

## SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

### BASTA DENIGRARE IL CIBO

### E LA CUCINA DEGLI ITALIANI

di Pino Agnetti

**D**ato che non è la prima volta che ci sparate contro ad alzo zero servendovi dell'argomento tavola e affini. Vedi quei graziosi titoli con cui l'Economist sempre di Londra ha più volte messo a dura prova la propria stessa autorevolezza ricorrendo all'eterno stereotipo del Paese tutto spaghetti e pizza. Che poi andava perfino meglio di quanto pubblicato in questi giorni dal Financial Times sotto l'ammiccante titolo «Tutto quello che io, un italiano, pensavo di sapere sul cibo italiano è sbagliato». Eh già, perché stavolta non di un commento per quanto discutibile si è trattato, bensì di una intervista a un italianissimo «esperto» in forza per di più all'ateneo della capitale riconosciuta dell'«Italian Food». E quindi quale più autorevole voce per cercare di demolirci e di farci letteralmente a pezzi? Ma a questo punto cediamo la parola, come è doveroso, all'intervistato nella persona del professor Alberto Grandi, docente di storia del cibo e del sistema alimentare all'Università di Parma, presentato dal settimanale inglese come «accademico marxista, riluttante celebrità dei podcast e giudice alla Coppa del mondo di tiramisù di quest'anno a Treviso». Tenetevi forte (ma il consiglio è di procurarvi anche un buon digestivo) e cominciamo.

Siete degli amanti del pomodoro pachino? Beh, sappiate che è «un prodotto di sintesi, tecnologico e non autoctono, creato da una multinazionale israeliana». Vi piace sorseggiare quando capita con gli amici un bicchierino di Marsala tanto per rivivere

certe atmosfere sicule? Poveri sprovveduti! In realtà si tratta di «un vino inventato dagli inglesi a cavallo tra Settecento e Ottocento». E adesso passiamo ai primi, a cominciare dalla carbonara. Pensavate che fosse nata nel 1700 come alimento per i nostri carbonai? Altro clamoroso buco nell'acqua. L'hanno inventata oltre due secoli più tardi i soldati americani per riempirsi la pancia durante la Seconda guerra mondiale. Quegli stessi militari che, una volta giunti a Napoli, sarebbero rimasti sorpresi di non trovarvi neppure una



Forse è arrivato il momento di dire «Alt» a questa grottesca variante della «cultura della cancellazione» e ai suoi perversi effetti culturali, economici e identitari.

pizzeria. Stupore a ben vedere infondato, dato che la prima pizza avrebbe visto la luce una trentina d'anni prima a New York. Sarebbe già l'ora del dolce, ma anche qui giù botte da orbi sia sul panettone (che prima del Novecento sarebbe stato un pane piatto e duro a uso e consumo solo dei più poveri e senza alcun legame con il Natale) che sul tiramisù, liquidato come una invenzione degli anni '80. Ci siamo dimenticati qualcosa? Ah sì, i formaggi, che in un menù non possono mai mancare. Ed è qui che l'intervista raggiunge forse il suo apice rivelandoci che «il vero Parmigiano Reggiano si fa nel Wisconsin e si chiama Parmesan». E noi qui, poveri tapini, a credere a quelli della rivista internazionale «Taste Atlas» che hanno appena incoronato il Parmigiano Reggiano come il primo formaggio al mondo.

In ogni caso, tranquilli. Dato che, miracolosamente scampato alla strage di cui sopra, un piatto «veramente italiano» in realtà ci sarebbe pure: «Le Fettucine Alfredo». E pazienza se, a detta dello stesso intervistato, nessuno in Italia ne ha mai sentito parlare prima. Ed ora qualche breve riflessione da semplice uomo della strada che non ambisce certo a misurarsi con tale sconfinata sapienza enogastronomica. Per dire che forse è arrivato il momento di dire «Alt» a questa grottesca variante della «cultura della cancellazione» e ai suoi perversi effetti culturali, economici e identitari. Non a caso, l'illustre studioso si è dichiarato apertamente contrario al concetto della «sovranità alimentare» (da poco adottato anche dal nostro Ministero

dell'Agricoltura) sostenendo che non avrebbe senso rivendicarla e difenderla per uno Stato ricco come l'Italia, mentre lo avrebbe per quei Paesi in via di sviluppo costretti a importare cibo dall'estero e quindi più esposti al rischio di perdere la propria identità anche in questo campo. Tesi a dir poco misteriosa, visto che non si capisce per quale ragione una nazione - scusi tanto la parolaccia, professore - ricca e anzi ricchissima di cibo e di tradizioni legate al cibo come la nostra dovrebbe rinunciare a tutelare una risorsa essenziale non solo per il proprio benessere, ma per quello dell'intera umanità! Già che c'era, il docente ha anche criticato la candidatura della cucina italiana a patrimonio dell'Unesco. Che anche altre abbiano titolo e diritto a fare altrettanto, non ci piove. Resta però il fatto che a confronto con lei, caro professore, il mitico Tafazzi è un diletante. Nulla di personale, ovviamente. E poi questo è un tempo in cui più le si sparano grosse e più si finisce a fare le star sui giornali e in Tv. Buon per lei, quindi. Non altrettanto si può dire per quelle decine di migliaia di aziende e di lavoratori del nostro (che poi sarebbe anche il suo) Paese che, di quello spot tutto in negativo sul cibo e sulla cucina italiani da lei servito con britannica flemma sulle pagine del Financial Times, avrebbero fatto volentieri a meno. Ma sapere - cosa che a lei deve essere sorprendentemente sfuggita - che la Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma è appena sbarcata anche in Thailandia vale, ne stia pur certo, più di qualsiasi improvvido autogol.

