



Modulo 4

L'IDENTITÀ ITALIANA A TAVOLA

Gigi Padovani, giornalista e food writer

Il FAI ringrazia **FERRERO®** per il sostegno

L'identità italiana a tavola

Intervista con **Gigi Padovani**, giornalista e food writer. Vive a Torino ed è autore (con la moglie Clara) di oltre venti libri sulla cultura gastronomica italiana, alcuni dei quali tradotti in sei lingue, dedicati alla storia della cucina, al cioccolato, al cibo di strada, a Slow Food, al vino e alla nocciola. Dopo trent'anni come inviato e caposervizio a *La Stampa*, ha collaborato con *Leggo* e ora scrive su diverse riviste. È critico gastronomico, per dieci anni per la *Guida dei ristoranti de l'Espresso*, è membro del Centro Studi "Marenghi" dell'Accademia Italiana della Cucina, ed è Accademico ad honorem. Grazie ai suoi libri ha ricevuto numerosi premi e ha partecipato come esperto a molte trasmissioni televisive. Per maggiori informazioni:

www.claragigipadovani.com - <https://www.facebook.com/claragigipadovani>

1. Negli ultimi anni la fragile identità dell'Italia, nazione "giovane" con appena 160 anni di storia alle spalle, si è ritrovata unita attorno ai prodotti del nostro patrimonio agro-alimentare. Abbiamo un primato europeo per le specialità protette da Igp e Dop, e la cucina italiana sta conquistando il mondo. Come è avvenuto questo processo? E davvero possiamo credere all'affermazione che "l'uomo è ciò che mangia"?

Partiamo dalla frase di Ludwig Feuerbach, il filosofo tedesco, scritta nel 1850 nella sua recensione a un testo del medico Moleschott, in cui si affermava che l'alimentazione è il motore della storia umana. Da allora, quella frase perseguitò l'esponente della sinistra hegeliana e viene citata spesso a sproposito. In realtà, è più giusto sottolineare che un popolo si può identificare nel cibo che consuma e che "ostenta", un po' come si fa per un capo di abbigliamento o il brand di un accessorio: scarpe, occhiali, persino smartphone. Ecco perché voglio invece citare il pensiero del gastronomo e giurista Anthelme Brillat-Savarin, autore nel 1825 della *Fisiologia del gusto*. Così recita uno degli aforismi a introduzione della sua opera: «Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei». Significa che l'alimentazione è un forte elemento di identificazione culturale e sociale. La tavola lo è diventata per gli italiani in anni piuttosto recenti, accanto alla moda e al design, grazie anche all'affermarsi dell'*Italian Style*.

Anche il cibo dunque fa parte dell'ampio patrimonio culturale che ci unisce, al pari del melodramma, dei nostri grandi artisti, della nostra letteratura: gli spaghetti, la pizza, i nostri vini, l'olio di oliva, la mozzarella e il tiramisù, per citare soltanto alcuni degli "ingredienti" più popolari di questa sinfonia culinaria, sono saldamente collegati alla nostra penisola. Dal *Bel Paese* descritto dal sacerdote geologo Antonio Stoppani si è trasformato nell'*Italia Buon Paese* che ho raccontato in uno dei libri che scritto con mia moglie Clara. Il processo di unificazione è stato lento, perché quando nel 1861 si sancì la nuova entità politica, le differenze nelle abitudini alimentari degli Stati pre-unitari erano molto forti. Il Regno di Sardegna dei Savoia aveva come riferimento principale la cucina francese e parigina; il Lombardo-Veneto ruotava su quella austro-ungarica; lo Stato Vaticano era legato alla tradizione rinascimentale dei grandi cuochi, come il Platina e Bartolomeo Scappi; il Regno delle Due Sicilie si basava sui *monzù* (i cuochi francesi delle case nobiliari) e sulle tradizioni spagnole dei Borboni. E sussistevano grandi squilibri in base alle divisioni tra classi sociali: si è spesso distinto tra cucina nobile, cucina borghese e cucina popolare. In realtà, quando Garibaldi, Cavour e Vittorio Emanuele II costruirono il Regno d'Italia, la povera gente faceva letteralmente la fame, sia nel settentrione della polenta e delle zuppe, sia nel sud dei maccheroni e delle verdure.

Il primo tentativo di superare il “regionalismo” e il “campanilismo” ai fornelli, per creare uno “stile culinario italiano”, si deve a un letterato e gourmet: Pellegrino Artusi, del quale si ricordano quest’anno i due secoli dalla nascita a Forlì (FC). La sua opera *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, pubblicato a suo spese a Firenze nel 1891, divenne subito un best seller, con decine di edizioni e migliaia di copie. Il critico Piero Camporesi ha scritto¹ che «*La Scienza in cucina* ha fatto per l’unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi Sposi*. Ciò si capisce, anche perché non tutti leggono mentre tutti, al contrario, mangiano». E infatti Artusi inventò un lessico comune per la cucina, evitando il “gergo francioso” e i dialettismi dei tanti ricettari locali, usando il fiorentino come già fece Dante cinque secoli prima. Quel testo, redatto anche grazie all’apporto epistolare di tante donne di cucina da tutta Italia, divenne la Bibbia della cucina borghese, che si affermò all’inizio del Novecento e trovò poi in Ada Boni, con il suo *Talismano della felicità* (1925) la consacrazione come regalo per tutte le ragazze in età da marito.

2. Il piatto di spaghetti al pomodoro rappresenta un tipico esempio di identità italiana del nostro patrimonio immateriale, orgoglio nazionale nel mondo. Ma perché si può dire che non rappresenta le origini della nostra cucina?

Si tratta certamente di una preparazione ormai diventata “classica”, che mantiene una riconoscibilità italiana, nonostante i suoi ingredienti siano frutto di un melting pot multinazionale. Secondo la testimonianza del geografo Al-Idrisi, la pasta secca giunse in Sicilia, tra Termini Imerese e Palermo, nel XII secolo, portata dagli Arabi. Per condirla agli inizi si usarono burro e formaggio. Almeno fino al 1837, quando il cuoco e letterato campano Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino, nel suo trattato *Cucina teorica e pratica*, pubblicò la ricetta del «timpano di vermicelli con pomodoro cotti crudi». E i pomodori, giunti dalle Americhe dopo i viaggi di Cristoforo Colombo e Amerigo Vespucci, per secoli furono utilizzati soltanto come pianta ornamentale, così come l’olio, giunto dalla Grecia, era usato per alimentare le lampade. Però il *savoir faire* italiano seppe trasformare e radicare quel piatto. Tanto che lo scrittore Giuseppe Prezzolini, nel suo *Maccheroni & Co* (1957) così sentenziò: «L’opera di Dante è il prodotto d’un singolare uomo di genio, mentre gli spaghetti sono l’espressione del genio collettivo del popolo italiano, il quale ne ha fatto un piatto nazionale».

Allo stesso modo la pizza - nata alla fine del Settecento come cibo di strada nei vicoli di Napoli, al pari dei maccheroni, per rispondere all'emergenza alimentare dovuta all'incremento demografico di quella metropoli arrivata a 350 mila abitanti -, è assunta nel 2017 a Patrimonio Immateriale dell'Umanità non per i suoi ingredienti, un disco di pane usato per ospitare pietanze sucose, bensì per “l’arte del pizzaiuolo napoletano”: è sempre l’uomo, con il suo “saper fare”, a creare l’arte di un piatto.



¹ Introduzione all’edizione Einaudi del 1970, pag. XVI

3. Quali sono i caratteri distintivi del gusto italiano?

Oggi la cucina italiana ha un'identità unitaria e plurale, perché riesce a sintetizzare tutte le tradizioni locali, attraverso l'interazione tra storia e geografia, cioè tra tradizione e territorio. Citando il grande gastronomo Giovanni Ballarini, per anni presidente dell'Accademia Italiana della Cucina e autore di decine di pubblicazioni, voglio ricordare alimenti che caratterizzano il "gusto italiano": «la pasta, il pane, i salumi, i formaggi, il vino, l'olio di oliva, il gelato». E io aggiungo, da torinese, il gianduiotto, che rappresenta – grazie al matrimonio tra cacao e nocciole – uno dei quattro modi di produrre il cioccolato, tutto italiano, insieme con il fondente, il cioccolato al latte e quello bianco.

Oggi però qualcosa sta cambiando, con l'avvento del post-moderno alimentare e culturale, sia per la globalizzazione sia per l'affermarsi di nuovi stili di vita, caratterizzati da una forte individualità: il salutismo, le diete dovute a intolleranze, le scelte etiche come quella vegetariana, vegana o ambientalista. Tutte lecite, ovviamente, ma che rischiano di minare la convivialità della nostra civiltà della tavola.

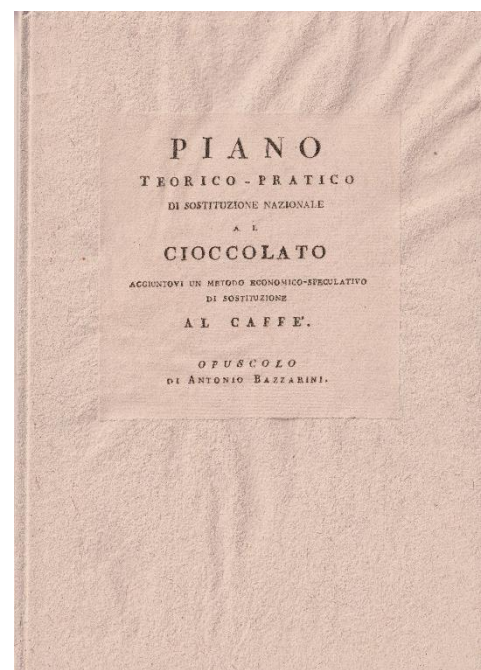
Così si affermano alcune "sottocucine", come le ha definite Ballarini nel suo libro *La creazione della cucina* (2011): quella veloce degli Autogrill e dei camionisti; dei bar con i piattini pronti del mezzogiorno; della GDO e della GRO (grande distribuzione e grande ristorazione organizzate); lo show cooking con lo spettacolo degli chef televisivi; le contaminazioni etniche dovute all'apporto degli immigrati.

La cucina italiana sta morendo? Forse no, anche perché con la pandemia e gli italiani chiusi in casa per difendersi dal Covid-19, si è riscoperto per molti mesi il piacere di cucinare a casa. Purché si tenga come faro quel "gusto artistico" che ha sempre caratterizzato la nostra storia culinaria, dal Rinascimento in avanti.

4. Biscotti, torte, torroni, gianduiotti: nella tradizione dolciaria italiana, e soprattutto piemontese, la nocciola è uno degli ingredienti fondamentali. Quando e dove si diffonde la coltivazione della nocciola per la produzione di dolci? Quanto, ancora oggi, è presente sul territorio italiano?

Un terzo di "tonda gentile", un terzo di cacao e un terzo di zucchero: è questa la formula magica del primo cioccolatino incartato al mondo, nato a Torino a metà dell'Ottocento grazie all'astuzia degli artigiani dell'epoca. Prepararono un surrogato usando le nocciole delle colline piemontesi perché il cacao era diventato quasi introvabile e carissimo a causa del "blocco Continentale" deciso nel 1807 da Napoleone Bonaparte. Le fave per produrre il "Cibo degli Dei" erano coltivate soltanto nelle Americhe e fu dunque uno stato di necessità a far nascere il gianduiotto, a Torino.

Non è una leggenda, vi sono le prove bibliografiche. Nel 1813 fu stampato un libricino di una quindicina di pagine, in un formato di 20 centimetri, che in copertina porta questo titolo *Piano teorico-pratico di sostituzione nazionale al cioccolato*, firmato da Antonio Bazzarini, eclettico ed enciclopedico autore di molte pubblicazioni pratiche. Nell'opuscolo l'autore spiega di essersi deciso



a scrivere questo libretto, in parte diverso dalle sue dotte conoscenze in campo giuridico e letterario, in quanto «il desio d'esser utile alle patrie nazioni a non temer m'esorta». Continua lo scrittore: «La noce del Cacao, albero sconosciuto a un tempo del nuovo Mondo, ha saputo pur troppo smungere dalle borse europee que' tanti milioni di volontario tributo, che un cieco entusiasmo prodigo profondea in favore d'estere nazioni, frattanto che i generi delle natie contrade, che ben possono equipararne il vanto, giacensi negletti ne' chiusi fondaci».

Tradotto dal linguaggio del tempo, è la prova che i frutti di *Theobroma cacao* costava troppo, in quegli anni, mentre altre materie prime facilmente reperibili rimanevano nei magazzini. La soluzione è quella di usare altri «vegetali assai nutritivi», come «l'occidental nocciuola», che «ridotti in massa, e misti con altre sostanze formar possano una confezione al par del cioccolato leziosa e salubre». Con il risultato di fornire «meno aggravio allo stomaco», cioè di essere più digeribili.

I cioccolatieri subalpini si indusciarono a confezionare il nuovo cioccolatino, che nel 1867 fu dedicato alla maschera del Carnevale di Torino, Gianduia, gran bevitore e ottima forchetta.

Da allora il matrimonio tra il cacao e le “tonde” ebbe grande fortuna sia nei laboratori artigianali sia nella nascente industria dolciaria italiana: già nell'Ottocento la Fratelli Caffa ebbe l'intuizione di vendere ai cioccolatieri e ai torronai delle nocciole già sgusciate e pelate, pronte per la lavorazione. E naturalmente, crescendo la domanda, si sviluppò la corilicoltura in molte regioni italiane. Un forte impulso alla coltivazione di questa pianta arrivò nel dopoguerra, con i successi della “fabbrica della cioccolata”, sorta ad Alba (Cn) e creata da Pietro Ferrero e negli anni del boom economico.

La nocciuola è oggi un frutto che accomuna le Langhe e il Monferrato, con la “tonda gentile trilobata” diventata “Piemonte Igp” (nell'immagine in basso a destra), ma anche la Tuscia con la “Romana Dop”, la Campania con la “Giffoni Igp” e la Liguria, la Calabria, la Sicilia, la Sardegna con altre cultivar, dalla Tapparona delle colline dietro Chiavari (Ge), al Nocchione laziale, alla San Giovanni e alla Mortarella campane e alla Mansa sicula.

Il nocciolo è un albero dalla storia antichissima: in Cina sono state trovate nocciole fossili risalenti a 150 milioni di anni fa. La sua patria è l'Estremo Oriente, poi si diffuse nel Mediterraneo, approdando nell'Italia meridionale, proveniente dall'Asia Minore. Il suo nome scientifico è *Corylus Avellana* e trae origine dal greco *córys* (elmo) per ricordare la cupola verde che avvolge il frutto prima del suo distacco dalla pianta, mentre il termine *avellana* deriva dalla città di Avella, in Campania, anticamente Abella, dove si diffuse inizialmente la coltivazione: oggi ne è ancora un centro di produzione e trasformazione.

Ingrediente principe di tante specialità dolci, la nocciuola è un molto richiesta dall'industria ed è assai apprezzata per le sue qualità organolettiche e dietetiche: un frutto della felicità che fa anche bene alla pelle, al cervello, al cuore. Amata dai pasticceri, ormai è entrata nelle preparazioni salate di molti chef e mi piace ricordare che le nocciole salate sono un ottimo snack da accompagnare all'aperitivo, in sostituzione delle arachidi.



5. Lei ha dedicato alcuni suoi libri, scritti con sua moglie Clara, al cioccolato, alla nocciola, addirittura al tiramisù. C'è un'identità "dolce"?

Il menù all'italiana della domenica prevedeva tradizionalmente quattro portate, prima che la destrutturazione dei pasti e delle famiglie riducessero di molto queste abitudini: antipasto, primo, secondo e dessert. Un dolce, non il formaggio dei francesi: torte, paste mignon, budini, oppure gelati dunque fanno parte del nostro patrimonio culinario. Proprio il gelato è la specialità dolce che fin dal Rinascimento ci ha contraddistinto nelle corti europee. Portato in Francia da Caterina de' Medici, si dice sia stato proposto per la prima volta a Firenze da Bernardo Buontalenti, architetto, scultore e chimico, che nel 1565 organizzò una sontuosa festa per gli ospiti spagnoli del Duca di Toscana. Fra i tanti manicaretti, offrì anche la famosa crema fiorentina gelata, che ebbe un enorme successo. Il primo commercio si deve invece al siciliano Francesco



Procopio dei Coltelli, emigrato a Parigi. Grazie all'uso dello zucchero al posto del miele e del sale mescolato a ghiaccio, riuscì a rendere quella delizia più stabile e in Francia fu accolto come un inventore geniale. Nel 1686 aprì Le Procope e, dato l'enorme successo replicò in una sede più grande, oggi in rue de l'Ancienne Comédie, di fronte alla Comédie Française. Qui si servivano "acque gelate" (le granite) e gelati di frutta e ben presto diventò il più celebre caffè francese, frequentato da illustri personaggi come Voltaire, Napoleone, Gorge Sand, Balzac e Victor Hugo.

Ma il più famoso dolce italiano nel mondo è oggi il tiramisù, passato alla storia con una ricetta nata a Treviso nel 1970: secondo altre fonti, non confermate da documenti, si tratterebbe addirittura di un dessert ottocentesco. Nel complesso si tratta di una classica *invenzione della tradizione*, secondo la definizione dello storico britannico Eric Hobsbawm. In realtà le sue origini sono più complesse.

Mancavano, finora, versioni univoche e ufficiali della sua creazione. In un nostro libro, *Tiramisù*, mia moglie Clara ed io siamo riusciti a ricostruirne le vere origini: un'approfondita inchiesta che ha scatenato una "guerra del tiramisù" tra il Veneto, con Treviso che ne ha sempre rivendicato le origini, e il Friuli Venezia Giulia, dove in realtà è nato. Le prime tracce ci hanno portato in un piccolo paese della provincia di Gorizia, a Pieris, dove nel 1950 il cuoco Mario Cosolo nel suo ristorante "Al Vetturino", serviva il dolce "tirime-su Coppa Vetturino": fu battezzato in questo modo da alcuni suoi clienti – ci ha raccontato la figlia dello chef, Flavia – perché in effetti "tirava su". È un originale dessert al bicchiere, preparato con la panna invece del mascarpone, Pan di Spagna invece dei savoiardi, bagnato nel Marsala e non nel caffè.

Ma il tiramisù oggi conosciuto e passato alla storia è del 1959, grazie alla prova scritta di un conto datato in quell'anno, realizzato all'Hotel Roma di Tolmezzo, in Carnia, vicino all'Austria, della cuoca Norma Pielli, che modificò il "Dolce Torino" di Pellegrino Artusi, il vero antenato del tiramisù. A Treviso il pasticciere Loli Linguanotto nel 1970 ha messo in menù il suo "Tirame-su" al Ristorante Le Beccherie e poi nel 1983 è stata pubblicata per la prima volta la ricetta su un libro.

La parola *tiramisù*, secondo un'indagine realizzata per l'Expo 2015 dall'Accademia della Crusca, è un "italianismo gastronomico" – al pari di pizza o spaghetti, che però sono termini molto più antichi – presente tale e quale in ventitrè lingue del mondo ed è il lemma italiano più ricercato su internet in Cina; in Giappone sono nate catene di pasticcerie che portano questo marchio sull'insegna, film e gruppi musicali vi si sono ispirati in molti Paesi dei cinque continenti.

Questo stupefacente successo planetario ha forse tre spiegazioni. La

prima è la facilità della preparazione, che non richiede cottura, facendolo diventare il dolce della famiglia italiana, come dichiara nel libro il maestro Iginio Massari, il fondatore dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e giudice di Masterchef. La seconda è la diffusione attraverso i turisti che passarono da Venezia e Roma, dove fin dagli Anni Novanta del Novecento è stato offerto in famosi locali. E la terza è il nome accattivante, che invita all'allegria e all'ottimismo, sentimenti dei quali l'Italia e il mondo intero hanno particolarmente bisogno in questo periodo così difficile. Non stupisce che l'export del mascarpone italiano, ingrediente principe del tiramisù, abbia avuto un'impennata proprio durante il periodo della pandemia da Coronavirus.



Immagini gentilmente concesse dall'autore.