

DI DAVIDE PAOLINI

# Sogni e migranti cambiano i piatti in tavola

Il grande successo in Italia e nel resto d'Europa della cucina esotica e degli ingredienti che sono necessari per realizzarla, può avere due chiavi di lettura: la prima deriva dall'immaginario dei viaggiatori seduti (cioè quelli che si muovono con la fantasia) o di chi ha trascorso una vacanza felice, appunto, in Estremo Oriente o in Australia. La seconda motivazione è sicuramente ben più complessa ed è legata all'immigrazione che negli ultimi anni ha riguardato in maniera consistente anche il nostro Paese.

Non è un fenomeno nuovo, in altri tempi l'Italia è stata protagonista, per così dire, nell'altro campo, cioè quello dell'emigrazione. I grandi processi migratori provocano complessi e molteplici effetti sull'alimentazione delle popolazioni interessa-

te. «Un effetto che può coinvolgere sia i repertori degli ingredienti utilizzati sia le modalità di preparazione dei cibi e quelle del loro consumo sia le funzioni, i significati e i valori che all'alimentazione



Un fruttivendolo pakistano a Rawalpindi (Claro Cortes/Reuters)

vengono assegnati: in una parola l'intero assetto degli stili alimentari» (da: *Migrazioni e culture alimentari*, Editoriale Umbra, i Quaderni del Museo dell'Emigrazione).

Al richiamo dell'esotico corrisponde invece il grande successo di *sushi* e *sashimi*, della cucina tao, dei piatti speziati indiani, dei vini californiani, australiani, argentini. Inghiottire il *sushi* è un modo di conoscere quella cultura, quel territorio, quella gente, quei profumi e odori. Centellinare un *sirrah* australiano è un modo lento di viaggiare tra Connowarra Valley o Margareth River, incrociando panda, eucaliptus, mangiando bistecca di canguro (quanto abbia influito quella serie di film *Crocodile Dundee* dio solo lo sa), sorseggiare un *Malbec* argentino è come correre nella solitaria Patagonia.

Assai diverso è il successo

di zenzero (o ginger), manioca, maracuja, baby ananas o carambola, di rambutan, rafa-no green, pitahaya, guava, o igname: spezie o frutti che hanno fatto la loro comparsa nei negozi ortofrutticoli in un primo momento per la domanda di immigrati dai Paesi di produzione, desiderosi di trovare qualcosa della loro terra, così come a fine '800 e primi '900 succedeva in America per gli italiani che cercavano spaghetti, pommarola, pizza, salami e caffè. Ebbene questi processi di scambio spesso finiscono per produrre contaminazioni e nuove forme di acculturazione. Lo zenzero ha già trovato largo utilizzo da parte degli chef italiani in molti piatti, così come numerosi frutti tropicali hanno trovato spazio nella pasticceria. Un fenomeno simile a quello già verificatosi in America dove ormai si "riproducono" tanti prodotti italiani, a cominciare da pasta e pizza

fino alla produzioni di salumi. Forse il caso più eclatante è la trasformazione della passata di pomodoro o della pommarola in *Ketchup*. O del cappuccino in frappuccino. E quanti piatti degli americani sono frutto dell'immigrazione: ci vorrebbe una vita per segnarli tutti. Contaminazione è anche la riproduzione «del gusto internazionale» dei vini californiani, australiani, cileni nei nostri rossi e bianchi.

A dir il vero resta un caso unico e forse inspiegabile: è il kiwi. Questo frutto, arrivato dalla Nuova Zelanda, zitto, zitto ha avuto un tale successo che l'Italia è divenuta il secondo produttore mondiale. Che sia un'eccezione solo commerciale? La globalizzazione del gusto è soprattutto questo, mioppe e ristretto è lo sguardo di chi ferma l'occhio e il dito su McDonald's, Starbucks eccetera. Le contaminazioni della tavola non si fermano con i permessi di soggiorno o con le impronte: le merci infatti si muovono secondo la legge del libero mercato. *Sine qua non* (siamo qua noi).