

COLLO-SHOCK



di Caterina Collovati

Giù le mani dalla cucina italiana Americani, il parmigiano non va su tutto

Giù le mani dalla cucina italiana.

Questo è troppo...

Soprattutto se le critiche arrivano da oltreoceano, dove al massimo si intendono di ali di pollo fritto con ketchup, hamburger multipiani o hot dog.

È nientedimeno che, il Financial Times a sferrare un attacco ingeneroso e scorretto ai nostri piatti, all'indomani della candidatura delle nostre pietanze come patrimonio universale dell'Unesco.

L'aspetto più grave della questione è che questa volta a parlare contro le origini dei nostri piatti più gustosi sia stato un professore italiano, tale Alberto Grandi, docente di storia economica e storia dell'alimentazione all'Università di Parma.

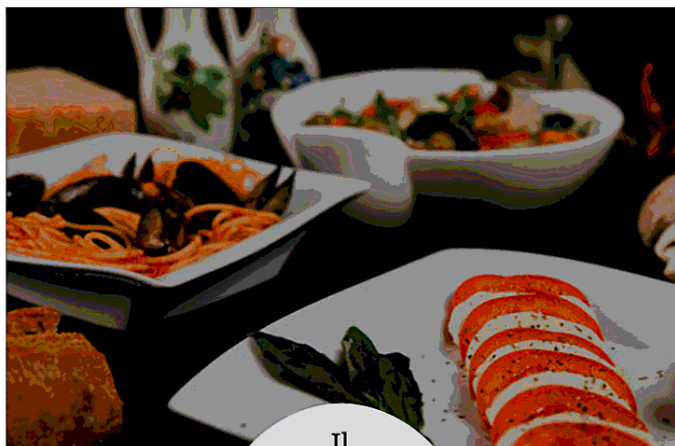
Il professor Grandi sostiene che l'identità non è bloccata ma è un processo dinamico che si evolve nel tempo.

Ma si sa, le bizzarrie umane non finiscono di stupirci e i troppi esterofili un giorno dovranno spiegarci su cosa basano l'eccessivo amore per gli altrui lidi, rispetto alla meravigliosa Italia che nulla ha da invidiare a nessun Paese, figuriamoci sulla cucina.

La carbonara è americana, il parmigiano reggiano è del Wisconsin; dove sarà mai il Wisconsin? Nemmeno ci interessa saperlo, tanto è l'affronto subito dalla nostra identità culinaria e dalla tanto invidiata quanto salutare dieta mediterranea.

Avremmo preferito sentire come gli USA siano la patria dei falsi formaggi made in Italy.

Purtroppo la mancanza di chiarezza sulle etichette apre alla possibilità dello svilupparsi di falsi prodotti alimentari italiani all'estero.



Il
Financial Times
contro le nostre
pietanze
patrimonio
dell'Unesco

Il fatto stesso che ciò possa accadere spiega l'enorme richiesta di cibo italiano in America e non solo.

D'altra parte se ovunque nel mondo l'Italia è rappresentata da un iconico piatto di spaghetti, con salsa di pomodoro, conditi con un filo di extravergine e una foglia di basilico, vuol dire che in tema culinario non siamo secondi a nessuno.

Che l'Italia detenga lo scettro dei fornelli non è una novità.

Al primo posto la pizza, la pasta al ragù e la carbonara che maldestramente qualcuno ha tentato di sottrarci per poi riempirla di panna e snaturarla appunto.

È vero che noi italiani nutriamo un atteggiamento pregiudiziale nei confronti della cucina nostrana cotta e mangiata all'estero.

Spesso si tratta addirittura di una malcelata spocchia.

Qualsiasi piatto italiano, poiché corretto

viene considerato non autentico se non mangiabile.

Il fatto è che nel momento in cui è avvenuta la fusione tra la cucina italiana e quella americana, li abbiamo assistito a improponibili abbinamenti: spaghetti con polpette, fettucine con contorno di cotoletta, quantità di burro e formaggio da nauseare anche una batteria di topolini.

La grattata di formaggio su ogni piatto, compresa l'insalata, è qualcosa che mai avremmo potuto accettare, noi italiani, ma che hanno dovuto adottare anche i più grandi ristoranti aperti negli Stati Uniti per soddisfare i palati dei clienti americani, i quali abituati a sapori forti mal accettavano la leggerezza e la delicatezza dei nostri piatti.

Nella cucina italiana esportata oltreoceano le influenze meridionali sono preponderanti.

Forse dovute ai migranti nostrani che arrivavano da Calabria, Campania e Sicilia per lo più, affamati e in povertà e così hanno esportato l'amore per pasta e pizza.

Ciò che oggi non è sopportabile, sono le catene super commerciali grandi e screditate, arredate tutte allo stesso modo, con gigantografie dei nostri miti del cinema da Sofia Loren a Marcello Mastroianni e soprattutto con l'immane parmigiano sfuso su ogni tavolo naturalmente di orribile provenienza per dare ad ogni piatto quel tocco di italian food che in realtà svilisce la nostra tradizione anziché esaltarla. Quello sì è un fake che non appartiene affatto alla cucina italiana.

Il parmigiano non va su tutto e sia chiaro ancora una volta non è vostro, cari americani!

