.

Una realtà industriale dal XIX secolo

I Pisani sono fra i maggiori importatori e distributori di prodotti congelati e refrigerati offerti dai supermercati maltesi. L'impresa di famiglia è il referente di ben 27 marchi, dodici sono i principali brand di carne a Malta, sei sono legati al pesce surgelato, cinque alla frutta e verdura, tre a dolciumi vari.

Daniel ha 28 anni, capelli neri, fisico asciutto e atletico, viso dai tratti mediterranei. «Uno dei pezzi forti della produzione è *iz-zalzett roża*⁵», spiega lui stesso riferendosi a quella che dagli anni Ottanta è diventata una delle pietanze tipicamente maltesi, insieme al più tradizionale *fenek*, il coniglio.

L'azienda è nata nel 1970, ma la famiglia di Daniel si occupa di commercio alimentare dal 1884. «I miei bisnonni hanno fondato una delle prime attività locali specializzate in importazione e lavorazione di carne». Dal 1984 la società ha iniziato a trattare e vendere carni suine e prodotti trasformati a base di carne bovina.

3 «In 2019, the highest proportion of obese men and women was recorded in Malta», https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Overweight_and_obesity_-_BMI_statistics.

4 Table 2.11: «Countries in the European region with the highest and lowest estimated prevalence of obesity amongst women by 2030» e Table 2.12: «Countries in the European region with the highest and lowest estimated prevalence of obesity amongst men by 2030», <https://data.worldobesity.org/publications/World-Obesity-Atlas-2022.pdf>.

5 “Salsiccia rosa” in lingua maltese.

«La mia famiglia importa carne surgelata dall'estero. Tranne una parte di quella suina, la carne è tutta importata». Anche il coniglio: l'animale dei piatti maltesi per antonomasia, spiega Daniel, arriva quasi sempre da allevamenti francesi.

«Sono cresciuto così. La mia dieta consisteva in crocchette di pollo, wüstel, patatine e prodotti confezionati iperzuccherati. Ero un bambino sovrappeso e a diciassette anni ho iniziato a preoccuparmi del mio aspetto. È iniziata quindi una fase di cure dimagranti che consistevano semplicemente nel mangiare di meno, evitando carboidrati e zuccheri».

A questo punto Daniel ha cominciato a stare meglio con se stesso, ma non abbastanza. «Sentivo che mi mancava qualcosa. Il problema non era soltanto che il mio amore per il cibo non era compatibile con questo stile di vita. Quello che mancava era sì il nutrimento per il mio corpo, ma anche qualcos'altro che ancora non capivo».

Ottenuta la laurea in Informatica, Daniel è andato dritto a lavorare nella società di famiglia.

«Ufficialmente ero la figura di riferimento per le questioni informatiche, ma in realtà mi curavo anche del marketing, gestendo i social media e dedicandomi al design dei nostri marchi. Inoltre, essendo un membro della famiglia, ho dovuto lavorare un po' in tutti i settori dell'attività per conoscerli a fondo. Quindi nel corso degli anni ho avuto modo di capire come operava l'azienda».

Una consapevolezza che non bastava ancora a fargli raggiungere il punto di rottura dal quale sarebbe partita quella che oggi lui stesso considera la parte più significativa della sua storia.

«Ero l'erede naturale. Era scontato che un giorno avrei preso il posto di mio padre in azienda. In quel momento della mia vita non mettevo in discussione che il mio futuro fosse quello».

Amicizie

L'inizio di un percorso vegano da parte di due persone amiche, una donna e un uomo, apre a Daniel le porte di un mondo pieno di nuove possibili scelte, una realtà che di fatto, per cultura familiare e sociale, ignorava.

«Da ragazzino non capivo il vegetarianismo, e il veganismo non ero neanche certo di cosa fosse. Ero stato educato a pensare che la carne

fosse necessaria per il nutrimento umano, e che tutto questo non fosse altro che parte del naturale e inevitabile *circle of life*. Nella mia famiglia si guardava con scherno a chi non mangiava carne. Io stesso sfottevo i vegetariani».

Chi non mangia carne veniva deriso nei discorsi di famiglia, ma anche guardato con sospetto, spiega Daniel.

«Qualcosa è iniziato a cambiare quando il mio migliore amico e la sua ragazza, anche lei mia cara amica, sono diventati vegani e hanno iniziato a confrontarsi con me sul tema, nonostante le mie iniziali resistenze».

Daniel dapprima li prende in giro, com'è per lui automatico. Poi però decide di provare lui stesso e, gradualmente, decide di eliminare i prodotti animali, non una grande privazione, a questo punto, dato che si nutre prevalentemente di uova e petto di pollo e che li trova comunque poco soddisfacenti.

La reazione di parenti e colleghi di lavoro è prevedibile. Si creano frizioni con quella parte di famiglia coinvolta nell'azienda. Alla fine, la sua scelta viene liquidata come un periodo transitorio, una specie di onda lunga dell'adolescenza che prima o poi svanirà facendogli ritrovare il buon senso. Lui però, adesso che mangia soltanto vegetale, si sente molto meglio. Inizia anche a scrivere un suo blog, *Life of Marrow*, in cui condivide ricette ed esperienze culinarie vegane.

«Ero ancora concentrato sulla mia salute e il mio benessere. E mi rendevo conto di come avessi molta più energia, molta più voglia di stare in giro e fare passeggiate nella natura, di camminare per sentieri di campagna, di esplorare zone nuove e anche di fare sport. Per tutta la mia vita fino a quel momento ero stato un animale da divano, un *couch potato*. Adesso stavo sperimentando un nuovo modo di essere».

Ovviamente, tutto questo inizia a renderlo sempre meno compatibile con la vita da ufficio e con quel destino che sembrava già tracciato. Ma Daniel – con a cuore ancora esclusivamente il suo benessere fisico – riesce momentaneamente ad accantonare il problema. È la fase in cui riscopre le gioie del cibo e ne sperimenta una nuova: mangiare bene. Scopre tutte le possibilità offertegli dalla cucina vegana e ne scrive con entusiasmo sul blog. «Fino a quel momento avevo creduto che avere un'alimentazione vegana significasse semplicemente rinunciare. Rinunciare a tutto quello che la nostra cucina ci offre, rinunciare a ingredienti fondamentali. Adesso invece scoprivo tutta la bellezza del mangiar bene. Anzi, del mangiare decisamente *meglio*».

Gli amici, nel frattempo, continuano però a istruirlo sulla componente

etica delle loro scelte. Insieme a documentari più incentrati sulla salute come *Forks over Knives* (2011) e *What the Health* (2017), gli arrivano *Cowspiracy* (2014) e diversi video di organizzazioni animaliste militanti su quello che accade realmente negli allevamenti e nei mattatoi.

«Da me stesso e la mia salute, l'attenzione si sposta di più sull'ambiente e sugli animali. Ma ancora non faccio il grande passo».

Poi il Signore disse a Mosè e ad Aaronne: «Parlate così ai figli d'Israele: Questi sono gli animali che potrete mangiare fra tutte le bestie che sono sulla terra. Mangerete ogni animale che ha l'unghia spartita, il piede forcuto, e che ruminava. Ma tra quelli che ruminano e tra quelli che hanno l'unghia spartita, non mangerete questi: il cammello, perché ruminava, ma non ha l'unghia spartita; lo considererete impuro; l'irace, perché ruminava, ma non ha l'unghia spartita; lo considererete impuro; la lepre, perché ruminava, ma non ha l'unghia spartita; la considererete impura; il porco, perché ha l'unghia spartita e il piede forcuto, ma non ruminava; lo considererete impuro. Non mangerete la loro carne e non toccherete i loro corpi morti; li considererete impuri». Levitico 11, 1-8

Unica fra i grandi mammiferi, addomesticata forse attraverso un iniziale commensalismo, quella della Sus Scrofa è una specie che vede tuttora vaste popolazioni vivere allo stato brado. Lui ignorava quanto sensibili possano essere i suini, ignorava la loro intelligenza. Sapeva solo che a un suo zio era stata trapiantata una valvola cardiaca biologica, il che doveva voler dire che, insomma, tanto diversi da noi non potevano essere. O quanto meno da suo zio.

Sapeva che gli ebrei non possono mangiarlo. Poi ha scoperto che è impuro anche per l'Islam. Ma non era certo del motivo. Forse perché sono sudici e luridi. Non si chiedeva se lo siano davvero o se li si costringesse a vivere così. Ignorava tutta la storia dello zoccolo diviso in due e della mancata ruminazione, come non sapeva niente di Varaha, il terzo dei dashavatara, i dieci avatar primari di Vishnu, che è uno di loro.

Ma probabilmente non era una grave carenza: ignorava alcune delle proiezioni umane su un'altra specie, che implicano un arbitrario rispetto e un arbitrario disgusto. Possono davvero essere così importanti?

Solo che ignorava anche quello che sentivano, che potessero soffrire come lui. Ignorava lo strazio della madre cui vengono strappati i piccoli; ignorava il terrore davanti alla morte cruenta dei propri compagni, quella morte che si aspetta in fila, quella morte che a volte arriva dalla stessa mano che ti ha nutrito; ignorava la sofferenza di essere costrette a giacere sulle proprie piaghe, immobilizzate da strumenti meccanici, fecondate a forza. Ignorava tante cose.

Quello che comunque ignorano in tanti.

Dissonanza cognitiva

A questo punto Daniel non mangia più prodotti animali, ma continua a lavorare in un'azienda in cui è normale vedere le parti del corpo di un grande animale lasciare scie di sangue sul pavimento mentre vengono trascinate da un locale all'altro dello stabilimento. Ma è quello che ha sempre visto e quei cadaveri sono ancora semplice materiale da lavorare per creare il prodotto finale.

«Dovevo comunque stringere i denti, sentivo di avere veramente una doppia vita. Sul mio blog scrivevo e promuovevo un'alimentazione vegana, e sui social, per conto della ditta, pubblicizzavo l'acquisto di animali morti da mangiare». All'inizio Daniel aveva creduto che tenere il blog potesse aiutarlo a mantenere un equilibrio, a compensare quella biforcazione tra scelte etiche e "dovere familiare" che stava scindendo la sua vita. Ma si rende conto di come scrivere di salute e vendere malattia non facesse che rendere quello iato ancora più profondo, portandolo semplicemente a stare peggio. Ma ecco un altro circolo vizioso: peggio si sente e con maggior dedizione cura quel blog che dovrebbe migliorare il suo benessere emotivo; più cura il blog più avverte che c'è qualcosa di marcatamente scorretto.

Trovato su internet un annuncio per una posizione part-time presso un'azienda agricola di prodotti biologici, coglie l'opportunità e inizia a lavorarci nei fine settimana. Sta all'aria aperta e si sente felice. Tornando alla società di famiglia, settimana dopo settimana, si rende conto di quanto cibo si sprechi nell'industria alimentare, di quanta carne venga buttata quotidianamente dagli stabilimenti.

Nel 2017 vive un'esperienza emotiva che gli rende di fatto impossibile continuare a vivere in quello stato di compromesso. È abituato a vedere pezzi surgelati di carcasse importate, è abituato a vedere il

sangue dei suini che vengono invece allevati in loco. Tuttavia, un giorno, a ventiquattro anni, lo sguardo gli si posa su un enorme cassone di “rifiuti industriali”, e per la prima volta ci si sofferma.

Sono teste di maiali.

Hanno gli occhi aperti.

Sembrano guardarlo con disperazione.

«Dopo quell’incontro ho dovuto lasciare l’attività. È stato come se quella depressione, che serpeggiava già da tempo, fosse esplosa in un malessere così acuto da impedirmi di tornare al lavoro».

Il padre non capisce la sua scelta e Daniel è stretto fra due sensi di colpa, quelli verso di lui e quelli verso gli animali ammazzati e fatti prodotto di consumo, verso l’ambiente, verso quello che ritiene giusto.

«Lasciare l’attività di famiglia è stata una delle cose più difficili che abbia mai dovuto fare. Non per le comodità e la stabilità economica cui stavo rinunciando, ma per mio padre. Durante la mia infanzia o adolescenza, non trascorrevamo molto tempo insieme, dato che lui lavorava sempre. Non ci capivamo e non avevamo una grande comunicazione. È stato solo quando l’ho raggiunto in azienda che ci siamo avvicinati». E adesso Daniel gli stava voltando le spalle. «Io, il suo unico figlio maschio, adesso avevo uno stile di vita opposto a quello nel quale e secondo il quale lui mi aveva cresciuto». Un tradimento.

Nel frattempo, l’azienda agricola gli offre un lavoro full-time, Daniel riesce ad andare oltre le resistenze dei genitori e inizia a lavorare all’emporio dei prodotti biologici.

Adesso fra i progetti della società dei Pisani c’è un marchio tutto dedicato al vegano biologico. Certamente un segno di accettazione e di riavvicinamento da parte della famiglia, che gli ha chiesto di lavorarci. Daniel lo accoglie con piacere, ma senza farsi illusioni: «C’è il business del vegetale, vedono occasioni di profitto, non è certo una svolta etica».

I cinesi mangiano i cani

«Se parli con chiunque qui a Malta, ti dirà che ama gli animali. Per la maggior parte di loro però amare gli animali significa soltanto amare il proprio cane e il proprio gatto», denuncia Daniel.

E neanche loro sono sempre particolarmente benvenuti, se si pensa al numero degli abbandoni, a come vengono trattati i cani da caccia, e alle orrende *puppy mill* illegali che ogni tanto vengono scovate nelle due

isole, nelle quali povere cagne, non necessariamente di razza, vengono continuamente fecondate, costrette a dare alla luce cuccioli che poi vengono venduti anche a pochi euro e forzate a convivere con infezioni, fratture, cecità⁶.

«E alla provenienza di quello che mangia, la gente neanche ci pensa. Quando ha iniziato a diffondersi il Covid si è parlato tanto dei cinesi ed erano tutti disgustati dal fatto che mangiassero i cani, che li tenessero in gabbie strettissime. Ma quello che facciamo noi è tanto meglio? Qual è la differenza?».

It is uncontroversial that social context plays a big role in the relative purity of one’s lifestyle.

Brian Dominick, *Anarcho-Veganism Revisited*

Ti definisci antispecista?

Sinceramente non lo so, non ho mai guardato alla questione in questi termini. So solo che trovo insostenibile e inaccettabile il modo in cui si trattano gli animali per produrre la carne. È l’aspetto che conosco meglio, quello che ho vissuto da vicino. Lo trovo insopportabile.

Ti definisci vegano?

Questo è un argomento delicato. Conosco tanti vegani, e ormai tanti miei amici di fatto hanno un’alimentazione vegana. Ma i vegani militanti che ho incontrato sono spesso aggressivi e giudicanti. Mi trovo a disagio con loro. Ho l’impressione di non essere mai in regola per potermi definire veramente tale.

Stuffat tal-Fenek

Nel 2021 Daniel ha dato alle stampe *A Plant-Based Maltese Kitchen*, un suo libro di ricette tradizionali maltesi in versione vegana, rivelando quello che ha scoperto in questi anni di esperienza culinaria vegetale:

6 Cfr. «Blind, broken, overbred: state of dogs rescued from puppy farm revealed», in «Times of Malta», 21 ottobre 2021, <https://timesofmalta.com/articles/view/blind-broken-overbred-state-of-dogs-rescued-from-puppy-farm-revealed.909499>.

in moltissimi casi il sapore dei piatti a base di carne non è proprio della carne.

«La carne ha il gusto che le vuoi dare perché lo assorbe dalle spezie che ci metti». Sono quindi gli aromi a dare il sapore ai cibi. Non è una grande scoperta, verrebbe da dire, ma resta un concetto tutt'altro che scontato.

In prossimità dell'emporio in cui vende i prodotti biologici, Daniel ha un furgoncino in cui prepara il cibo. «Nei miei menù non specifico mai che il cibo è vegano e la gente non fa domande. Sembrano perfettamente soddisfatti e contenti». Non è certo che lo sarebbero se scrivesse *vegano* sull'insegna. E non lo fa per evitare eventuali inutili contestazioni.

Uno dei piatti forti della tradizione maltese, la tradizione alimentare di un paese storicamente povero, è lo stufato di coniglio. Il coniglio ha un forte valore simbolico, perché durante il dominio dei cavalieri al popolo non era permesso cacciarlo né mangiarne⁷. Rappresenta quindi il riscatto da uno stato di privazione e il superamento di un divieto mal digerito. Lo stufato è invece il tipo di cottura che consente di limitare al massimo qualunque entropia alimentare.

La ricetta di Daniel è quasi interamente fedele a quella tradizionale, il risultato è lo stesso sapore intenso e mediterraneo, la consistenza della pietanza offre alla masticazione una resistenza tenera e appena filamentosa. Ma invece di essere carne di coniglio è un *pleurotus ostreatus*, il cosiddetto fungo orecchione.

«Non so se sono antispecista. Di certo il mio percorso non è partito da lì. Non so neanche se mi si possa definire strettamente vegano. La mia alimentazione è vegana e nella mia cucina non uso mai ingredienti di origine animale. Il mondo però è complesso e credo sia impossibile definirsi veramente, integralmente vegani».

Daniel è insomma un vegano non ortodosso e a questo proposito racconta l'aneddoto della *gbejna*⁸, il tradizionale formaggio gozitano ormai diffusissimo in tutto l'arcipelago.

«Invece di quello animale, abbiamo usato il latte di mandorla. Le mandorle che hanno il vantaggio di essere un prodotto tipicamente mediterraneo e di produrre un latte meno allergenico di altri latti vegetali,

come quello di soia. Lo abbiamo preparato nelle forme usate per la *gbejna* fatta con latte di capra. Il forte sapore della capra, più vigoroso di quello delle mandorle, si è certamente trasmesso anche ai nostri formaggi». Nel fornire la ricetta vegana della *gbejna*, Daniel ricorda che produrle in grandi quantità non è comunque una pratica sostenibile, dato che le mandorle richiedono l'utilizzo di molte risorse e oggi sono per la maggior parte importate dalla California.

Il libro, la nonna, il cibo

«Il libro è nato come un omaggio a Malta, un ultimo tributo all'isola che presto lascerò, dato che è diventata ormai invivibile.

«È anche un omaggio a mia nonna materna, una donna semplice che passava la maggior parte delle sue giornate a cucinare piatti maltesi molto essenziali. Non aveva soldi, ma era sempre felice e non si lamentava mai di nulla.

«Quando ho impresso questo cambiamento al corso della mia vita, la sua semplicità mi ha ispirato e ho capito che sarebbe stato il mio modello. Era la tipica nonna maltese che cucinava piatti molto elementari, ma tutto era fatto da zero con amore. La cucina tradizionale maltese si definisce *Kċina Fqira*⁹ e lei per me ne era un simbolo.

«Ho capito che – in un mondo in cui tutti pensano ad arricchirsi e puntano al successo – se si vuole essere felici, si deve prendere esempio da persone come mia nonna.

«Purtroppo durante la pandemia è venuta a mancare ed è stato così difficile non poterla salutare come si deve a causa delle restrizioni legate al Covid. Per me è stata una situazione molto dolorosa da vivere. Avrei anche rischiato di contrarre il virus pur di darle un ultimo abbraccio, ma non potevo.

«Ho cercato di venire a patti con quello che è successo, dedicandole il libro come una sorta di ultimo saluto.

«Le mie scelte alimentari sono nate da un'esigenza salutista, per poi allargarsi lentamente a una presa di coscienza animalista e ambientalista. Non so se sono vegano o antispecista, di certo sono contro lo sfruttamento nei confronti degli animali e le mie scelte abbracciano tutto questo. Nel libro parlo però di scelte che mi rendono felice anche

7 In particolare, durante il sec XVIII, le restrizioni alla caccia al coniglio si fecero più severe acuendo il malcontento della popolazione locale, che lamentava danni alle coltivazioni a opera dei roditori; cfr. Carmel Cassar, Society, Culture and Identity in Early Modern Malta, Mireva Publication, Tarxien 2000, p.265.

8 *Gbejna*, pl. *Gbejniet*. Tradizionalmente il latte usato per questo formaggio è ovino o caprino.

9 Cucina povera.

e soprattutto come amante del cibo.

«Al di là del libro, però, sono una persona che ha iniziato a credere al karma e che oggi si sente più a posto con se stessa nel non essere complice delle ordinarie atrocità del capitalismo».

