

UN ITALIANO IN OLANDA

DI OSCAR PACE

Accademico di
Den Haag-Scheveningen

“L’olio d’oliva si vendeva in farmacia o, al massimo, nelle drogherie ma a prezzi estremamente alti. I vini italiani erano rari e cari, con assortimento molto limitato”.

“La pasta italiana delle migliori marche è oggi sempre più presente sugli scaffali. L’olio extravergine d’oliva di prima spremitura a freddo viene ora considerato come un condimento e non come un medicinale”.

Arrivammo, io e mia moglie, in Olanda verso la fine di febbraio del 1966, attratti da un’offerta di lavoro presso l’Organizzazione europea di ricerca spaziale della durata di due anni. Di fatto, tranne un periodo di circa quattro anni passati a Roma, ci siamo rimasti in pratica fino a oggi. Voglio qui parlare di come era ed è possibile mangiare italiano (o all’italiana) in Olanda. Per noi, non conoscendo niente del luogo, in particolare la lingua, uno dei problemi più importanti fu sopravvivere, nel vero senso della parola. Educato da mia madre alla cucina abruzzese di Scanno, con forti influenze romanesche dovute ai piatti di mia suocera, prima, e poi di mia moglie, di pura tradizione romana (è nata in Trastevere), dovemmo affrontare il problema della tavola. Infatti il cibo olandese era, almeno nel 1966, piuttosto “alieno” rispetto alle nostre abitudini. Nel periodo passato in albergo a Delft (circa un mese e mezzo) abbiamo mangiato quasi esclusivamente bistecca (entrecôte) e patate fritte con zuppe varie, mentre a mezzogiorno si andava in un ristorante cinese.

Con la disponibilità di una casa propria (anche se in affitto), la situazione migliorò considerevolmente, permettendo a mia moglie di cucinare all’italiana. Purtroppo, gli ingredienti necessari per realizzare una cucina autenticamente italiana erano piuttosto scarsi. Si trovava un po’ di pasta, ma di qualità scadente. Mia moglie, un giorno, ebbe una discussione con il gestore di un supermercato, perché era convinta che le avessero venduto piselli senza frutto dentro. In realtà, si trattava di “peultjes” (gusci), legumi molto simili ai piselli e praticamente sconosciu-

ti in Italia. Di verdura fresca non ce n’era molta: per gustarne ancora un po’ al ritorno dall’Italia si caricava la macchina di pomodori, melanzane, broccoletti, bietole, zucchine, pesche, fichi ecc. L’olio d’oliva si vendeva in farmacia o, al massimo, nelle drogherie ma a prezzi estremamente alti. I vini italiani erano rari e cari, con assortimento molto limitato. Per rifornirci, infatti, quando si tornava dalle vacanze la macchina era stracarica, oltre alle verdure, di pasta, olio, pomodori pelati, olive, prosciutto, salami, formaggi, tra cui il prezioso parmigiano reggiano e il pecorino di Scanno. E non parliamo poi del caffè, da fare con la moka o la napoletana: lo si portava tutto dall’Italia. E, con la macchina, si seguiva la “strada del vino”, cioè, attraversando Lussemburgo e Belgio, dove era più bassa la probabilità di essere “beccati” dalla dogana. A parte il pagamento delle “accise” sull’alcol, il vero problema era per la carne non cotta (inclusi salumi e prosciutto), che veniva sequestrata dalla dogana olandese. A un mio amico, arrivato in aereo dalla Sardegna, venne sequestrato un agnello intero. Cercò di convincere i doganieri a prendersi il vino, tentò di spiegare loro come potevano cucinare l’agnello, ma non ci fu niente da fare: l’agnello fu destinato all’incenerimento. Allora, si pensava ancora fosse possibile bloccare le epidemie degli animali in tal modo.

Usavamo tutti gli accorgimenti per non farci beccare all’ingresso nei Paesi Bassi. In aereo, il metodo più sicuro era di avvolgere i salumi con la biancheria sporca. Era molto efficace il metodo dei calzini, sporchi naturalmente: i doganieri e, soprattutto, le doganiere, guardavano schi-

fati l'involto e passavano ad altro. In macchina si cercava di distrarre l'attenzione con altri metodi: libretto di circolazione non originale e solo copiato, arrivo ai posti di frontiera in ore di punta o tramite valichi con controllo attenuato. Per disporre di vino italiano e a costi più bassi, effettuavamo degli acquisti collettivi: ordinavamo diverse centinaia di bottiglie di Chianti, Dolcetto, Brunello di Montalcino ecc. e lo trasportavamo noi stessi con furgoni, pagando il minimo della tassa. Oppure uno di noi pensava all'acquisto in loco e ne organizzava il trasporto, e noi ci si aggregava.

Con un amico romano, mi facevo dare dal macellaio di Oegstgeest la trippa, per cucinarla alla romana. Inizialmente ce la davano gratis perché era considerata materiale di scarto, che gli olandesi non cucinavano (probabilmente non sapevano come), ed era destinata ai gatti. Dopo reiterate richieste di trippa, incominciarono a farcela pagare: era diventata una specialità alimentare.

Di ristoranti italiani ce n'era qualcuno ma, francamente, non ci attiravano molto: erano troppo lontani dall'archetipo del mangiare italiano, soprattutto perché erano troppi i compromessi con i gusti locali. Un esempio per tutti: in un ristorante "italiano" dell'Aja ordinai dei passatelli. Non erano male come sapore ma erano mollicci. Abituato ai passatelli romagnoli della madre di un mio amico di Pesaro, che erano veramente passatelli, non andai più in quel ristorante per molti anni.

Per mangiare insieme e con un menu autenticamente italiano venivano organizzate delle serate "collettive" in cui ogni famiglia italiana portava un piatto tipico della zona d'origine o della propria tradizione familiare. Mia moglie era diventata specialista per le lasagne e i "cazzellitti" (gnocchi) scnessi, duri e senza patate. Si mangiava e si beveva tutti insieme, a dir poco magnificamente. Devo dire, con rammarico, che quelle serate si sono esaurite col tempo

e per varie ragioni. Solo dopo qualche anno è stato possibile acquistare prodotti italiani in alcuni negozi specializzati e gestiti da italiani o presso importatori di prodotti italiani. All'inizio l'assortimento era piuttosto limitato e i prezzi erano alti, per cui si continuava a trasportare i viveri con le macchine, anche se in quantità minore.

Intanto, col trascorrere degli anni, i prodotti italiani incominciavano a imporsi al gusto della popolazione locale: apparivano sempre più, prima nei negozi specializzati (delicatessen) e poi nei supermercati. I vini italiani, in particolare, si sono imposti sempre più, alcune enoteche non hanno niente da invidiare a quelle italiane. E il prezzo del vino italiano è diventato sempre più accessibile: una bottiglia di vino medio è appena più cara che in Italia. La pasta italiana delle migliori marche è sempre più presente sugli scaffali. L'olio extravergine d'oliva di prima spremitura a freddo viene ora considerato come un condimento e non come un medicinale, con prezzi paragona-

bili a quelli italiani. Ora portiamo dall'Italia solo olio di amici di sicura produzione artigianale, quando e se riusciamo a trovarlo. Altrimenti lo compriamo sul posto.

Il vino, il parmigiano reggiano e il prosciutto si acquistano qui, come il caffè tostato all'italiana per fare l'espresso. Le verdure fresche e la frutta, compresa l'uva, si trovano un po' dappertutto, specialmente nei negozi arabi, così come i pomodori pelati.

Col tempo si sono moltiplicati anche i ristoranti italiani, crescendo sia in numero che in qualità. Nel 2003 c'erano nei Paesi Bassi oltre 70 ristoranti italiani, di cui 25 valutati nella guida dell'Accademia.

Alcuni sono stati classificati dagli olandesi tra i migliori ristoranti dei Paesi Bassi, come "Villa Rozenrust" e "Da Mario", insignito recentemente di una stella Michelin. Non parliamo poi delle pizzerie: ce ne sono una miriade, alcune di buon livello qualitativo, ma in gran parte gestite da non italiani.

*See International Summary
page 77*

IL PIATTO D'ARGENTO

La Presidenza dell'Accademia, sensibile alle richieste di numerosi Delegati di poter disporre di un oggetto simbolico da offrire in dono alle personalità più in vista ospiti dell'Accademia nei convegni o alle riunioni conviviali, oppure ai proprietari dei ristoranti visitati che si siano particolarmente distinti, ha fatto produrre da un rinomato laboratorio artigiano di argenteria un piatto di grande formato, in silver plate, con la riproduzione laser, sul fondo, del tempio accademico. I Delegati possono ordinare questo piatto alla Segreteria nazionale di Milano. Il costo di ciascun pezzo è di 10 euro più le spese di spedizione. Per ordinazioni di almeno cinque piatti, ovviamente, le spese di spedizione saranno notevolmente ridotte.

