

INVESTIGATIVO

# Cucina italiana?

## No, mix universale

Non è una provocazione acchiappaclic, ma uno studio accurato  
In ogni singola abitazione si preparavano piatti con ricette uniche  
e solo nelle ville dei nobili ci si potevano permettere i banchetti  
L'arte di arrangiarsi ha dato vita alle ricette, non "alla ricetta"

TITOLO

La cucina italiana  
non esiste

AUTORE

Alberto Grandi  
e Daniele Soffiati

EDITORE

Mondadori

INFO

Pagine 270  
Euro 19

di LORENZO CRESCI

"N

egazionisti". Pure questo hanno detto agli autori di un podcast popolare pubblicato sulla piattaforma del gruppo Gedi diventato adesso un libro. Che si basa sulla storia. Autentica. Perché dire che la "cu-

cina italiana non esiste" non è una semplice provocazione basata su una teoria acchiappaclic. È, invece, il frutto di una ricerca che quotidianamente Alberto Grandi e Daniele Soffiati - un professore mantovano e un sindacalista, l'inedita coppia che conduce DOI, Denominazione di Origine Inventata, ovvero il podcast di cui sopra - conducono nei meandri della tradizione gastronomica italiana. E che non definire "cucina italiana" non è appunto disdicevole o offensivo, ma è il modo più immediato per raccontare quell'incrocio di culture e tradizioni - che oggi in modo pop chiameremmo "contaminazioni" - che ha dato vita a quello che siamo oggi. "Perché esistono tante cucine", sottolineano i due autori. Che vanno oltre una radice comune territoriale, ma affondano invece nei modi di interpretare i piatti nelle singole case, dove si cucinava con il fuoco, dove si recuperavano tutte le parti di un animale e ogni singolo prodotto della terra e del bosco. Perché i banchetti, quelli, si realizzavano nelle ville dei nobili e spesso i cuochi (non ancora diventati chef) si ispiravano alle esperienze di altri Paesi. Mentre nelle case, nei minuscoli appartamenti condivisi da famiglie numerose, nelle cascine abitate dai contadini, nelle baite di chi stava in montagna, ci si arrangiava. Con estro, con fantasia, con la nobile arte di cavarsela. Oggi paradossalmente è tutto più complicato: a partire dall'osservazio-

ne "la cucina italiana non esiste". Ricordano Grandi e Soffiati come negli Anni Novanta, quando Gualtiero Marchesi - considerato il fondatore della nuova cucina italiana - consigliava di mettere la panna nella carbonara, a nessuno veniva in mente di scatenare autentiche guerre di religione come avviene oggi. Un oggi dove l'espressione più comune (e anche educata) è invece "apriti cielo!". Ma tant'è. I due studiosi della tradizione gastronomica si impegnano invece nel ricostruire storie e leggende, nel demolire falsi miti, non per un esercizio fine a se stesso, ma proprio per far comprendere come la cultura ha decine di sfaccettature e come limitarsi all'interno di un perimetro definito possa essere riduttivo. Un esempio: gli ingredienti portati in Italia da chi, dall'Italia, era emigrato per raggiungere altri posti. Prodotti alimentari nuovi che, grazie a fonti economiche altrettanto nuove, hanno permesso di avvicinarci a quello che oggi definiamo "import" e, successivamente, anche all'export. E poi ci sono le guerre, le invasioni e le abitudini alimentari e gli interventi arrivati da fuori (esempio citato nel libro: fine '800, i vigneti italiani alle prese con oidio, fillossera e peronospora, parassiti portatori della "peste americana" vengono salvati proprio dai portainnesti di vite americana, resistenti a questo tipo di malattie) che entrano a fare parte delle nostre esistenze quotidiane. Cambiano le abitudini, mentre alcune si danno per scontate. Un ultimo esempio? La cipolla di Tropea. Meglio sarebbe dire "da Tropea", scrivono gli autori. "Perché lì sostanzialmente non si produce, ma da quel posto partiva, vista la presenza di uno snodo ferroviario e un porto marittimo".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I libri del tempo

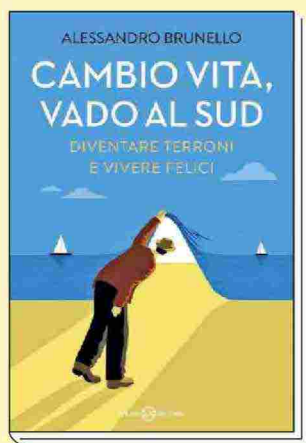
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

040588

ESPERIENZE

# Addio Milano ora mi cibo del meridione

Lasciarsi la carriera di manager alle spalle e ricominciare dalla Puglia: "Stare a tavola è il primo piacere della vita"



TITOLO  
**Cambio Vita,  
Vado al Sud**

AUTORE  
**Alessandro Brunello**

EDITORE  
**Salani Editore**

INFO  
**Pagine 240  
Euro 14,90**

S

tare in un ufficio e non essere felici. Pensare ad altro, annoiarsi e stancarsi del lavoro e di un appartamento. E poi Milano, l'aria che respiri e apericena aziendali

che vanno di traverso. Alessandro Brunello è un guru della new technology e prototipo della città che non si ferma mai, che fa bagni all'Idroscalo ("il mare di Milano") che vive una quotidianità fatta di multinazionali, startup e AI. Poi, a 46 anni, il clic che non è quello del mouse, ma un interruttore che si accende nella testa. Saluta tutti, va in Puglia. "Perché il Nord apre le porte a tutti i tuoi sogni, è vero, ma esiste anche un modello mediterraneo di felicità, in cui l'amore per i contatti sociali, i pranzi lunghi diciotto ore, il ruolo decisivo della famiglia e l'attenzione alle piccole cose hanno un'importanza vitale. Perché al Sud il benessere è quasi una scienza e come tale può essere appresa, studiata e condivisa". E così il pioniere del crowdfunding diventa, con ironia e senso pratico, capace di "trovare il terrone che si nasconde in ciascuno di noi". Dai libri tecnici scritti e le docenze (Holden di Torino, IED di Milano, Master universitario Economia e Management per l'Arte e la cultura della 24Ore Business School) si ritrova in barca. Il cibo ha tanto spazio in questo libro: "Qui si è sempre saputo che la parola 'dieta' significa prendersi cura. Mercati con prodotti incredibili ti aspettano per prendersi appunto cura dei tuoi sensi. Il cibo è vita; riappropriarsi della gioia attraverso i sapori e gli accostamenti, senza i patemi d'animo e gli atteggiamenti schizofrenici della metropoli, è bellissimo e liberatorio. Dimentica il rumore agghiacciante delle confezioni di affettati sottovuoto che si aprono. Smettiamola con il caffè al volo, i pranzi al cronometro e le cene asfittiche che concludono giornate grigie e tristi. E basta con la narrazione dei piatti: il Sud è fondato su piatti onesti e sinceri, materie prime eccezionali, lavorazioni lente e meno narrazione disneyana nelle presentazioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

C'è la storia e c'è il futuro in questa selezione di saggi e romanzi: e un presente che invita a cambiare abitudini per tornare a vivere. Tra miracoli veri o presunti e leggende cariche di fantasia, ecco uno specchio di come vanno l'Italia e il mondo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

040588





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



040588