

# Cibo

cba@corriereromagna.it



## RICETTA SE IL CAPPUCCINO DIVENTA A BASE DI SEPPIA

A PAGINA 27



### RICERCA

# ITALIANI CUOCHI DI CASA PER CULTURA

INTERVISTA A PAGINA 22 E 23

Uno studio del Censis in collaborazione con Casa Artusi nel bicentenario di Pellegrino svela gli italiani in cucina

FOTO MAURO MONTI



### BUONE LETTURE

**ANDREA SEGRÉ**  
ANTI SPRECO  
IL RAPPORTO  
CORRETTO CON IL CIBO  
INIZIA DALLA SPESA

GIORNALI PAG. 24 E 25



### MERCATO



Compagno  
amica, banchi  
raperti e solidali

PAG. 24

### IN VIGNA



Crisi in cantina  
il delivery  
non basta

PAG. 24

### VINO



Azienda Petrola  
successo  
di squadra

PAG. 24



## Cibo

FATTO IN CASA LA RICERCA CHE CI RACCONTA



La tavola della domenica è quella a cui viene dedicato più tempo per le preparazioni che vengono consumate sempre in compagnia di familiari o amici in maniera conviviale

# Italiani, cuochi domestici e non solamente dell'ultima ora

Una ricerca del Censis nata dalla collaborazione con Casa Artusi nel bicentenario della nascita del gastronomo svela che oltre il 78% degli intervistati sa cucinare e lo fa regolarmente

## FORLIMPOPOLI

LAURA GIORGI

Esisterà un prima e un dopo "quarantena del 2020", già si intravede. Ma parlando delle nostre cucine di casa, dove tutti un po' stiamo riparando per affrontare le lunghe giornate senza uscite, e curiamo lo spirito sfornando pagnotte, torte e impastando di tutto, scopriremo che non sarà stata la "casalinghitudine" forzata di queste settimane a trasformarci d'incanto tutti in cuochi.

Per il semplice fatto un po' lo eravamo già tutti, o quasi. E quanto dimostra la ricerca realizzata a dicembre dell'anno scorso, quando da qua si osservava la Cina ancora lontana alle prese con le prime avvisaglie dell'emergenza, ma non si preconizzavano da queste parti scenari come quello in cui poi ci si è trovati e da cui stiamo faticando a uscire.

## La ricerca

Una ricerca nata dalla collaborazione fra Casa Artusi, Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì che ne è sostenitrice, e Censis che l'ha realizzata per indagare gli usi e i comportamenti degli italiani in cucina, la propria. Nel bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, il centro di cultura domestica nato in Romagna e che porta il suo nome, da tempo si interrogava proprio a che punto fosse arrivata la cucina domestica. E ne voleva una prova più scientifica possibile.

## Mangiare a casa e non da soli

«Il tema lo abbiamo affrontato anche nel convegno di apertura dell'ultima Festa Artusiana a giugno 2019 - spiega la presidente della Fondazione Artusi Lailla Tentoni -. Le statistiche che leggevamo davano in netto aumento i numeri delle persone che mangiano fuori casa, da quelle cifre sembrava che la cucina do-



Il cappello di Pellegrino Artusi nella biblioteca della Casa a lui dedicata

mestica stesse quasi per scomparire, anche negli spazi fisici. Sembrava quasi che gli italiani di cibo parlassero solamente, senza praticare minimamente pentole e fornelli di casa. Eppure dal nostro osservatorio continuavamo a vedere sempre molte persone partecipare ad esempio ai corsi di cucina di Casa Artusi, anche molti giovani e uomini e un entusiasmo costante». Ed ecco che a qualche mese dalle interviste sono arrivati i dati, e in barba a chi predicava che gli italiani ormai non "mettessero più i piedi sotto alla tavola" di casa, ovvero mangiassero in casa, è arrivata la prima quasi sorpresa. Durante la settimana pranza a casa, insieme ad altre persone della famiglia, il 50,7% degli intervistati (1.001 persone il campione), a questi si aggiunge un 12,1% che fa lo stesso sedendosi però a tavola da solo. Una percentuale che lievita al 74,4% la domenica (più un 2,7 di chi a casa pranza in solitudine),

## Cibo



come del resto accade che ogni giorno sia il 77,9% (più un 5,9% di solitari) a consumare la cena fra le mura domestiche. «Ricordo che ospitammo per studio una ragazza del Vermont –ricorda sempre Laila Tentoni–. Studiava la nostra cucina, imparò a fare la sfoglia, ma una cosa che proprio non le riusciva di assimilare era il fatto che a tavola noi andassimo sempre insieme. Lei mangiava da sola, a ogni ora quando aveva fame e così ci diceva che faceva ciascun componente della sua famiglia. La ritualità del cibo, lo stare insieme a tavola, ecco cosa ci contraddistingue, un aspetto che nemmeno la fretta e la società frenetica pre epidemia, hanno mai cancellato per gli italiani». Morale: il 78,4% delle persone intervistate cucina, e sa farlo, e si tratta in ogni caso di percentuali registrate prima del #restoacasa da pandemia, quindi quella che potrebbe essere definita la «normalità italiana». Anche se è certamente vero quanto dice Fabio Lazzari, membro del Consiglio della Fondazione Casa Artusi, e cioè che «una delle poche cose positive di questo periodo, per tutto il resto più che drammatico, è che ci ha ridato un rapporto con il tempo e con la manualità e questo, per noi italiani, si è subito tradotto in un recupero ancora più evidente della pratica domestica».

## Chi cucina a casa

Ma facciamo un passo indietro, e torniamo a quel che accade prima di sedersi a tavola e mangia-



Laila Tentoni alla scrivania di Pellegrino Artusi, con alle spalle il ritratto del gastronomo forlìmpolese FOTO MAURO MONTI



re, ovvero alla cucina. Perché per mangiare a casa prima bisogna produrre. Posto che solo il 21,6% dichiara apertamente di non saper proprio mettere mano a pentole e tegami, fra le conferme c'è anche quella che in realtà non sorprende: chi cucina più di tutti a casa è la donna, certe cose sono evidentemente più dure di altre a cambiare. La donna di casa afferma di cucinare «sempre» nel 67,4% dei casi (24,3% qualche volta, mai solo l'8,3%). L'uomo di casa invece non cucina proprio nel 30,5% dei casi, «qualche volta» nel 51,6% e in un più risicato 17,9% almeno «a volte». Ovvio che cambiano a seconda delle contingenze anche le motivazioni: un buon 36,7% si dichiara sereno di cucinare per divertirsi e rilassarsi, chi cucina con piacere pur dovendolo fare per necessità è una fascia più ristretta: il 16,2%. Chilo deve fare e ammette che gli costa fatica è poi il 25,5%, si legge qui la voce soprattutto delle casalinghe e in parte forse anche quella degli studenti (il 29,9% di chi farebbe altro piuttosto che cucinare ha infatti un'età fra i 18 e 24 anni).

## Come e cosa si cucina

Il pasto per il quale ci si impegna di più, a cominciare dal tempo, è il pranzo domenicale. In questo

che alla novità, in cui ci si mette all'opera soprattutto affidandosi alla memoria, il che comunque sta a dimostrare una certa dimeticchezza. Certo, non sempre si tratta di piatti elaborati. Specie durante la settimana a pranzo si cucina un piatto unico, che può essere una pasta o una carne con verdura (50,5%), idem in linea di massima per la cena. La domenica invece ci si concede la preparazione di un pasto di più portate autoprodotta (53,3%), anche se le preparazioni più complesse, che siano paste ripiene o timballi si ferma al 28,6%.

## Uova, farina ma non solo

«Per capire quale fosse l'effettiva voglia di cimentarsi dei cuochi casalinghi italiani, ho proprio chiesto di inserire una domanda che chiedesse quanti usano uova e farina», racconta Laila Tentoni. E benché non fossero ancora i tempi in cui farina e lieviti andassero a ruba, il 60,6% ha dichiarato di dedicarsi a impasti almeno qualche volta, il 13,6% abitualmente, e il 25,8% mai. Per preparare cosa? Dolci innanzitutto (78,6% di chi ha dichiarato di usare uova e farina), pizza (75,9%), pasta fatta a mano (41%) e pasta tirata con la macchinetta (30,5%). «Insomma finché c'è voglia di comprare farina e uova vuol dire che c'è qualcuno disposto a «costruire» da zero il proprio piatto, quindi per la cucina di casa è una notizia confortante», tira un sospiro di sollievo Laila Tentoni. Nella dispensa degli italiani non finiscono comunque solo prodotti primari, almeno una volta a settimana gli intervistati dichiarano di consumare infatti surgelati (72,7%), scatolame (69,2%), precotti (31,5%), ma anche prodotti tipici del territorio (54%), oppure cosiddetti a chilometro zero (57,2%), o a marchio di denominazione protetta o Igp (36,6%), biologici (33,4%), acquistati direttamente dal produttore (45,4%) o carni preparate dal macellaio (53,3%). «Ci sono anche contraddizioni, ma cucinare

è comunque un'opportunità che ciascuno considera parte della propria cultura –sintetizza Laila Tentoni di Casa Artusi–. Prova ne è il fatto che molti lavorano in cucina sfruttando esperienza personale e memoria».

## Il «fantasma» di Pellegrino

E in tutto questo lo spirito di Pellegrino Artusi quanto è presente? Una domanda della ricerca riguarda proprio lui e, come era prevedibile, solo pochissimi non sanno chi sia il gastronomo romagnolo nato a Forlìmpopoli due secoli fa. Il 61,4% lo ha almeno sentito nominare e sa chi è, il 23,1% lo sfoglia e il 6,3% ne utilizza le ricette. Insomma l'84,5% degli italiani (percentuale di fronte alla quale è minima quella del 15,4% che Pellegrino proprio non sa chi sia), sa che a fine Ottocento un signore appassionato di gastronomia e di relazioni con il prossimo si è diletto a raccogliere le ricette dell'Italia intera e ne ha fatto un libro che continua a vendersi oggi e che è presente in quasi ogni casa italiana. «Insomma, ci siamo resi conto di lavorare su qualcosa che è davvero nella testa degli italiani: il cibo fatto in casa. Preparato seguendo la tradizione, ma senza fossilizzarsi, un bel segno di vitalità della cucina di casa» conclude Tentoni. Sarebbe contento anche Artusi del risultato di questa ricerca? Lo storico Massimo Montanari, presidente del comitato scientifico di Casa Artusi è convinto di sì: «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 nostra mostra come le tradizioni per gli italiani contino, ma non siano totalizzanti. Artusi sarebbe 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».

«Finché c'è voglia di comprare farina e uova per costruire da zero il proprio cibo, per la cucina di casa è una notizia confortante»  
 «Cucinare è un'opportunità che in Italia ciascuno considera parte integrante della propria cultura»

Laila Tentoni, presidente Casa Artusi

caso il 37,4% si adopera anche per oltre un'ora. Mentre normalmente per pranzo e cena infrasettimanali, il tempo dedicato ai fornelli varia dai 25 ai 45 minuti a pasto. Quanto alle ricette, le più gettonate sono quelle tradizionali e regionali (81,9%), seguite da quelle di famiglia (60,1%); però c'è anche un buon 56,5% di persone che qualche volta si cimentano in sperimentazioni, invenzioni e cucine di altri paesi. Insomma liberi cuochi in cucine aperte alla tradizione si ma an-