

Italians

di Beppe Severgnini

La nostra cucina
portatrice di cultura

Trascinato da un'amica gastronomicamente colta, ho partecipato a un incontro di «Identità Golose», portando in dotazione il mio appetito, la mia incompetenza e il mio *jet lag* (venivo dall'India). Cena italobrasiliiana al ristorante Trussardi alla Scala di Milano, preparata da Andrea Berton e Alex Atala. Due chef-rockstar: basta vedere come maneggiano i media e come li guardano le signore. La cosa non mi disturba. I cuochi sanno fare (bene) qualcosa, a differenza di altre celebrità che sono soltanto famose.

Ostriche impanate con tapioca marinata, fettuccine di cuore di palma con polvere di popcorn, merluzzo nero alla birra, caparsanta con brodo leggero di pollo, tartufo nero e sfera di ricotta: menu esotico per un ex ragazzo di Crema, uscito col gusto frastornato. Lo dico con stima e con affetto: vedo il rischio del virtuosismo compiaciuto. Sogno di andare da Berton, da Cracco e da Oldani e mangiarmi una pasta: sono certo che sarebbe squisita.

Anche perché, da viaggiatore seriale, sono convinto: la cucina italiana oggi è campione del mondo. Come posso dirlo? Basta contare il numero degli imitatori.

La cucina francese è una derivazione della nostra (via Caterina de' Medici), e in patria garantisce un'ottima alimentazione quotidiana. Ma all'estero si rivolge a una clientela speciale e facoltosa, cui offre pasti indimenticabili accompagnati da un marketing invidiabile (l'astronomia Michelin). Ma certe esperienze non si possono ripetere tutti i giorni, per questioni di portafogli e di colesterolo.

”
**Un consiglio
per gli Istituti
all'estero: fate
come a Delhi,
aprite ristoranti**

Londra? Si mangia come in nessun altro posto al mondo (Sydney e Melbourne escluse), ma la città — come New York — funge da collettore di tradizioni altrui. Gli chef inglesi se la tirano da morire: ma, gratta gratta, elaborano modelli italiani, francesi o asiatici. L'alta cucina a Madrid e Barcellona? Era sulla cresta dell'onda, poi è naufragata nella propria spuma.

Gli unici rivali per il titolo sono indiani e cinesi, che mettono in campo numeri importanti, un'antica scuola e il nostro modello di diffusione: una cucina dal basso in alto, portata nel mondo da massicce emigrazioni. Ma la cucina italiana — mi diceva a Calcutta la chef Ritu Dalmia del «Diva» di Delhi — è più duttile, semplice, accettabile da tutti i palati come tecniche e sapori. Ms. Ritu — una sorta di piccolo tornado — ha aperto nell'Istituto di cultura italiano di Delhi (alloggiato nel complesso della nostra ambasciata) un ristorante italiano: qualità alta, prezzi bassi, tavoli in giardino e all'interno, aperto a tutti per pranzo e cena, viene preso d'assalto dal personale delle rappresentanze straniere in città. Se questo non è un titolo mondiale, cos'è?

A proposito: suggerisco ad altri Istituti italiani di cultura — se hanno il fegato e i metri quadri — di lanciarsi in iniziative simili. Per accontentare il palato, qualcuno studierà addirittura la lingua.

