

La ristorazione italiana in giro per il mondo: tra orgoglio e perplessità

E rieccomi con i miei racconti da irriducibile viaggiatore e, per questa volta, aggiungerei: da irriducibile amante della "buona" cucina italiana.

Ebbene certamente in tanti, viaggiando fuori dai confini italiani, vicino, lontano o molto lontano che sia la nazione o la città visitata, avranno notato come ormai non ci sia cosa più facile che imbattersi in un "ristorante italiano".

Certamente non è questa una novità, visto che noi italiani, si sa, siamo stati da sempre un popolo di trasmigratori -c'è anche scritto sulla facciata del Colosseo quadrato dell'EUR a Roma- e anche di buongustai e di buoni "cucinatori", nonché imprenditori.

E' vero che a New York, a Cicago, a San Francisco, a Zurigo, a Francoforte, a Londra, a Parigi, a Caracas, a Buenos Aires, a Sao Paulo e così via, di ristoranti italiani -per non parlare poi delle pizzerie italiane- ce ne sono sempre stati; però negli ultimi dieci anni, non solo in quelle città quei ristoranti si sono più che duplicati, ma ormai di ristoranti italiani se ne trovano tanti proprio in ogni angolo del mondo, in ognuno di tutti i cinque continenti: dall'europeo, all'americano, dall'asiatico, all'africano e all'oceanico.

Non esiste quasi più al mondo un hotel di buona o di gran categoria, in cui non ci sia almeno un "ristorante italiano". Né è possibile incontrare una nave delle tantissime da crociera che non offra anche la "cucina italiana".

Decisamente, da un calcolo approssimato che ho fatto -fidatevi della mia mente d'ingegnere- mi sento di poter affermare che oggi in qualsiasi città del mondo, ogni cinque ristoranti stranieri che ci trovate, almeno tre -e spesso quattro- sono "ristoranti italiani", seguiti -per la cronaca- da quelli cinesi. Ormai i ristoranti francesi, una volta immancabili e ricercatissimi, nel mondo sono sempre più delle mosche bianche. E addirittura, in molti posti, i ristoranti italiani competono in numero con quelli locali: incredibile, ma vero!

Un esempio a caso? Sto scrivendo questo blog da Miami Beach e quindi, apro *Trip Advisor* e: a Miami Beach sono registrati 871 ristoranti, di cui 114 italiani e 140 americani; seguono 80 pizzerie, 64 ristoranti di pesce, 49 ristoranti spagnoli, 44 sudamericani, etc.

In Alaska, a Fairbanks, la seconda città più popolata di questo stato americano, qualche anno fa vi trovai cinque ristoranti italiani. E nella capitale, Anchorage, ce ne sono ben venticinque. Anche a Nuuk, la capitale della Groenlandia, c'è un ristorante italiano, si chiama "Caffè Prego" ed è uno dei soli tredici ristoranti esistenti in quella città polare di quindicimila abitanti.

Un altro esempio? Nel mio più recente viaggio di quest'estate in Europa, ho visitato nel nord della Francia la bella città di Lille, quella stessa città che diede i natali a Charles De Gaulle. In pieno centro, nel giro di un paio di isolati, ho contato ben otto ristoranti italiani e tutti abbastanza frequentati, su una dozzina di ristoranti in totale.

Come mai tutto ciò? Sarà a causa del fatto che la cucina italiana è proprio veramente buona? O sarà dovuto alla gran quantità di italiani residenti, o magari viaggianti, in tutto il mondo? O sarà forse anche merito della tanto propagandata bontà della cucina -guarda caso proprio di quella di casa nostra- mediterranea?

Ebbene, molto probabilmente tutte quante queste ragioni concorrono all'unisono allo stesso strabiliante risultato. Un risultato di cui sentirsi indubbiamente orgogliosi e, in principio, anche contenti. Di certo un ulteriore riconoscimento all'apprezzamento che nel mondo intero si tributa alle "cose" italiane. E' di oggi, infatti, proprio mentre sto scrivendo, la frase del discorso del presidente Mattarella all'EXPO: «Nel mondo vi è un forte desiderio di Italia», checché ne dicano gli immancabili disfattisti, quei tifosi nostrani del nomignolo di "italietta".

Però nel titolo che ho voluto assegnare a questo mio blog, affianco alla parola "orgoglio" campeggia anche la parola "perplexità". E come mai? Semplicemente perchè, purtroppo, anche in questo caso, non tutto ciò che luccica è oro:

E vabbè che di questi tempi moderni non ci si aspetta più di ritrovare in ogni parte del mondo, con solo entrare in un "ristorante italiano", quell'atmosfera nostrana e familiare come ancora succedeva fino a poche decine di anni fa. E vabbè che non si può più pretendere che dal padrone, al cuoco, al gestore, e al cameriere, di un ristorante italiano, siano tutti italiani e parlino tutti italiano. E passi anche che il menù sia pieno di strafalcioni e "maccheroneggiamenti" della lingua di Dante. Ma quando arriva a tavola il piatto da mangiare... in un "ristorante italiano" dovrebbe pur sempre essere un piatto autenticamente italiano! E invece non sempre lo è, anzi, sempre più spesso può accadere che non lo sia!

E non mi sto solo riferendo alla, pur comune, pratica con la quale, in molti luoghi sparsi per il mondo, un ristorante, di italiano conserva al massimo il solo nome, oppure pretende essere tale solo perché nel menù ha un paio di piatti di pasta, o magari perché offre una qualche non meglio definita "pizza". Questi posti sono del resto abbastanza facilmente identificabili e quindi escludibili a priori da qualsiasi tentativo di inciamparvi. Figuratevi che qui a Miami ho appena letto la seguente insegna di un ristorante: "La autentica pizza cubana".

Mi voglio invece riferire al più recente fenomeno della proliferazione, in più o meno tutte le parti del mondo, di "ristoranti italiani", non necessariamente di cattiva qualità, alcuni di essi magari anche raffinati ed eleganti, molti di essi curati nell'aspetto e nell'organizzazione, spesso accettabili anche nella forma, con nome e menù correttamente italiani, con vino e caffè anch'essi rigorosamente italiani... ma che, semplicemente, "non sono" autentici ristoranti italiani. Di italiano hanno tutto, o molto di, quello che ho elencato -nome, aspetto, eleganza,

forma, menù, bevande- ma non hanno la sostanza: non hanno dell'autentica cucina italiana, il sapore né l'odore, non hanno gli ingredienti, la tradizione, la passione, l'animo, il senso, il tocco, o la mano che dir si voglia!

E perché mai? Semplicemente perché questi ristoranti italiani che adesso stanno invadendo il mondo, sono quasi sempre il frutto di un "*business*", il frutto di un investimento, di un privato o, più comunemente, di una società commerciale, magari multinazionale; un affare come un altro. Quindi, spesso e volentieri, si tratta di ristoranti ideati e realizzati a tavolino, anche con molta serietà e con molto professionismo, ma certamente non con la tradizione, non con la passione, ma invece, con il mercato e con la tecnologia alimentare.

Quale il risultato? Un ristorante italiano di qualità non scadente, alle volte più che accettabile, ma di cucina italiana mediocre e soprattutto artificiale, nella sostanza per nulla autentica, nonché ingannevole in quanto di caratteristiche non immediate da identificare e anzi quasi impossibili da scoprire per uno straniero e difficili da individuare anche per un italiano, diciamo, distratto.

A Santiago del Cile, uno dei ristoranti dell'Hotel Intercontinental si chiama "Pasta e basta": il menù comprende una ventina di piatti di pasta. In quattro ci hanno servito altrettanti piatti di pasta, ognuno diverso dall'altro, esattamente dopo cinque minuti dall'averli ordinati al cameriere: Qualità? Bah! Mangiabile! Comunque non ci son mai più ritornato, né penso mai più farlo!

Visto che ho fatto i nomi, per correttezza e *par condicio*, devo però anche raccontare che all'Hotel Intercontinental di San José del Costa Rica, c'è una filiale del "Ristorante Alfredo l'originale" di Roma. Ebbene le fettuccine all'Alfredo sono assolutamente ottime: ingredienti tutti rigorosamente italiani, cuoco rigorosamente proveniente dal ristorante romano, cottura e servizio impeccabili! E perciò, ogni qual volta vado a San José, faccio di tutto per regalarmi un pranzo o una cena all'Alfredo dell'Intercontinental!

Perché quindi tanta proliferazione di ristoranti italiani nel mondo? Ma perché si tratta, evidentemente, di un "*buon business*": le cose italiane e la cucina italiana in particolare, sono belle e sono buone, e sono anche di moda in tutto il mondo. E si tratta, inoltre, di un *business* che in fondo è relativamente facile da realizzare, cioè da emulare, né è illegale il farlo!

Quello di "Ristorante Italiano" è infatti divenuto oggi nel mondo un vero *brand*, cioè un marchio, di enorme successo e pertanto, da utilizzare al massimo nel mondo globalizzato degli affari. E tutto questo, per l'Italia e per noi italiani, nel bene e nel male.

Per concludere un consiglio molto personale, da parte di un buongustaio viaggiatore italiano sperimentato e appassionato, ai tanti viaggiatori italiani troppo entusiasti della cucina italiana: quanto più lontano dall'Italia si trovi il paese che si sta visitando e quanto più esotica

possa apparire la cucina di quel paese, tanto meno cercar di pranzare o cenare in un ristorante italiano. Assolutamente molto meglio e molto più gratificante provare i piatti della cucina locale: meglio un piatto nuovo, esotico o comunque incognito, che un piatto arciconosciuto, anche se accettabile e anche se non necessariamente mediocre.

Se proprio si ha voglia di un buon piatto di cucina italiana, e può anche legittimamente succedere dopo un po' di giorni che si è in giro, scegliere solo un ristorante italiano assolutamente affidabile, o perché direttamente consigliato da un amico, o perché assolutamente riconosciuto essere di autentica cucina italiana, o perché segnalato da un qualche blogger buongustaio. E per fortuna in molte città straniere, di autentici ristoranti italiani se ne trovano ancora più d'uno. Ah! Dimenticavo... e comunque mai fidarsi di, per esempio, *Trip Advisor*, o di altre diavolerie simili!



gianfrancoperri@gmail.com

27 Settembre 2015