di Roberto Casalini

IL SUSHI, UN PIATTO DE NOANTRI

È l'uovo di Colombo, peccato che a nessuno di noi sia venuto in mente: la cucina italiana è quello che oggi mangiano gli italiani. "Dei motivi per cui due secoli fa, non di botto ma lentamente, ci siamo messi a coltivare un tubero andino dai tanti nomi (noi lo chiamiamo "patata") non ci interessa qui parlare: registriamo che è entrato nella dieta del nostro Paese – ed è ancora presente. Dei motivi per cui pochi anni fa ci siamo messi, a macchia di leopardo come sempre, in qualche regione di più in qualcuna di meno, a mangiare pesce crudo sopra una polpetta di riso (noi lo chiamiamo "sushi"), non ci interessa qui parlare: registriamo però che questo è avvenuto e con grande successo, dato che – è solo un esempio – a Milano per ogni ristorante che propone il risotto giallo, mito cittadino, ce ne sono più di dieci che propongono il sushi...".

Lo scrivono il giornalista gastronomico Allan Bay e la storica dell'alimentazione Paola Salvatori nel loro *Nuova cucina italiana*, 1400 ricette fra tradizione e innovazione, appena pubblicato dal Saggiatore. Se ne può discutere? Per me hanno ragione, qualche amico dissente. «Il sushi è un piatto giapponese che si mangia anche in Italia, altrimenti tutto è ammesso. Non avessimo i nostri piatti...».

I nostri piatti però, spesso, venivano da fuori, mica abbiamo cominciato con il sushi. Scorro il libro di Bay e Salvatori e mi annoto gli stranieri acclimatati in Italia. I francesi, per esempio, che negli ultimi secoli hanno dettato legge in cucina: flan e vol-au-vent, bignè e crepes, bavarese e charlotte, clafoutis e fricassea, creme brulée e quiche lorraine, besciamella e maionese, per tacere del resto, da dove credete che arrivino?

IN UN NUOVO RICETTARIO

DIVENTANO ITALIANI ANCHE MOLTI CIBI STRANIERI. UN'ERESIA?

Dall'Europa centro-orientale abbiamo preso in prestito strudel e gulasch, maiale con le prugne, babà al rum (era polacco, prima di diventare vanto di Napoli) e macedonia di frutta, dalla Russia ci arrivano borsch, filetto alla Stroganov e blini con la panna acida e il caviale. Dalla Spagna registriamo paella, gazpacho e tortilla, dall'Inghilterra roastbeef, filetto alla Wellington, fish and chips e trifle (quella che noi, con varie modifiche, abbiamo ribattezzato zuppa inglese). Tzatziki, tarama, insalata con la feta e mussaka arrivano dalla Grecia, mentre il Belgio offre a Bay e Salvatori carbonata, cozze con intingoli fantasiosi, cavolo alla fiamminga e il waffle, la cialda belga che assomiglia a una grata.

Tutto questo è – gli autori hanno ragione: in qualche regione di più e in qualcuna di meno – cucina di ieri, già entrata in circolo e digerita. E oggi? Assieme all'impetuosa avanzata del Giappone (sushi e sashimi, chirashi e tempura con intriganti rivisitazioni italiane, salsa ponzu e teriyaki, manca il ramen) e alla Cina che mantiene le posizioni (la vera new entry è il bao, il panino al vapore, tra i ravioli ci sono i wanton ma non i più popolari gyoza e soprattutto manca un evergreen come gli involtini primavera), la parte del leone la fanno gli Stati Uniti. Gli hamburger in mille rivisitazioni ma anche la macaroni pie, il pulled pork del North Carolina, per non parlare di brownies e cheesecake. E senza dimenticare il poke, versione hawaiiana del sushi.

Che cosa resta? Qualche scampolo di Ikea (il salmone Gravlax, la salsa dill all'aneto, molte aringhe, ma dove sono le polpette?), un po' di America Latina (avocado e guacamole, ceviche, mancano burritos e fajitas, churrasco e asado, dulce de leche e chili con carne) e un po' di Medio Oriente e Nordafrica: cuscus, hummus, tabulè, bamia od okra che dir si voglia, riso pilaf. Niente kebab e falafel: che male vi hanno fatto?

147383