

È la cucina italiana vittima del suo stesso successo?

Alessandra Grandi (December 14, 2009)



Con Genuinely Italian, matrimonio tra Casa Italiana Zerilli-Marimò e Gruppo Ristoratori Italiani (GRI). Una serie di incontri, letture, presentazioni, e un seminario finale, dedicati al dibattito sulla cultura eno-gastronomica italiana

L'appuntamento era di quelli golosi e promettenti. La gola è stata soddisfatta con le prelibatezze offerte dal [DS26](#) [2] e da [Il Gattopardo](#) [3], ristoranti top di New York.

Per le promesse dobbiamo aspettare il resto della stagione, questa è stata solo l'anteprima. Di cosa stiamo parlando? Di Genuinely Italian, il matrimonio, a lungo atteso, tra [Casa Italiana Zerilli-Marimò](#) [4] e [Gruppo Ristoratori Italiani \(GRI\)](#) [5]. Possiamo quindi dire di aver partecipato ad un banchetto di nozze all'insegna del sapore italiano. Era inevitabile che quest'incontro, tra illustri promotori della



cultura italiana in America, prima o poi accadesse, ed anzi ci chiediamo come mai solo ora!

GRI è stato fondato trent'anni fa con la missione di promuovere a New York e nel resto degli Stati Uniti, la cultura gastronomica italiana, con lo sforzo comune dei ristoratori italiani di superare la competitività per contribuire ad una causa comune: aprire un dialogo con i consumatori americani ed insegnare loro ad apprezzare la vera cucina tradizionale italiana. Si rendeva necessario, allora come oggi, conquistare il pubblico, nella consapevolezza che se un cliente fosse uscito soddisfatto da un ristorante italiano, allora probabilmente avrebbe deciso di provarne un'altro, contribuendo a promuovere l'interesse per questa cucina e quindi ad allargare il mercato di tutti. Oggi sono ben 800 i ristoranti membri del Gruppo Ristoratori Italiani, per lo più locati a New York.

Cos'è veramente la cucina italiana? Quali sono gli ingredienti magici, i gesti e i segreti che la rendono così speciale? Queste sono le domande che hanno sempre stimolato l'immaginario gastronomico degli americani e a cui Casa Italiana della Cultura e GRI vogliono rispondere. E la risposta più comune e decisa è che "il segreto sono le materie prime". Non fanno che ripetercelo nel corso della presentazione, Tony May - proprietario del ristorante San Domenico e del DS26, nonché fondatore del GRI - e Gianfranco Sorrentino - presidente del GRI e proprietario del ristorante Il Gattopardo.

La qualità degli ingredienti fa la differenza, ed è vero che le materie prime lontano dall'Italia sono care, perché la mano d'opera costa e la qualità è un valore. Ma è altrettanto vero che sono elementi imprescindibili dal buon esito di una ricetta.

In un'atmosfera cordiale e calda, al riparo dal freddo dicembre newyorchese, gli ospiti della serata, soci e sostenitori di entrambe le associazioni e giornalisti, hanno potuto scoprire, tra un bicchiere di vino e un assaggio di ottima cucina, le affinità che legano i partner di quest'evento: l'impegno a promuovere e preservare il carattere distintivo dell'Italia.

Come? Attraverso l'istruzione. Missione prioritaria di GRI è investire nell'educazione del pubblico e degli operatori del settore. "Bisogna insegnare ai giovani l'importanza dei prodotti, far comprendere loro, sul campo, la differenza fra ciascun prodotto e tra gli originali e le imitazioni". Tony May ha aggiunto che è da questa educazione che nasce la cura dei dettagli e lo sviluppo dell'arte culinaria. La preparazione dei giovani professionisti del settore, ci racconta Gianfranco Sorrentino, passa anche attraverso un viaggio offerto ogni anno a sette giovani studenti di istituti culinari, che permette loro di vivere un periodo di full immersion eno-gastronomica in una regione Italiana. Perché i giovani di oggi saranno non solo i cuochi di domani, ma anche i giornalisti, gli scrittori e i consumatori del futuro.

Operativamente GRI opera la promozione delle sue attività tramite i numerosi soci membri e attraverso i tanti eventi che si svolgono negli Stati Uniti nel corso dell'anno. Il più importante è senz'altro Vino e Cucina, una manifestazione che raduna 600 ospiti tra ristoratori e corporate, nel corso della quale si degustano prodotti tipici e vengono assegnati premi d'eccellenza.

Ma qual'è il progetto che legherà GRI e Casa Italiana Zerilli - Marimò? Ce lo ha raccontato il direttore, Stefano Albertini. Già il nome di questo progetto è di per se tutto un programma "Italian Cuisine: A Victim of Its Own Success?".

Il piano consisterà in una serie di incontri, letture, presentazioni, e un seminario finale, dedicati al dibattito sulla cultura eno-gastronomica italiana, che porterà i partecipanti dentro il vivo e acceso mondo della cucina del bel Paese nell'America di oggi.

E proprio il tema dell'interpretazione della cucina italiana in America ha stimolato le domande del pubblico presente nell'Auditorium. Come e perché la cucina italo-americana si allontana dall'originale? La risposta viene dal passato. I primi italiani arrivati nel Nuovo Mondo non avevano a disposizione le materie prime essenziali a soddisfare la loro tradizione. Solo oggi, grazie alla capillare ed estesa rete di distribuzione, ci si può permettere di essere fedeli e più intransigenti.

Ma anche in Italia oggi la cucina è cambiata. Tanto per cominciare non si cucina quasi più con i grassi animali, ma con quelli vegetali. I tempi di cottura dei cibi si sono ridotti sensibilmente e c'è più richiesta di una alimentazione leggera e sana.

Allo stesso tempo gli americani cominciano ad acquistare i prodotti tipici italiani ed imparano a prepararli, nonostante questo sia ancora un processo di assimilazione in fieri, lento e lungo.

Un'ultima nota, un po' polemica, ha concluso il dibattito sul tema dell'innovazione.

Nella classifica dei migliori ristoranti italiani in America sono ben pochi i veri italiani a figurare.

Questo perché, secondo Tony May, gli americani, forse per un naturale distacco, si prendono molta più libertà di sperimentare di quanto facciano i loro colleghi d'oltre oceano. Gli chef americani studiano e operano per lunghi periodi in Italia e al loro rientro in patria applicano la conoscenza



acquisita senza timore di elaborare novità.

Insomma non ci resta che seguire con attenzione la prossima stagione di incontri e vedere se il matrimonio funziona e se si potrà davvero scrivere ... e vissero tutti felici e contenti.

Source URL: <http://test.casaitaliananyu.org/magazine/article/e-la-cucina-italiana-vittima-del-suo-stesso-successo>

Links

[1] <http://test.casaitaliananyu.org/files/cimg08831260809217jpg>

[2] <http://www.sd26ny.com>

[3] <http://www.ilgattopardonyc.com/>

[4] <http://www.casaitaliananyu.org/>

[5] <http://www.gruppo.com/>