



IMPROBABILI VIAGGI NELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

di Raffaele Miraglia

Chi ama viaggiare, e lo fa da sé, ha di certo constatato che i ristoranti italiani e cinesi sono quasi in ogni angolo del mondo. E se proprio non c'è un ristorante specializzato, spesso un piatto di pasta o una pizza o gli involtini primavera o i noodles sono nel menù di ristoranti locali.

In molti paesi, escludendo i posti di lusso, difficilmente il piatto proposto rispecchia l'originale. Quasi sempre il cuoco è come l'allenatore di una squadra dell'Interregionale: ingredienti di scarsa qualità messi in campo senza la capacità di farli stare assieme. Gioca poi, e non poco, l'ignoranza della vera ricetta originale e la voglia di assecondare il gusto locale o quello del turista (e quest'ultimo spesso è americano, australiano, giapponese e nel sugo delle penne abbonda la *cream*).

Sicuramente da bambino in uno dei miei rari viaggi all'estero mi avranno fatto mangiare degli spaghetti, ma non me lo ricordo. Dubito di averlo fatto nei miei primi movimenti autonomi in giro per l'Europa. Ma, quando presi l'aereo e mi misi a visitare luoghi lontani, iniziai i primi consapevoli esperimenti di mangiare qualcosa di italiano (e poi di cinese) in posti improbabili.

Il battesimo lo ho avuto nella splendida spiaggia di Tela, in Honduras. Per capire quanto tempo è passato, basti pensare che feci cercare persino in una allora mitica libreria specializzata di Torino una guida su quel paese e non c'era. In Guatemala mi feci prestare da un turista americano una guida del Centroamerica e presi gli appunti essenziali. Ironia della sorte il secondo giorno in Honduras, visitato lo splendido sito di Copan, io e i miei due compagni di viaggio ci sedemmo a bere una birra proprio accanto a tre italiani. Due erano arrivati da un paesino del bellunese a trovare un loro amico compaesano, il terzo era il loro amico, divenuto il più grande panificatore in quello Stato. Solidarietà verso giovani connazionali squattrinati e spaesati e il viaggio verso San Pedro Sula lo facemmo nella loro macchina. Come se non bastasse, usciti dall'alberghetto e approdati in un bar della piazza centrale, finimmo per sederci nel tavolino accanto a quello occupato da un giovane honduregno, che aveva studiato a Roma e che si rivelò prodigo di consigli e suggerimenti.

Fu così che giungemmo a Tela: chilometri di spiaggia e palme, una decina di turisti ... e, una mattina, un'enorme bananiera attraccata ad un sottile, traballante pontile di legno! In quei tre o quattro giorni di mare, a pranzo mangiavamo pesce o gamberi, a cena aragostine. I prezzi erano veramente ridicoli, ma scoprii che per una cena in tre spendevamo l'equivalente dell'intero salario mensile dell'unica cameriera della nostra locanda.

L'ultima sera scovammo dei tavolini sistemati sotto una tettoia di canne. Erano gestiti da discendenti di una famiglia triestina e lì facevano la pizza. Ordinammo tre margherite e, uno di noi, in vena di esperimenti estremi, un nauseabondo succo di nance. Dopo un po' vedemmo uscire tre piccole teglie da un capanno e le vedemmo infornare in una cucina uguale a quella che tutti gli studenti fuorisede hanno posseduto in casa loro. Piccola, vecchia, la vernice bianca abbondantemente scrostata e, in

questo caso, l'elettrodomestico era sistemato all'aperto. Passò un tempo che ci parve interminabile e alla fine arrivò sul nostro tavolo qualcosa che assomigliava alla mitica pizza Catari, ma aveva, ahinoi, la consistenza di una crescenta lasciata a stagionare. Insomma, un vero e proprio corpo contundente.

Da allora in ogni viaggio sperimento una volta (una sola) un piatto italiano. Mia moglie dice che mi voglio male.

A Miri (nel Sarawak, Borneo malese) ho gustato una pizza splendida (o era la fame?). Sulla terrazza di un hotel a Madurai (in India) ho mangiato qualcosa che assomigliava a dei gnocchetti tirolesi conditi con del ketchup. A Playa del Carmen, in Messico, un giramondo torinese mi ha a lungo spiegato come piegava le ricette al gusto dei *gringos* e a Nusa Dua (Bali) ho ascoltato affascinato un pizzaiolo che litigava con un suo fornitore parlando scioltamente il bahasa ... marcato pesantemente da un accento beneventano.

Mi sono divertito a leggere nei menù sconcertanti piatti pseudoitaliani. L'ultima chicca in India, nel Gujarat, a Ahmedabad. Traduco letteralmente dall'inglese: lasagne milanese (lasagne, pomodoro tritato, ananas, salsa mornay, al forno).

Debbo confessare che un piatto mi manca. Ne scoprii l'esistenza viaggiando in Perù. Incuriosito dal fatto che compariva praticamente in ogni menù nelle località turistiche, mi feci spiegare cosa fosse da una ragazza svizzera che viveva lì. E' uno dei più famosi piatti *italiani* nel Nord America. Sono le Fettuccine Alfredo. La ragazza mi spiegò che in Perù a volte il condimento era a base di latte condensato!



Pizza all'anguilla



Pizza giapponese



Pizza in Guatemala



Pizza Usa



Spaghetti Campbell



Spaghetti nouvelle cuisine



Spaghetti "strani"