



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

COMUNICATO STAMPA

QUANDO LA RICETTA E' TRADITA: RADIOGRAFIA DEL FALSO CULINARIO

La ricetta più falsificata, in Italia e all'estero, è la carbonara. A seguire la pasta al pesto, le lasagne alla bolognese, il risotto alla milanese, la costoletta alla milanese e il tiramisù.

Ma quali sono le **forme e i diversi gradi di "falsificazione" più utilizzati**? Se analizziamo la situazione in Italia, scopriamo che ad un numero maggiore di falsi culinari rispetto all'estero, 360 contro 170, fa da contraltare comunque una ricetta finale meno lontana dall'originale.

Nella **nostra Penisola**, per la preparazione dei risotti, **al posto dei risi italiani** vengono **utilizzati impropriamente (compromettendo anche il gusto e la resa del piatto) riso cinese e riso nero (ma anche i risi parboiled tradiscono la tradizione il buon gusto)**, mentre le aggiunte più comuni alla ricetta originale sono quelle di **panna e talvolta anche liquirizia**. Per la **carbonara** invece il tradimento più comune riguarda la **sostituzione del guanciale** con prosciutto crudo e cotto, pancetta affumicata e salsiccia piccante. Non mancano tuttavia aggiunte inopportune come **panna, cipolla o carciofi**. Passando alla **pasta al pesto** l'errore più comune è di presentarla **senza i pinoli, l'ingrediente** simbolo di questo piatto. Al suo posto vengono aggiunte spesso noci, pistacchi, mandorle, prezzemolo e rucola.

Ma i delegati dell'Accademia Italiana della Cucina segnalano numerosi errori che coinvolgono piatti tipici. Dalle **lasagne alla bolognese** realizzate con sottilette e panna, **all'amatriciana** con pancetta affumicata e prosciutto cotto, **dalle polpette** presentate insieme alla pasta, fino al **tiramisù** con la panna e senza mascarpone.

All'estero invece la cucina italiana subisce dei veri e propri stravolgimenti. Per la carbonara ad esempio le **"falsificazioni" agiscono a più livelli**: quello più alto prevede addirittura **l'inserimento del wurstel tra gli ingredienti** e la sostituzione **dell'olio d'oliva con il burro**. Ma anche l'ingrediente primario, vale a dire **la pasta**, i ben noti bucatini – previsti nella ricetta originale insieme agli spaghetti – **vengono sostituiti** persino con **i tortellini**. Tra le ricette più martoriate all'estero ci sono poi le **lasagne alla bolognese**. Dietro questo piatto si celano ingredienti per niente assimilabili a uno dei baluardi della cucina italiana: dalla **mozzarella alla ricotta, dal "tofu" agli spinaci, fino a salamino piccante e uova sode**.

Altra ricetta lontanissima dall'originale è la **"costoletta alla milanese"**. Questo piatto nel migliore dei casi **non è altro che una fettina di 3 millimetri**, semplicemente impanata e fritta in olio non ben identificato. Già questo potrebbe bastare, ma non è finita qui perché la costoletta viene spesso **cosparsa di pomodoro, oppure di pesto, decorata con mozzarella, fino ad essere servita con sopra il prosciutto cotto...**

LE RICETTE PIU' TRADITE IN ITALIA"

"PRIMI PIATTI"

Piatti	segnalazioni	Sostituzioni	aggiunte	fusion
Risotti	12%	Riso parboiled, riso cinese, riso nero	panna, liquirizia	curry, yogurt, caffè, frutta, soia
Carbonara	6%	prosciutto crudo, prosciutto cotto, pancetta affumicata, salsiccia piccante	panna, cipolla, carciofi	
Pasta al pesto	4%	mancanza di pinoli, noci, pistacchi, mandorle, rucola	noci, prezzemolo	
Tortellini, cappelletti	4%	salsiccia, ricotta	cannella, prezzemolo	
Lasagne alla Bolognese	3%	Sottilette, mozzarella, panna, salsa di pomodoro		
Amatriciana	2%	prosciutto cotto, pancetta affumicata	aglio	

"SECONDI PIATTI"

Piatti	segnalazioni	Sostituzioni	aggiunte	fusion
Carni in genere	10%			
Costoletta alla milanese	3%	Carne di maiale, Fesa di tacchino, farina bianca e di mais	Pomodori, rucola	alghe
Arrosto di maiale arista	2%		coriandolo	papaia, mango, arancia, ananas

Fonte: Ricerca Accademia Italiana della Cucina (2008)

LE RICETTE PIU' TRADITE ALL'ESTERO

“PRIMI PIATTI”

Piatti	Segnalazioni	Sostituzioni	Aggiunte	Fusion
Carbonara	15%	Prosciutto cotto, pancetta affumicata	Panna, formaggi	
Lasagne alla bolognese	10%	Sottilette, mozzarella panna	Uova sode, wurstel, spinaci, carote	Tofu, ingredienti greci
Altri tipi di pasta	10%	Condimento servito a parte, parmigiano e pecorino con il pesce	Spezzatino, palline di carne, cotoletta di maiale	Salsa di soia
Pasta al pesto	8%	mancanza di pinoli, noci	panna, besciamella, broccoli, funghi, prosciutto	
Spaghetti al pomodoro	8%	Ketchup	Zucchero, polpette, pollo alla griglia	Broccoli cinesi, cumino, paprika
Amatriciana	7%	Prosciutto cotto, wurstel, pancetta affumicata	Piselli, paprika	
Cannelloni ripieni	6%		spezie piccanti, uovo sodo	
Risotti	5%	Riso cinese, basmati	panna	

“SECONDI PIATTI E PIZZA”

Piatti	Segnalazioni	Sostituzioni	Aggiunte	Fusion
Carni in genere	10%		servita quasi sempre con pasta	
Pizza	10%	formaggi locali, cheddar, gruyere	ketchup, olive	ananas, frutta secca, feta, chili, curry
Costoletta alla Milanese	5%	carne di maiale, fesa di tacchino, farina di mais	salsa di pomodoro, pesto, prosciutto, aglio, pasta e tagliatelle	
Baccalà alla Vicentina	2%		sedano, carota, piselli, patate	
Caprese	2%		pesto, rucola	feta, yogurt
Saltimbocca alla romana	2%	prosciutto cotto, pancetta, carne di maiale	groviera	