



Il ristorante italiano nel mondo

Raffaele Miraglia

Facendo zapping vi sarete forse imbattuti nella trasmissione *Little Big Italy*. Per chi non la conoscesse, dico solo che si esplorano i ristoranti italiani all'estero. In ogni puntata si va in una città e se ne presentano tre, scelti da italiani che vivono lì. Se non siete grandi amanti del trash sarà ostico guardare una puntata intera,

Capisco l'italiano espatriato che sente la voglia di un ristorante italiano. Quello che non ho mai capito è l'italiano che, in vacanza all'estero, va a mangiare in un ristorante italiano. Personalmente l'ho fatto pochissime volte e solo in caso di necessità. Altra cosa è andare a mangiare un piatto di pasta servito in un ristorante gestito da un locale, straniero che reinventa la cucina e la lingua italiana, spesso con risultati esilaranti. E' un esperimento che mi sento di consigliare.





faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione





Il ricordo più divertente relativo a uno dei pochissimi ristoranti italiani all'estero che ho frequentato lo lego a Varsavia. Arriviamo in serata inoltrata all'hotel Marriot, che in quei giorni offre tariffe super scontate. Depositati i bagagli in camera, esaminati i dodici cuscini (sì proprio dodici) che stanno al capo del letto matrimoniale, guardato l'orologio e deciso che ormai è troppo tardi per avventurarci alla ricerca di un ristorante, scegliamo di mangiare in albergo. Il ristorante è italiano. Il cameriere ci porta prima i menù e poi delle fettine di pane e una bottiglietta mignon d'olio d'oliva. Un classico, mi dicono, della ristorazione italiana nel nord Europa. Ordiniamo, ovviamente in inglese, perché noi il polacco non lo conosciamo e il cameriere è chiaramente un locale sulla cinquantina. Dopo un po' giungono i primi piatti. Il cameriere ci chiede se vogliamo del parmigiano e noi rispondiamo di no. Il formaggio proprio non ci sarebbe stato bene su quello che avevamo ordinato. Il cameriere si dimostra attento e perspicace perché guarda il piattino del pane, nota che non c'è traccia di olio, unisce questa constatazione alla nostra risposta sul parmigiano e ci chiede, con una domanda che sa essere retorica, "Siete italiani, vero?" E quasi ci strizza l'occhio.

Divertente fu anche veder accorrere il capo cameriere al nostro tavolo in un ristorante italiano di Kathmandu. La cucina nepalese non è di certo tra le migliori al mondo e, infatti, nel quartiere Thamel, dove si ammassano i turisti, non proliferano ristoranti locali, ma ristoranti di ogni altra parte del globo. La sera prima avevamo mangiato poco e male, quel giorno l'avevamo passato tutto in autobus senza mangiare. Ordinammo un primo e un secondo. Il cameriere si stupì e corse a riferire la nostra ordinazione al capo cameriere, il quale si precipitò a dirci che forse avevamo ordinato troppo. Lo ringraziammo per l'attenzione, ma confermammo che volevamo proprio un primo e un secondo. All'italiano che non è stato in certi paesi potrà sembrare strano l'avvertimento che il capo cameriere si era sentito in dovere di darci, ma noi non ci stupimmo perché lì era d'uso mangiare il cosiddetto piatto unico e, pertanto, il piatto di spaghetti conteneva almeno il doppio della pasta e del sugo che siete abituati a mangiare e il secondo era più, ma molto più, che abbondante.





A volte, però, l'insegna inganna e così ti porti dietro ricordi devastanti. Serata fredda e piovosa (tirava pure vento). È tardi e non vedi alternative. L'insegna promette un cibo italiano, che si spera decoroso seppure da fast food. *Vapiano* è una catena molto diffusa dall'Australia al Regno Unito, passando dal Qatar. Se il cuoco avesse mai avuto idea di cosa sono le penne cacio e pepe, sarebbe di certo venuto a scusarsi per avermi propinato una pasta che non erano delle penne, ma una specie di lungo sedanino, e, soprattutto, un condimento dal sapore indecifrabile e dall'aspetto molto simile all'acqua allungata con del latte. Ho poi appurato che, a parte il nome della catena e dei piatti che servono, nulla è italiano nella società che mosse in suoi primi passi ad Amburgo per poi diffondersi in ben venticinque paesi del mondo.

L'insegna mi aveva ingannato. E mi ingannò anche quella lattina di lasagna in un supermercato della prima periferia di Santa Cruz de la Sierra in Bolivia, la città dove fu arrestato Cesare Battisti. Troppo bella come souvenir! E quel nome che campeggiava sull'etichetta! Chef Boyardee, con la parola Chef affiancata dal faccione di un cuoco sorridente e soddisfatto con tanto di classico bianco cappello e fazzoletto rosso al collo. Una chiara americanata.





Ebbene, Chef Boyardee è il nome che si diede il piacentino Ettore Boiardi quando lanciò negli States le sue paste e i suoi ravioli precotti in lattina. Ed è proprio a lui che si deve un'enorme diffusione e conoscenza del cibo "italiano" in America, dove, riconosciuti, gli hanno dedicato anche una statua.

