

UN VIAGGIO CULINARIO ATTRAVERSO L'ITALIA

Di Francesco Belli

Quando mi fu richiesto di recensire *Tasting Italy – A Culinary Journey* di Alice Vollenweider, Haus Publishing, mi sentii incuriosito e felice. Felice perche' l'arte culinaria e l'arte del viaggiare – ebbene si', si tratta di arti a tutti gli effetti! – sono tra le mie piu' forti passioni; e incuriosito perche' se da un lato sono convinto che uno straniero non potra' mai conoscere a fondo l'Italia dall'altro, da buon profeta del dubbio quale io sono, spero di essere smentito... anche perche' l'autrice ha tradotto in tedesco, tra gli altri, Leopardi e Montale, due mostri sacri della poesia italiana. E molti piatti della nostra cucina si possono ben definire poesia per il palato...

"It takes a long time to get to know Italy well. You need to travel around, visit cities, and experience everyday life in town and country; go to museums, talk to people; make friends, go to the theatre and the cinema, even read the paper and watch television...". Si apre cosi' la prefazione, ed e' un'affermazione verissima accentuata dal fatto che, come riportato in seguito, noi italiani siamo attaccati al nostro campanile piu' che alla nostra bandiera nazionale e quindi ogni regione, di piu' ogni comune, ha il proprio dialetto e la propria cucina. Ed infatti bisogna dire che la cucina "italiana" non esiste: esistono le cucine regionali con le loro infinite e gustose variazioni locali.

La nostra autrice mette in evidenza come nei ristoranti italiani si mangi meglio, mediamente, che in altri Paesi; ma giustamente il suo viaggio culinario e' fatto soprattutto nelle trattorie, nelle osterie e nelle case, perche' e' li' che soggiorna la vera tradizione culinaria.

E il viaggio, che il lettore scoprira' fin dalle prime pagine essere non solo culinario ma anche letterario, ha inizio a Como, anzi in "Quel ramo del lago di Como, che volge a mezzogiorno..." di manzoniana memoria, con ricette che ripercorrono le regioni settentrionali quali i "Pizzocheri" della Valtellina, il classico "Risotto alla milanese" e il "Pesto alla genovese", prima di arrivare a Parma, la patria del Re dei Formaggi: il Parmigiano Reggiano.

E qui devo aprire una parentesi: qualcuno penserebbe mai di tradurre Stilton o Cheddar in italiano? Ovviamente no! Ma il buon Tim Beech – che ha tradotto il libro dal tedesco all'inglese – ha "osato" tradurre Parmigiano Reggiano in *parmesan*... da mettere alla gogna e additare al pubblico ludibrio! Altri errori, o forse solo refusi, si trovano sparsi per tutto il libro, così come inadeguate traduzioni: le aretine "Pappardelle sulla lepre" vengono qui rese con un improbabile *Tuscan noodle dish*: orrore! Se non si conoscono le pappardelle, e il discorso vale per ogni altra specialità culinaria straniera, non ha senso tradurle: bisogna mangiarle...

Il viaggio continua attraverso la Toscana, la passione per la quale sembra esser condivisa in ugual misura da inglesi e tedeschi tanto che Alice Vollenweider vi si sofferma per diverse pagine; e come non citare la rinomata "Bistecca alla fiorentina"? Passando per l'Umbria si fa tappa a Roma, dove l'autrice pecca un po' di confidenza nel dire che le casalinghe comprano le verdure fresche ai mercati locali o ai due grandi mercati di Campo de' Fiori – non Campo dei Fiori – e Piazza Vittorio Emanuele – non Vittorio Emanuele: col traffico che c'è a Roma chi andrebbe mai in centro a comprare le verdure? Forse 50 anni fa.

Questi e altri anacronismi, ma non dimentichiamo che il libro è stato pubblicato per la prima volta in Germania nel 1990 come raccolta di ricette già pubblicate in precedenza, e a scorrerne oggi le pagine sembra quasi di vedere un'ormai lontana Italia del dopoguerra se non addirittura dell'Ottocento.

Della Sicilia sono giustamente decantati, fra gli altri, le "Arancine" e la "Cassata alla siciliana", mentre portabandiera della Sardegna, ultima tappa di questo viaggio, è il "Pecorino sardo", formaggio tradizionale, da grattugiare sui *maloredus* con "Sugo di pomodoro con salsiccia".

Da segnalare che molte ricette che l'autrice fa proprie di una regione o città in realtà non lo sono, perché per molte ricette cosiddette "italiane" è spesso arduo trovare un'origine ma è sicuro trovare tantissime variazioni locali, forse una per comune, com'è il caso della "Bruschetta" o delle "Melanzane alla parmigiana".

Nonostante alcune imprecisioni e anacronismi, direi che *Tasting Italy* e' un libro che aiuta a scoprire i tanti sapori tradizionali della cucina italiana – una realta' unica nel mondo culinario – forse non solo ai non italiani: perche' oltre ad essere un libro da leggere, e' soprattutto un libro che puo' essere un "compagno di viaggio" per un *culinary journey* nel Bel Paese da fare nelle nostre cucine.

Per maggiori informazioni: www.hauspublishing.co.uk/travel.php

Copyright 2007 GIORGIOSTUDIO Ltd – All rights reserved