

La cucina italiana ha origini americane? **La storia dei nostri piatti** in un libro che sta facendo discutere.

di Vito Tartamella

Mangano 488 GROSSERIA ITALIANA

EMPIRE COFFEE TEA SPICES 485 561-1460 CANDY 486

SPECIALITÀ
Venditori di pasta fuori dalla Mangano Grosseria Italiana a New York: negli Usa gli emigrati hanno trovato nuovi ingredienti per i piatti italiani.



Di che PASTA siamo fatti NOI ITALIANI

La procedura è stata avviata l'anno scorso: il governo, con alcune associazioni culturali, ha candidato la cucina italiana a patrimonio immateriale Unesco, definendola "Un mosaico di tanti saperi locali". Peccato, però, che in realtà quei saperi siano italiani solo in parte. Anzi: «La nostra cucina è prima di tutto americana perché senza il viaggio di andata e di ritorno di milioni di italiani, gran parte dei nostri piatti simbolo, dalla pizza alla pasta, non esisterebbe o sarebbe molto diversa», dice Alberto Grandi, docente di Storia del cibo all'Università di Parma. Grandi ha da poco scritto, con Daniele Soffiati, un nuovo libro dal titolo provocatorio: *La cucina italiana non esiste* (Mondadori). Un saggio che, documenti storici alla mano, smonta diverse certezze sulla nostra cucina. Non solo sulle sue radici geografiche, ma anche sulla sua storia secolare: in realtà, argomentano gli studiosi, gran parte delle ricette sono nate negli ultimi 70 anni. «Prima della Seconda guerra mondiale, la cucina italiana non era molto diversa da quella di altre regioni d'Europa: poverissima e con pochi ingredienti. Solo i ricchi potevano permettersi carne, pesce, latticini», osserva Grandi. Persino Goethe, innamorato dell'Italia, era stupito di quanto fosse "monotona e triste" la nostra cucina alla fine del 1700. ▶

CELEBRITÀ
Roma, 1956:
l'attrice Joan
Fontaine guarda le
fettuccine al burro e
Parmigiano del
ristorante Alfredo,
diventate celebri.



Mary Evans/AF Archive



Mondadori Portfolio/Fototeca Giardi

PIATTI FORTI
A sinistra dall'alto,
una scena di *Lilli*
e *il vagabondo*
(1955): appaiono
gli spaghetti con
polpette; dipinto
di Pietro Longhi,
La polenta, 1740
circa.

Eppure, un secolo dopo, nel 1891, il gastronomo e critico letterario Pellegrino Artusi pubblicò *La scienza in cucina*, un ricettario di 475 piatti: minestre asciutte e in brodo, lessi, stufati, arrostiti, piatti di pesce, torte, gelati... «Un libro importante ma non fa testo», obietta Grandi. «Identificare la storia dell'alimentazione con quella delle ricette è come pretendere di comprendere il mercato dell'automobile studiando la Formula 1. I ricettari dei cuochi erano riservati a una ristretta élite di persone abbienti: la stragrande maggioranza degli italiani, poverissima, mangiava cereali, legumi e castagne. Inoltre in passato le ricette erano molto più elastiche rispetto a oggi: ogni cuoco o massaia faceva come gli pareva, mescolando gli ingredienti disponibili. Le ricette erano indicazioni generiche, come il canovaccio per gli attori della Commedia dell'arte».

TAGLIERE? NO, POLENTA

Ad esempio, un clamoroso falso storico è il piatto di salumi misti chiamato "tagliere del contadino": non rispecchia quanto mangiavano davvero gli agricoltori. «Il maiale si macellava una volta l'anno, fra novembre e gennaio, e veniva messo sotto sale

o affumicato per durare a lungo ed essere scambiato con altri alimenti. A nessuno sarebbe mai venuta la folle idea di tagliare più salumi, accorciandone la durata e sprestando una risorsa preziosa», argomenta Grandi.

Occorre guardare la nostra storia gastronomica con realismo, dice il professore. L'aspettativa di vita, nel 1861, era di circa 30 anni: al Nord erano diffusi la pellagra e il rachitismo (si mangiava per lo più polenta) mentre al Sud si consumavano alimenti di cattiva qualità e acque non potabili. L'unica soluzione per sfuggire alla fame fu l'emigrazione: fra il 1870 e il 1914 partirono 14 milioni di italiani. Ed è proprio grazie ai nostri migranti, che in America trovarono ingredienti più ricchi e vari, che la cucina italiana è decollata.

DIETA MEDITERRANEA E PASTA

Tanto che la decantata "dieta mediterranea" in realtà non esisteva. Anzi, non è mai esistita fino agli anni '50. Un economista statunitense, Ancel Keys (l'inventore della "Razione K"), aveva notato che le malattie cardiovascolari, molto diffuse negli Usa, erano quasi sconosciute in alcune zone del Sud d'Italia. Così si stabilì nel Cilento per studiare la popolazione: delineò una dieta ideale, fatta di cereali, frutta, verdura, olio d'oliva e consumo moderato di carni e pesce. «Definì questa dieta "mediterranea" ben consapevole, però, che non rispecchiava quella dei popoli del Mediterraneo», continua Grandi. «I cilentani infatti mangiavano castagne, pane nero e grasso di maiale: non era una dieta salutare (esponeva a carenze di nutrienti) e limitava le malattie cardiovascolari solo perché era ipocalorica. Insomma: la dieta mediterranea era una formula per promuovere una dieta sana». Ma allora quando è nata la nostra cucina? Partiamo dal piatto più rappresentativo: la pasta. Nata presso gli Egizi come



Pierluigi Pratolini/Reporters Associati & Archivio/Mondadori Portfolio



PRELIBATI
Pizzeria a
Philadelphia:
negli Usa la
pizza si è
arricchita di
condimenti.
Sotto, pubblicità
del Parmigiano
(1930): aveva la
crosta nera, di
olio e cenere.



Mondadori Portfolio/Fototeca Giardi

Negli Usa
il **sugo in
scatola** fu
unito alla pasta
e alla pizza,
generando
nuove ricette

variante del pane, fu diffusa dagli Arabi in Sicilia dal IX secolo d.C.: tanto che fino al 1500 i siciliani erano chiamati "mangia maccheroni". Fra il 1600 e il 1700 ebbe grande diffusione a Napoli: le tasse imposte dal governo spagnolo su carne e verdure spinsero gli abitanti a nutrirsi quasi solo di pasta, diventata un cibo di largo consumo grazie all'introduzione di due macchine, la gramola (impastatrice meccanica) e il torchio.

Era un cibo di strada, bollito in acqua salata e rigorosamente in bianco, condito solo con formaggio. Ed era venduta per lo più fresca. Nel 1824 Paolo Battista Agnesi aprì in Liguria il primo stabilimento industriale di pasta essiccata, che confezionava in imballaggi dal peso definito: nel 1917 lo stabilimento era totalmente automatizzato e poté fornire la pasta agli italiani emigrati in America, anche grazie all'introduzione di grosse ventole per essicarla in tempi rapidi.

Ed è proprio negli Usa che la pasta incontrò i condimenti più ricchi, a partire dal sugo di pomodoro. Un ingrediente entrato nella cucina italiana solo dalla fine del 1700: per secoli

quel frutto rosso – più acido di oggi – era stato considerato una pianta decorativa. Ma il suo uso era limitato alle regioni del Sud e d'estate: i pomodori erano essiccati al sole per ricavare un concentrato usato per insaporire le zuppe. Fu solo nel 1800, su spinta di Napoleone che voleva un sistema di conservazione degli alimenti per l'esercito, che nacque il cibo in scatola: prima in bottiglie di vetro, poi in lattine di alluminio. Grazie ai conflitti, si diffuse il consumo di pomodoro in scatola, sia in Italia sia – soprattutto – in America, fra gli emigrati italiani.

POLPETTE E CARBONARA

La pasta secca, facile da conservare, si rivelò più economica di qualunque altro piatto: fu abbinata alla salsa di pomodoro e alla carne. Nacquero così oltreoceano gli "spaghetti with meatballs", ovvero la pasta con polpette. L'amatriciana era citata nel ricettario di Ada Boni *Il talismano della felicità* (1927), ma «si mangiava una volta l'anno, quando si macellava il maiale», osserva Grandi. Mentre la carbonara nacque grazie alle ▶

DENOMINAZIONE DI ORIGINE... INVENTATA?

L'Italia è il Paese europeo col maggior numero di prodotti con marchio d'origine (Dop, Igp e Stg): sono 326, un quinto dei prodotti europei con denominazione. Eppure, osserva Grandi, spesso il luogo di nascita di un alimento è un'invenzione. Come la cipolla di Tropea, «sostanzialmente lì non se ne producono, ma essendo un importante scalo ferroviario e porto marittimo, le cipolle partivano da qui», dice Grandi. E il lardo di Colonnata? Si dice fosse il compenso per gli schiavi romani che estraevano il marmo, «ma è impossibile perché la carne era un lusso per i cittadini romani. E per motivi di spazio a Colonnata, frazione di 260 abitanti, non si può produrre lardo se non in quantità irrisorie», osserva il professore. Quanto al gambero rosso di Mazara, luogo evocativo di culture millenarie, in realtà questo crostaceo succulento arriva dai mari della Libia.

Speck. E lo speck marchiato Alto Adige? Guardiamo i numeri: nel 2018 furono allevati 8.557 suini, con cui si potevano produrre il doppio di baffe di speck, perché il maiale ha due cosce. Eppure, di baffe ne sono state vendute oltre 7,6 milioni. Com'è possibile? «Il 99,8% dello speck altoatesino è prodotto con carni importate da Germania e Olanda. Il contadino e la ragazza in costume tirolese sono solo marketing», osserva Grandi. Perché accade questo? «Le denominazioni permettono ai proprietari delle terre di ottenere profitti più alti: si stabilisce per decreto che, per il semplice fatto di crescere in un determinato luogo, i campi, le vigne, gli allevamenti produrranno cibi migliori. In realtà tutti questi prodotti sono eccellenti non per la loro provenienza ma per la qualità, la cura e la sicurezza con cui sono prodotti».

Il “Parmesan” non è un’imitazione: è la vecchia ricetta del Parmigiano esportata dagli emigrati



LAVATI E PELATI
Sopra, una fabbrica di conserve di pomodoro negli Usa, 1945: il sugo in scatola, a lunga durata, ha contribuito al successo del pomodoro in cucina.



QUARTIERE ITALIANO

New York: Mulberry Street nel 1900. È a Little Italy, quartiere ricco di negozi e ristoranti aperti da emigrati italiani. Qui sono nate le pizzerie.

E il Parmigiano? È citato già da Boccaccio, nel mitico paese di Bengodi. Ma fino alla Seconda guerra mondiale era ben diverso da oggi: le forme pesavano 20 kg, avevano la crosta nera perché ricoperta con una mistura di olio e cenere. Era un formaggio meno duro e più grasso. Fu questa la ricetta che i nostri emigranti portarono nel Wisconsin, lo Stato del latte, creando il “Parmesan”: dunque, non un’imitazione ma la fedele riproduzione di quello venduto all’epoca in Italia. Il successo del “Parmesan”, e del “Reggianito” (la versione nata in Argentina), spinse i produttori italiani a costituire il Consorzio di tutela del Parmigiano nel 1934: ma «fino agli anni ’60 Parmigiano e Parmesan rimasero gemelli. Poi il Parmigiano ebbe un’evoluzione straordinaria: la forma arrivò a 40 kg e migliorarono le tecniche di conservazione e invecchiamento».

LE CUOCHE ROMAGNOLE

Dunque, conclude Grandi, il gusto italiano si è formato dagli anni ’50, quando le industrie agroalimentari proposero prodotti nuovi (gelati, merendine, aperitivi), aprirono i primi supermercati (Esselunga, Milano, 1957), e nelle case si diffuse il frigorifero.

E le nostre ricette divennero popolari per merito delle cuoche della riviera adriatica e di Roma, che attiravano turisti da tutto il mondo: per contenere i costi, proponevano menu ripetitivi (pasta al ragù, lasagne, scaloppine al marsala, pollo alla cacciatora). Così per milioni di tedeschi, olandesi, scandinavi la cucina italiana era quella dei menu semplici degli alberghi.

Questa ricostruzione storica, però, è stata attaccata duramente. Perché? «Si fraintende il concetto di identità: la cucina cambia continuamente, non è mai uguale a se stessa, ed è permeabile alle influenze di altre culture alimentari», risponde Grandi. «Il



PIATTI POVERI

A sinistra, donna cuoce una piadina (Italia, 1925), un piatto povero a base di farina di frumento. A destra, casari in una Scuola lattiero-casearia del Wisconsin, dove sono arrivati diversi emigrati italiani.



razioni dei soldati americani durante la Guerra di Liberazione. «La prima carbonara fu creata dallo chef Renato Gualandi nel 1944, durante una cena a Riccione per festeggiare l’arrivo dell’esercito americano», ricorda Grandi. «I militari avevano un barattolo per la colazione che conteneva uova in polvere e pancetta, e questi ingredienti furono uniti alla pasta: un piatto a forte impronta americana, ricco e calorico. Tanto che la carbonara fece la sua prima apparizione nel 1952 nei menu dei ristoranti di Chicago: le prime ricette prevedevano peperoncino, prosciutto, coppa, funghi, addirittura vongole... Era l’inizio di un percorso che vedrà poi mettere e togliere ingredienti: panna, Parmigiano, aglio, cipolla, vino. Fino ad arrivare alla trinità (uovo, guanciale e pecorino, con pepe sullo sfondo) oggi ritenuta intoccabile, ma in realtà recentissima sul piano storico».

E che dire di un altro caposaldo della nostra cucina, la pizza? Come la pasta «è nata nel Sud Italia, ma era un prodotto poverissimo: solo a New York è diventata quel piatto ricco e pieno

di condimenti che conosciamo oggi», osserva Grandi. Nel 1800, infatti, la pizza era il simbolo della miseria di Napoli. Ogni pizzaiolo faceva la pizza a modo suo, a seconda degli ingredienti, per lo più poveri, a disposizione. Carlo Collodi, autore di *Pinocchio*, la descriveva così alla fine del 1800: “Quel nero del pane abbrustolito, quel bianchiccio dell’aglio e dell’alice, quel gialloverdaccio dell’olio e dell’erbuccie soffritte e quei pezzetti rossi qua e là di pomodoro danno alla pizza un’aria di sudiciume”.

LA PIZZA COME PROPAGANDA

Il primo momento di gloria, per la pizza, è legato alla regina Margherita di Savoia, che la mangiò quando si recò a Napoli per inaugurare il risanamento dei quartieri popolari: c’è una lettera del 1889 con cui la regina ringrazia il pizzaiolo Raffaele Esposito per tre pizze, poi ribattezzate “margherita” in suo onore perché gli ingredienti (basilico, mozzarella e pomodoro) richiamavano il Tricolore.

“In realtà è un documento apocrifo realizzato negli anni ’30 del 1900”, scrive Grandi. “L’obiettivo dei Savoia era comunicare che la regina condivideva i sacrifici del popolo. Un’operazione per costruire il consenso dei napoletani: dare la notizia che anche la regina, che poteva permettersi i piatti più prelibati, mangiava il piatto simbolo della disperazione partenopea era il messaggio più empatico possibile”.

E quindi, dov’è nata la pizza come la conosciamo oggi? Ancora una volta negli Stati Uniti: «A New York la pizza si arricchisce, passando da cibo di strada a piatto da consumare seduti in un locale. Se la pizza a Napoli era un prodotto aleatorio, che cambiava in funzione degli ingredienti disponibili, i clienti italo-americani volevano conoscere in anticipo cosa avrebbero mangiato: salsa di pomodoro e formaggio come condimenti principali, gli stessi della pasta. Solo in seguito, quando la ricetta “made in Usa” si è diffusa in Italia, la pizza napoletana si è arricchita diventando più leggera e digeribile» ci spiega Grandi.

nostro Paese è il primo consumatore di sushi in Europa: se avessimo davvero un gusto così italiano non ne mangeremmo così tanto. La cucina di oggi è diversa da quella di ieri e da quella di domani, nella quale, per garantire la necessaria sostenibilità, sarà inevitabile inserire la carne coltivata, la farina d’insetti o il granchio blu che ha invaso le nostre coste. Decantare le radici storiche dei piatti è un’operazione di marketing: serve a promuovere la vendita di determinati prodotti, descritti come frutti d’una tradizione antica. E questa narrazione serve anche a coprire una triste realtà: siamo un Paese deindustrializzato, e non riuscendo a guardare avanti, ci si volta indietro, mitizzando un passato in cui tutto era più genuino, anche se in realtà eravamo morti di fame e pellagrosi. Oggi abbiamo una delle cucine più apprezzate nel mondo perché siamo riusciti a differenziare al massimo piatti poveri come la pastasciutta e la pizza. Se non fossimo stati così indietro, forse non ci sarebbe stato lo stimolo per creare una cucina tanto feconda». **F**