

Fake in Italy?

Sul "Financial Times" Alberto Grandi, docente di Storia dell'alimentazione, smonta i miti culinari del Bel Paese e scoppia il caso: per Coldiretti "fantasiose ricostruzioni", per il ministro Salvini "invidiosi dei nostri sapori"

IL CASO

LARA LORETTI

Il panettone? «Un prodotto commerciale recente, così come il tiramisù». Il Parmigiano Reggiano? «Se volessimo assaggiare quello dei nostri nonni dovremmo andare nel Wisconsin e non a Parma». La pasta? «Diventa piatto nazionale in America e solo dopo arriva in Italia». La pizza? «È una contaminazione atlantica». E la cucina italiana candidata come patrimonio dell'umanità Unesco? «Una cosa che non sta in piedi, nel dossier ci sono diverse cavolate». A mettere i puntini sulle i riguardo le origini di molti dei piatti simbolo dell'italianità, con buona dose di coraggio misto a provocazione, è Alberto Grandi, docente di Storia dell'alimentazione e Storia dell'integrazione europea all'università di Parma. «Racconto verità storiche», sottolinea il docente, sfidando i detrattori. Ma le sue precisazioni, uscite in una lunga intervista sul *Financial Times*

E intanto on line impazza la caccia agli autentici natali della carbonara

– già contenute nel podcast di successo *Doi, Denominazione di origine inventata* (disponibile sulla piattaforma One Podcasta del Gruppo Gedi), oltre che in un omonimo libro – vengono vissute come un attacco al cuore della cucina italiana. Con "L'apriti cielo" annesso. In primis da Coldiretti, paladina del made in Italy che parla di "fantasiose ricostruzioni", ma anche dal ministro dei Trasporti, Matteo Salvini, che non perde occasione per difendere le tradizioni italiane in cucina. E dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, che rivendica le origini italiane del prodotto, evidenziando che le prime testimonianze risalgono al 1200: «Un atto notarile redatto a Genova nel 1254 testimonia infatti che fin da allora il *caseus parmensis* (il formaggio di Parma) era noto in una città così lontana dalla sua zona di produzione», scrive il Consorzio in una nota. Il tutto mentre on line impazza la caccia agli autentici natali della carbonara, con mamma Roma retrocessa a genitrice putativa. Insomma, il professore mantovano, classe '67, rimetstando nel mare magnum dello storytelling delle specialità italiane, tanto decantate



Alberto Grandi, docente di Storia dell'alimentazione, ha ribadito al *Financial Times* le sue tesi – come il fatto che la carbonara sia stata inventata per gli americani – già contenute nel podcast *Doi, Denominazione di origine inventata*

I cibi sotto accusa



Il panettone
Come lo conosciamo oggi, sostiene Grandi, è un'invenzione dell'industriale Angelo Motta negli Anni 20



Il Parmigiano Reggiano
Secondo Grandi in passato aveva una consistenza più grassa e morbida di oggi «simile a quello del Wisconsin»



Il tiramisù
Sarebbe nato solo negli Anni 80. «Il mascarpone, prima degli Anni 60 si trovava raramente fuori Milano»

in patria e all'estero, ha sollevato un gran polverone. E la concomitanza con la candidatura Unesco ha fatto da megafono alla polemica.

Il prof si difende, ma non arretra, anzi. Rilancia, forte di avere le spalle coperte niente di meno che dalla Storia: «Racconto cose documentabili. E a Salvini, che ha parlato di sparata contro il made in Italy, ho risposto che la storia va studiata – precisa Grandi – è negli anni del boom economico che la cucina italiana si è arricchita, ma non dimentichiamo

che prima i nostri nonni, a milioni, hanno lasciato il Paese per fame, e questo dovrebbe farci riflettere. La pasta, tanto per fare un esempio, era osteggiata dal fascismo perché era una moda americana. «La pasta rende pacifisti», dicevano i futuristi. Le province da cui si sono partiti più immigrati sono state Mantova, Rovigo, Treviso, Belluno, Vicenza, Udine, Verona... città dove si mangiava solo polenta. Andando all'estero, questi italiani non hanno insegnato proprio

niente di cucina, anzi, hanno imparato, soprattutto negli Usa, dove c'è stato scambio anche nelle stesse comunità italiane: è lì che la pasta diventa piatto nazionale».

E che dire dei molti accorgimenti che oggi in cucina sono considerati dei *must* come il guanciale (e non la pancetta)

Il prof provoca
"Il cappuccino? Forse han ragione i tedeschi a berlo dopo pranzo"

Domani con "La Stampa" "I piaceri del Gusto" dedicato al Vinitaly

Il ministro Lollobrigida: "L'etichetta deve informare, non condizionare"

L'ANTEPRIMA

Il vino è in un momento storico molto particolare si trova al centro di sfide decisive come quella legata all'etichetta e alle strategie sui consumi.

Il numero de "I piaceri del Gusto" in edicola domani con «La Stampa» con in copertina Pinocchio che assaggia un vino sopra il titolo «in vino veritas» accompagna i lettori e il mondo delle etichette italiane verso il Vinitaly che si apre domenica a Verona.

Il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida ha scelto il supplemento mensile del content hub del gruppo Gedi per raccontare la sua visione di

questo momento storico del vino italiano e tra tanti temi tocca anche quello delle etichette e dell'annosa vicenda di equiparare il vino alle sigarette: «Le etichette devono informare e non condizionare. Lavoriamo a un sistema di etichettatura sul quale le persone possano trovare tutte le informazioni utili ad un acquisto consapevole, come i benefici legati ad un consumo moderato e non solo dei rischi dettati da un abuso che, evidentemente, è sconsigliato».

L'intervista al ministro Lollobrigida è solo uno dei temi che il numero in edicola domani affronta. C'è Giorgio Calabrese che racconta l'importanza e i benefici di un consumo moderato; c'è Greg Lam-



La copertina

brecht, l'inventore del «Coravin» che svela come ha rivoluzionato i consumi dei grandi vini; lo chef Chicco Cerea spiega come il dialogo vino-cibo sia fondamentale per la ristorazione contemporanea.

Domani su «I piaceri del

Gusto» esordiranno due nuove firme che accompagneranno i lettori per tutto l'anno: Joe Bastianich che in coppia con Tiziano Gaia ci accompagna nei territori più affascinanti del vino e Benedetta Parocon le emozioni delle cucine italiane.

Nelle 80 pagine dei «Piaceri» anche la selezione degli 11 piatti simbolo della cucina italiana con le ricette tradizionali per prepararli e i luoghi migliori dove assaggiarli. Ci sono pure le nuove tendenze dell'Italia dei locali e della moda con il ritorno della genziana come ingrediente dei cocktail di gran moda e l'abbinata karaoke-prosecco che sta conquistando Milano. L.FER. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

nella carbonara o gli ingredienti dell'Amatriciana pura che sarebbero quelli e solo quelli (pomodoro, guanciale, peperoncino, bucatini). «Queste sono menate degli ultimi 20 anni – dice il prof con tono canzonatorio – il punto è che confondiamo l'identità con le radici, che sono incrocio, contaminazione. La cucina cambia, continuamente. Lo dimostrano la nostra passione per sushi (siamo i primi in Europa a consumarlo) e kebab». Detto questo, il prof precisa che lui ama «la cucina italiana, ne sono un grande consumatore – dice – Non discuto assolutamente l'altissima qualità al livello mondiale: con la francese (già patrimonio dell'umanità dal 2010, ndr) e la cinese sono i grandi benchmark internazionali». Però... però il lupo perde il pelo, ma non il vizio. «Queste polemiche mi hanno invogliato ad approfondire ulteriormente gli studi sulle origini della cucina», rivela Grandi. La prossima vittima... emm cioè materia di studio? «Il cappuccino... – risponde il prof – e se avessero ragione i tedeschi a berlo dopo pranzo?». Ma questa, per ora, è solo una provocazione. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA