



ITALIANI POPOLO DI CUOCHI DOMESTICI (E LIBERI)

Lo dice una ricerca esclusiva del Censis, commissionata da Casa Artusi in occasione del bicentenario del gastronomo che ha raccolto per primo i piatti di tutta la Penisola: il 78 per cento dei connazionali sa cucinare e di questi il 53 per cento lo fa volentieri, senza troppe differenze tra sessi

De Rita: la nostra filiera agroalimentare? Inventata con le ricette di famiglia

di **Alessandra Dal Monte**

illustrazione di Gianluca Biscalchin

La (buona) notizia è che gli italiani cucinano. Quasi tutti: uomini e donne, giovani e anziani. Talvolta con fatica, molto più spesso con piacere. Ma, soprattutto, cucinavano anche prima del Coronavirus, prima della chiusura, prima dei vari hashtag a tema



fornelli e delle ricette postate ovunque sui social. Lo conferma — anzi, lo dimostra, sfatando l'idea che mangiassimo solo al ristorante o scaldando piatti pronti — una ricerca commissionata al Censis da Casa Artusi, il centro culturale di Forlimpopoli sostenuto dal Comune e dalla Fondazione cassa dei risparmi dedicato alla figura del grande Pellegrino, colui che con *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene* (1891) ha unito l'Italia gastronomica raccogliendo le ricette casalinghe di tutta la Penisola. Quest'anno ricorre il bicentenario dalla nascita, e per l'occasione Casa Artusi si è voluta interrogare sulle sorti della cucina domestica. «Davvero — spiega Laila Tentoni, la presidente — è morta come dicono? Davvero il cibo non si prepara più, o comunque poco, in casa? È stata questa la domanda di partenza». L'istituto di statistica ha cercato una risposta. E *Cook* pubblica in anteprima i risultati dell'indagine, che si è svolta lo scorso dicembre. Che cosa emerge? Che il 78 per cento dei connazionali sa cucinare, e che di questi la metà lo fa volentieri (il 36,7 per cento come «divertimento o relax» e il 16,2 come «necessità piacevole») senza troppe differenze tra uomini e donne. Il restante 26 per cento vive questo compito in modo gravoso: è la voce delle casalinghe, per le quali si tratta di un vero e proprio lavoro. In effetti a preparare abitualmente il cibo nei nuclei familiari è ancora, nel 67,4 per cento dei casi, una donna. Ma è anche vero che il 58 per cento degli uomini cucina «spesso» o almeno «qualche volta» e, tra questi, il 42,4 nella fascia 25-34 anni lo fa con entusiasmo, soprattutto al Sud. Del 21 per cento che non sa cucinare, invece, fanno parte i ragazzi tra i 18 e i 24 anni (studenti), i disoccupati e gli over 65. Va però detto che in nessuna di queste fasce il dato supera il 25 per cento:

significa che in tre su quattro si cimentano. Fin qui, dunque, la fotografia è quella di un Paese che si mette ai fornelli. E anche, a sorpresa (pre-pandemia), che mangia spesso in casa: ai tempi della quarantena sembra un dato ovvio, però l'indagine è precedente all'emergenza sanitaria. A dicembre 2019 il 62,8 per cento dei connazionali dichiara di pranzare ogni giorno tra le mura domestiche e l'84 di fare lo stesso a cena. Nei piccoli centri (sotto i cinquemila abitanti) il dato dei pasti serali casalinghi sale addirittura al 95 per cento, ma anche nelle città medie e grandi resta alto, il 75 per cento, con poche differenze tra Nord e Sud. Le persone che cenano abitualmente fuori, invece, sono il 16,2 per cento. Quasi un'eccezione. «La fatto è stata inventata tra le mura domestiche, con le ricette di famiglia. Mangiare bene, mangiare a casa, mangiare con gli altri, mangiare tradizionale: sono i quattro pilastri che emergono dallo studio. Questa è la nostra logica in cucina». Una logica che anche in questo momento drammatico ci sta salvando. Un cuscinetto contro l'angoscia della pandemia: non è un caso che una delle attività principali delle famiglie recluse sia il mettersi insieme ai fornelli, con i bambini in prima fila. Non è un caso che sugli scaffali dei supermercati siano finiti farina e lievito — anche se, dice il rapporto, già prima del Coronavirus oltre il 70 per cento degli intervistati impastava — o che il picco delle ricerche online riguardi le ricette di dolci, pasta fresca, pizza. Questa non è solo una reazione alla crisi, è qualcosa che abbiamo dentro. E che viene da lontano. «Quante volte, prima del lockdown, ci siamo detti "Ti invito che ho fatto il risotto così" o "Stasera ho provato questa versione piuttosto che un'altra"? Mangiare con un senso è un tratto che ci appartiene», aggiunge De Rita. Lo si vede, per esempio, dal tempo dedicato alla cucina: non lunghissimo ma nemmeno minimo, in media tra i 20 e i 45 minuti a pranzo e cena nei giorni feriali, fino all'ora e un quarto la domenica. In settimana spopola il piatto unico a scapito di primo e secondo,

però composto da almeno due alimenti. E cosa preparano, «spesso», gli italiani? Vince la tradizione, ma con guizzi: ricette regionali (81,9 per cento), ricette di famiglia (60 per cento), ricette straniere o sperimentazioni (31,8 per cento, «qualche volta» il 56,5). Eccola, la varietà gioiosa della pratica domestica. Basti vedere l'ampio spettro dei prodotti consumati «almeno una volta alla settimana»: primi surgelati (72,2 per cento, diffusi in tutte le fasce della popolazione) e scatolame (69,2 per cento, apprezzato di più dai 55-64enni), seguono chilometro zero (57,2 per cento, molto forti al Sud) e specialità locali (54 per cento, amate dai 55-64enni), la carne del macellaio (53,5 per cento), la vendita diretta dal produttore (45 per cento, apprezzati dai 45-54enni), Igp e Dop (36,6), frutta e verdura bio (33,4) e infine i cibi pronti (31,5, che sfondano nella categoria 25-34enni soprattutto nei grandi centri). «Una pluralità di alimenti che non dobbiamo pensare come contrastanti, se mai come coesistenti: gli italiani sfruttano tutte le possibilità della società moderna, dal supermercato agli acquisti dal contadino, e le mescolano — spiega Massimo Montanari, storico della gastronomia e presidente del Comitato scientifico di Casa Artusi —. Lo stesso vale per il mangiare al ristorante o in casa: le due cose non si escludono, anzi hanno un tratto in comune molto importante. La convivialità: il pasto fuori, che sia il panino con i colleghi a pranzo o la cena con gli amici, hanno la compagnia come perno. Quasi si volesse ricreare, all'esterno, l'atmosfera domestica». In effetti, dati alla mano, «gli altri» sono una voce sostanziale per gli italiani: a pranzo il 50,7 per cento mangia con qualcuno in casa, il 22,8 per cento con qualcuno fuori, a cena le cifre diventano il 77,9 e il 15,8. La domenica a mezzogiorno si arriva a un totale del 97,1 per cento. E, per quanto sia doloroso ricordare questi momenti di normalità pre-emergenza (speriamo anzi che la ristorazione si riprenda, anche grazie a iniziative come i voucher: si paga oggi per una cena domani), magari ci possono aiutare a capire il presente. E forse anche ciò che accadrà dopo:



«Il fatto che il legame con il focolare non si sia perso contribuisce, ora, a creare un senso di radicamento e in futuro a ripensarsi. Però senza ottusità: la ricerca mostra come le tradizioni per gli italiani continuo, ma non siano totalizzanti», continua Montanari. Parlano i numeri: il 67,5 per cento ricorda le ricette che prepara a memoria, ma allo stesso tempo il 54 per cento ha in casa un libro di cucina e il 63,9 per cento consulta il web. Fonti multiple per multiple versioni. «Artusi (letto dal 23 per cento, conosciuto dal 61, ndr) sarebbe stato contento, perché le sue ricette non erano codici ma racconti. Non cristallizzavano un piatto, davano se mai delle indicazioni e terminavano sempre con una postilla: “Se questo ingrediente non vi piace, cambiatelo a vostro gusto”. Ecco — conclude il professore —, gli italiani del 2020 cucinano in ottica artusiana». Proprio la «ricetta liberata», mai vincolante, sarà il tema di uno dei tanti dibattiti in programma in autunno (compatibilmente con la situazione medica) a Forlìmpopoli, città dell'Artusi, che vi nacque il 4 agosto 1820. Intanto però la festa per il bicentenario è già cominciata (sul web) perché questo mese è significativo: «Il primo aprile 1911 il comune romagnolo ricevette un telegramma — spiega Laila Tentoni —. Artusi, morto a Firenze dove era emigrato da ragazzino, aveva lasciato il suo patrimonio alla città». Subito si pensò a uno scherzo. Invece, forse, era un ultimo invito a cucinare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



”

**Il 62,8%
a pranzo non
mangia fuori,
così come
l'84%
a cena (dati
prima della
pandemia)**

”

**Per il 26%
degli
intervistati
i fornelli
sono
un lavoro: è
la voce delle
casalinghe**

”

**Al ristorante
o in sala,
i nostri pasti
hanno
un tratto
in comune:
la grande
convivialità**



ALCUNI
DATI

67,4

La percentuale di donne che, ancora, prepara abitualmente i pasti nelle famiglie. Ma crescono gli uomini che cucinano «spesso» o «qualche volta»: il dato è il 58 per cento a livello nazionale, con alcune punte al Sud soprattutto nella fascia 25-34 anni

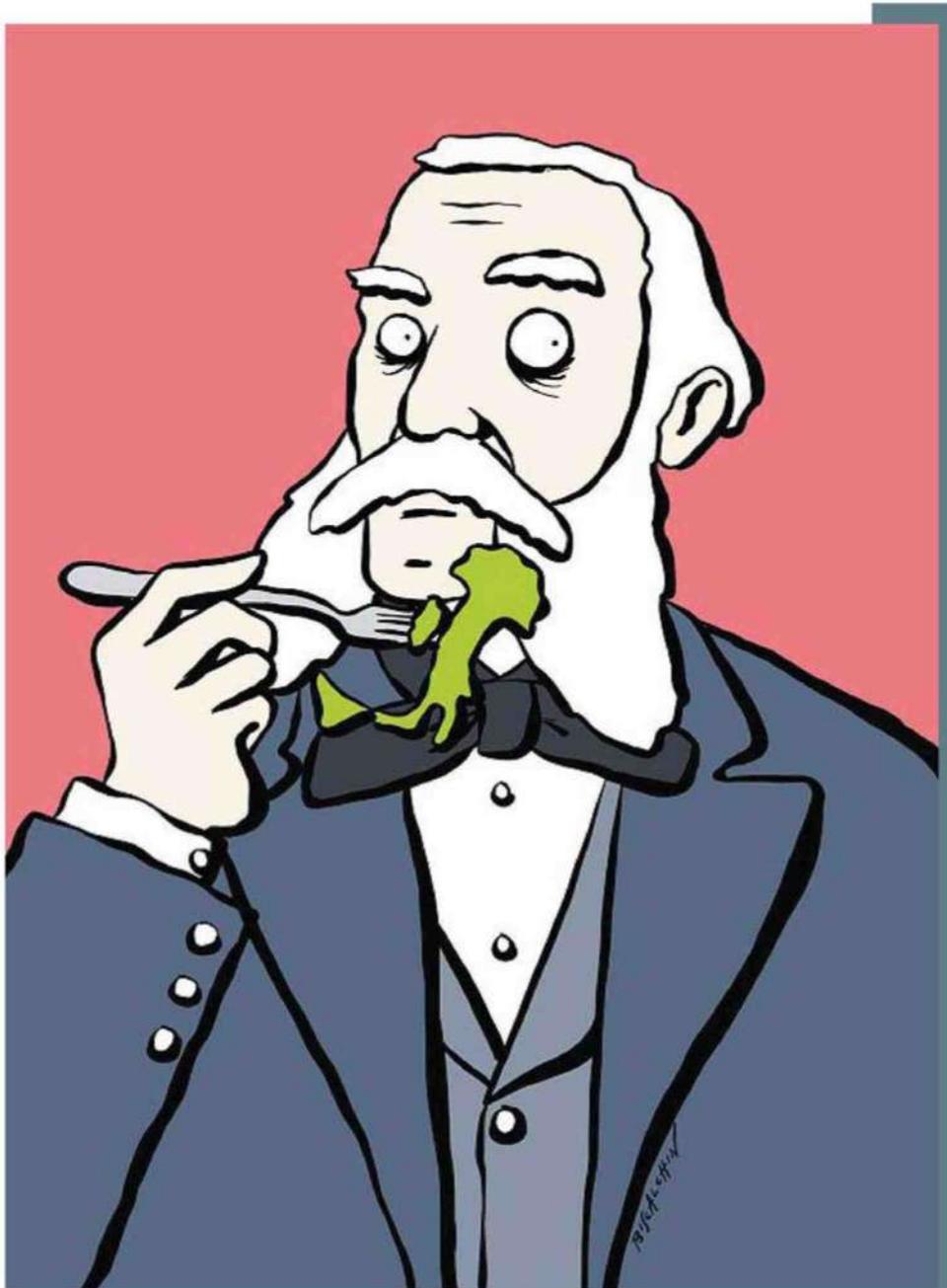
20/45

I minuti dedicati in media alla preparazione del pranzo e della cena durante la settimana. Il tempo che si mette a disposizione della cucina sale la domenica: si arriva fino all'ora e un quarto. Nei giorni feriali gli italiani cucinano principalmente piatti unici (composti però

da almeno due alimenti)

97,1

La percentuale di connazionali che la domenica pranzano con qualcuno: la convivialità, secondo il Censis, è uno dei quattro pilastri che emergono dalla ricerca insieme al mangiar bene, al mangiare in casa e al mangiare tradizionale (però senza preclusioni)



► 8 aprile 2020 - Edizione Cook

4
VOLUMI
DA AVERE

La prima edizione de *Lo scienzà in cucina e l'arte di mangiar bene* del 1891. Artusi, commerciante di seta, la stampa a sue spese. Sarà così anche con le successive 14

Alberto Capatti, storico della gastronomia italiana e direttore scientifico di Casa Artusi, ha curato la più minuziosa biografia esistente (per Mondadori)

La studiosa dell'Accademia della Crusca Giovanna Frosini in *Domestici scrittori* (Apice) racconta le figure che vivevano con Artusi, Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli

Le 790 ricette raccolte da Artusi sono state ripubblicate da Bar in una speciale edizione per il bicentenario con le illustrazioni di Augusto Majani (uscita il 12 maggio)



2



- 1 Utensili da cucina (Stocksy)
- 2 Torta di mandorle e ciliegie (foto Spinelli)
- 3 Sophia Loren, 1965 circa (Getty Images)