

TAVOLA ITALIANA, IL RITMO CHE CONQUISTA IL MONDO



Ma cosa è la cucina italiana? Se ne parla tanto, eppure non si riesce mai a darne una definizione univoca... In vista dell'appuntamento di Expo 2015, dedicato al cibo e alla sua sostenibilità mondiale, abbiamo incontrato a Firenze il segretario generale dell'Accademia Italiana della Cucina, Paolo Petroni (nella foto) che appena ci incontra ci fa la stessa domanda...

Ci sorridiamo. «Se non lo sapete voi!» sorride lui. Ma noi insistiamo. Cos'è che definisce la cucina italiana?

«La cucina italiana non esiste! Ci sono tante cucine regionali, ma ancor più locali, territoriali: è la loro somma a fare la cucina italiana. Ma se ciò è acquisito per noi italiani in Italia, girando il mondo ci rendiamo conto che una "cucina italiana" esiste: come si capisce che siamo seduti a una tavola di cucina italiana? Intanto, dalla composizione del menu: è l'unica con una particolare cadenza delle portate: antipasto, primo, secondo, contorno e dolce. Fuori dall'Italia c'è un'entrée e poi il piatto principale, come in Francia. Se in Usa si ordina un secondo, arriva insieme una zuppa, in genere, ed è guarnito con il contorno. La seconda caratteristica è la presenza di pasta o di riso: non esiste ristorante italiano in cui non siano in menu».

Ma sul piano dei contenuti? Le tipologie dei piatti? Le ricette classiche?

«Anche nella cucina tradizionale si apportano sem-



pre elementi innovativi: ogni cuoco ci mette un po' del suo... La cucina italiana non è più quella degli spaghetti con le polpettine. Spesso contrapponiamo la cucina tradizionale a quella innovativa. Ma un piatto in un ristorante è sempre innovato: la contrapposizione è superata già in sé. Poi, possiamo parlare di equilibrio e di buon gusto, ed è quello che noi facciamo...»

Come va il confronto con la cucina Francese?

«A noi mancano i loro prezzi! La nuova cucina italiana è molto più raffinata e ricercata di un tempo

e dovrebbe avere di conseguenza anche un prezzo all'altezza, come quella francese che è sempre la tradizione di riferimento. La francese è sempre una grandissima cucina che fa da riferimento nel mondo. Noi la stiamo raggiungendo e anche superando, ma resta come punto di riferimento...»

E con gli spagnoli?

«Mi sembra che un anno vada la Spagna, poi la Svezia, e poi il Cile... Si tratta di mode. La Spagna non ha una grande cucina, bensì grandi cuochi

che trovi e puoi trovare ovunque nel mondo. Non parlerei di una cucina spagnola...»

Non c'è una specificità italiana anche nella scelta e soprattutto nella qualità degli ingredienti e nel come vengono trattati?

«Gli ingredienti fanno - e molto - la differenza, sia nel gusto che nel prezzo... Dalla pasta ai pomodori, dai capperi ai pistacchi... Ormai un piatto di spaghetti col pomodoro ha bisogno di 3 righe per essere descritto in menu. Per nobilitare un piatto povero, tradizionale, gli chef fanno ricerca sugli ingredienti. Poi, apportano varianti personali. La leggerezza è sicuramente uno degli elementi della nuova cucina italiana che la fa vincere anche sulla francese, nettamente in declino. La Francia, dopo Bocuse e i grandi epigoni, dopo la Nouvelle Cuisine si è fermata. A Parigi ci sono i (pochi) grandi chef da centinaia di euro, ma la ristorazione media è davvero di basso livello».

E all'estero? Com'è lo stato della nostra cucina? È superata l'epoca degli spaghetti con meat balls?

«I nostri cuochi sono molto richiesti all'estero e molti stranieri investono per studiare in Italia. Nei grandi alberghi il ristorante italiano ha sostituito il grande ristorante francese o comunque lo affianca. Il problema del cuoco italiano all'estero è che spesso non dura: ha il mal di patria dentro di sé e alla fine rientra. Ma ci sono grandi ristoranti meno noti, anche nella stessa Europa, dove i cuochi che sono emigrati e si sono stabiliti lì fanno un grande lavoro, in silenzio, senza stelle né grandi nomi, e stanno portando l'Italia fuori dalle sacche della bassa cucina. Rispetto a 20 anni fa la situazione è molto cambiata grazie ai giovani che stanno facendo un lavoro notevolissimo spingendo molto anche i cuochi italiani che da anni vivono all'estero».

I piatti più italiani all'estero?

«I classici. Tra gli antipasti, la mozzarella identifica l'Italia, magari insieme al prosciutto: non si traducono neppure più nei menu. Tra i primi, gli spaghetti di solito conditi con pesce (crostacei e molluschi) e l'immane pomodorino pachino. Nei secondi va per la maggiore il pesce, quello mediterraneo in primis».

Quindi, la ristorazione italiana ha il vento in poppa?

«Sì, con un grande limite: dobbiamo imparare davvero l'arte del servizio. Il cameriere è considerato ancora un portapiatti, mentre un servizio di sala ben fatto può salvare un ristorante, farne la fortuna. Questa è una pecca vera e tradizionale della nostra cucina che dobbiamo superare quanto prima».

Paolo Cuccia



PH SIGRID VERRETT