

I 10 piatti più disgustosi del mondo

Secondo le ultime notizie, vogliono annacquarci il vino e convincervi a mangiare insetti, anche se “camuffati” da farina. E gli italiani, vivendo nella nazione dove si mangia meglio al mondo, giustamente hanno storto il naso. Sebbene, poi, negli ultimi anni, ci sia stato un boom di ristoranti etnici, soprattutto cinesi e giapponesi, si tratta sempre di piatti e ricette adattati al gusto europeo. Perché di sicuro, alcuni “originali”, ci farebbero rabbrivire al solo pensiero. Come quelli che vi proponiamo in questa TOP 10.

1. Zuppa di Pipistrello (Paniki) – Indonesia

A nostro avviso, merita il podio. Considerata una prelibatezza dai locali, suscita ribrezzo al solo pensiero. Il povero pipistrello viene prima arrostito, giusto per togliere la peluria, poi cotto insieme a spezie e latte di cocco. E per chi lo preferisce ancora più saporito, c'è anche la versione piccante. Bleah!



2. Squalo putrefatto (Hákarl) – Islanda

La traduzione letterale sarebbe “squalo fermentato”, perché putrefatto, diciamolo, fa troppo brutto. Eppure, è quello che è! Gli Islandesi sotterrano la carne di squalo per un periodo che va dai 3 ai 6 mesi, finché non va letteralmente in putrefazione e, grazie all’alta presenza di acidi urici (cioè urina), il sapore è quello dell’ammoniaca, mentre la consistenza, neanche a dirla, tra il gommoso e il molliccio. Se vi consola, gli stessi islandesi accompagnano questa *delicatessen* con un’abbondante dose di una potente acquavite, chiamata *brennivin*. Come si dice, si beve sempre per dimenticare. Sì, che stai mangiando qualcosa di disgustoso!



3. Occhi di tonno – Giappone

Sarà perché ci hanno ricordato la disgustosa scena della cena del Maharaja nel film “Indiana Jones e il tempio maledetto”, ma il terzo posto ci sentiamo di assegnarlo agli occhi di tonno, una prelibatezza che arriva dal Giappone. Si vendono nei mercati in sacchetti e si gustano come aperitivo, dopo averli bolliti, accompagnati, volendo, da qualche salsina. Chi li ha assaggiati giura che sanno di polpo. Ci fidiamo...



4. Tarantole fritte – Cambogia

Il pensiero va a chi soffre di aracnofobia, cioè la paura dei ragni. In Cambogia quelli grossi come una mano, pelosi e carnosì, sono una vera e propria prelibatezza. Vengono fritti interi e poi venduti agli angoli delle strade. C'è chi giura che la parte più buona sono le zampe. Noi continuiamo a preferire gli hot dog...



5. Cavallette – Uganda

Quasi a parimerito con i ragni, le cavallette sono un altro obbrobrio culinario (per noi occidentali). In Uganda le mangiano sia crude che cotte e ne sono pure ghiotti. Di che cosa sanno? C'è chi dice di pop corn, chi di pomodori secchi. De gustibus...



6. Balut – Sud Est Asiatico

Non solo disgustoso agli occhi e al palato degli occidentali, ma anche raccapricciante. È il Balut, una prelibatezza del Sud Est Asiatico. Si tratta di un uovo, di anatra o di gallina, fecondato, quindi con al suo interno un pulcino, che viene bollito poco prima che si schiuda. Le uova fecondate vengono raccolte ed esposte al sole per fare sviluppare l'embrione. Nelle Filippine lo lessano prima dei 17 giorni, in modo che il pulcino sia ancora tenero, senza ossa e piume. In Vietnam e Cambogia, invece, attendono che scheletro, ossa e zampe si siano quasi del tutto sviluppati. Che orrore!



7. Tepa – Circolo Polare Artico

Il nome è tutto un programma. *Tepa* significa, infatti “teste puzzolenti”. Si tratta di una “prelibatezza” inuit e, di fatto, sono teste di salmone che vengono prima chiuse in botti, poi sepolte sotto terra per qualche settimana. E quando vengono tirate fuori, sono pronte da gustare. Crude, ovviamente!



8. Torta di sangue di maiale – Taiwan

Poteva mancare un dolce nella nostra classifica? A Taiwan, al posto di un gelato di frutta o al cioccolato, si gusta uno snack a base di sangue di maiale coagulato e riso glutinoso, con tanto di guarnizione con la granella di arachidi. Nella versione da passeggio, c'è anche il classico bastoncino di legno...



9. Vino al sangue di serpente – Vietnam

Per palati e stomaci “forti”, nel vero senso della parola. In Vietnam il “vino di serpente” si ottiene lasciando fermentare nel vino di riso serpenti velenosi, in mancanza dei quali vanno bene anche scorpioni, ragni o insetti. Il veleno viene denaturato dall’etanolo presente nell’alcool e rilascia tutte le sue proprietà terapeutiche. C’è anche una variante, che consiste nel versare direttamente nel bicchiere il sangue di serpente insieme al vino.



10. Zuppa di nidi di rondine – Sud Est Asiatico

Non solo disgustoso, ma anche tra i piatti più cari al mondo. È la zuppa di nidi di rondine, vera prelibatezza della cucina asiatica. Non di una rondine qualsiasi, però, ma delle rondini salangana. Il sapore così particolare consisterebbe nella saliva secca dei volatili, di cui sono impregnati i nidi. Il costo? Può arrivare anche a 1640 euro a portata.

