



## La cucina italiana non esiste

Raffaele Miraglia

“La cucina calabrese l’hanno inventata gli americani?”. Si intitola così l’articolo che Vito Teti pubblicò nel 1991 nella rivista *I viaggi di Erodoto*. Quindici pagine interessantissime.

Non è un caso che questo articolo sia citato nel libro che vi consiglio.



Se avete già letto cosa ha scritto Grandi in precedenza o avete ascoltato i podcast dei due autori, troverete un utile riepilogo. Se, invece, ne siete digiuni, scoprirete cose molto interessanti e ogni tanto vi troverete a sorridere.

La tesi è evidente sin dal titolo e nelle 270 pagine del libro viene dimostrata in maniera approfondita.

Alberto Grandi è professore associato di Storia del cibo all’Università di Prama, dove insegna anche Storia dell’integrazione europea. Daniele Soffiati, oltre ad



avere scritto vari libri su argomenti diversi, ha collaborato con Grandi nella realizzazione del podcast *DOI – Denominazione di Origine Inventata*.

La ragione di fondo del perché oggi questo libro è stato scritto risiede nel fatto che qualcuno – chissà chi – vuole far riconoscere la cucina italiana come Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità e qualcuno – chissà chi – ha dato ad un ministero il nome di Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, senza neppure andarsi a leggere cosa è la sovranità alimentare (*“La sovranità alimentare è il diritto dei popoli ad alimenti nutritivi e culturalmente adeguati, accessibili, prodotti in forma sostenibile ed ecologica, ed anche il diritto di poter decidere il proprio sistema alimentare e produttivo. Questo pone coloro che producono, distribuiscono e consumano alimenti nel cuore dei sistemi e delle politiche alimentari e al di sopra delle esigenze dei mercati e delle imprese. Essa difende gli interessi e l’integrazione delle generazioni future. Ci offre una strategia per resistere e smantellare il commercio neoliberale e il regime alimentare attuale.”* dalla **Dichiarazione di Nyéléni** del 2007).

Il libro svaria dallo spiegarci la vera origine della pizza che oggi mangiamo all’informarci che in Trentino Alto Adige nel 2018 sono stati allevati 8557 suini e prodotte 7.699.000 baffe di speck, di cui 2.755.541 contrassegnate con la denominazione di qualità “Speck Alto Adige IGP” (e visto che un maiale ha due cosce e da ciascuna coscia si ricava una sola baffa di speck ...). Con abbondanza di dati e di citazioni ci dimostra come tutto quel cibo che noi crediamo tradizionale risalga al più alla metà degli anni ’50, quando finalmente la gente iniziò a mangiare qualcosa di diverso dal poverissimo cibo da sostentamento che aveva caratterizzato l’alimentazione del 90% della popolazione italiana.

Scoprirete perché il lardo di Colonnata si chiama così e non lardo di Carrara (tutta una questione di marketing) e come il Parmesan sia in realtà proprio come il Parmigiano Reggiano che si produceva nel Reggiano, nel Piacentino e nel Lodigiano (a Parma non c’erano allevamenti di mucche da latte) sino alla metà del ‘900. Scoprirete perché la cucina italiana era considerata uno schifo dai viaggiatori del Grand Tour e molte altre cose che non svelo per non togliervi il piacere della lettura.

Vi dico solo che grazie a questo libro ho scoperto che Marx scrisse anche sullo champagne (vedi il III° libro de *Il Capitale*) e forse per primo segnalò il vero perché (ovviamente economico) della truffa dei prodotti DOC.