

Alessandro Marzo Magno ci spiega perché la cucina italiana ha conquistato il mondo. Dalla Luna fino al Machu Picchu dove Lorenzo Zanchin propone piatti della tradizione e non solo.



GIOVANNI MONTENERO

Cucina italiana, grande bellezza

di Nicoletta Masetto

«**L**a cucina italiana è arrivata ovunque. Siamo un popolo di grandi viaggiatori e di emigranti. Insieme a povere valigie di cartone, abbiamo portato in ogni angolo del mondo una ricchezza straordinaria: la nostra cultura, a partire da quella del cibo. Dentro ci sono genio, tradizione, identità. Il posto più insolito? Non sulla Terra, bensì sulla Luna, proprio quella che guardiamo a naso all'insù». Parola di Alessandro Marzo Magno, giornalista e scrittore, per anni caposervizio del settimanale «Diario», profondo e appassionato studioso di tradizioni, storia e italianità. Quelle stesse che saranno celebrate, con manifestazioni e iniziative, durante la quarta Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, dal 18 al 24 novembre. Torniamo alla Luna. Nei cinquant'anni dallo sbarco dell'uomo, lo studioso ricorda che «tra il cibo degli astronauti c'era anche il piatto italiano per eccellenza: gli spaghetti. Ovviamente nella versione targata States, con le *meatballs*. In cambusa, gli astronauti dell'Apollo 11 avevano confezioni di *spaghetti and meatballs* liofilizzati». La cucina italiana ha sempre viaggiato. «Quella tricolore – prosegue

Marzo Magno – lo ha fatto soprattutto insieme ai nostri emigranti che, dagli Stati Uniti all'Australia, sul finire dell'800, hanno portato nel mondo antiche ricette e tradizioni culinarie italiane e regionali». La cultura, anche quella del cibo, si arricchisce solo grazie al movimento, alla contaminazione, all'incontro con altre culture. «La cucina è sempre mescolanza: migliora viaggiando e incontrando il diverso – aggiunge –. La grandezza del genio italiano sta tutta, ora come più di un secolo fa, nel reinterpretare l'esotico, mescolarlo col casalingo e poi diffonderlo in tutto il mondo». Qualche esempio? «Troviamo vigneti dai quali si produce il Prosecco in Australia o salumi tipicamente veneti, come la soppressa, a migliaia di chilometri di distanza, a Chipilo, cittadina messicana dove la tradizione dei norcini è approdata più di un secolo fa. Oltreoceano ci arrivò quasi un paese intero, quello di Segusino, nel trevigiano, insieme al parroco. Era il 1882. Si stabilirono lì in 500, iniziando a fare quello che sapevano fare da sempre nelle loro campa-

gne. Oggi quella produzione resiste e parla ancora italiano». Tra i cibi italiani per eccellenza: la pasta, la pizza, pure il carpaccio e il tiramisù. Peccato che, in alcuni di loro, di italiano ci sia ben poco. Partiamo dal piatto italiano per antonomasia: spaghetti, pomodoro e basilico. «Non hanno nulla di tricolore – spiega lo studioso –. La pasta, come hanno confermato alcuni antichi documenti, è araba; il pomodoro arriva dall'America e il basilico dall'India». E, allora, come la mettiamo col genio italiano? «Il nostro talento sta nell'accogliere lavorazioni e ingredienti da tutto il mondo, nel reinventarli e farli propri. Continuando a costruire attorno al cibo una cultura originale e un'identità collettiva». Oggi le cucine più popolari al mondo sono l'italiana e la giapponese. «La nostra ha conquistato il mondo. Quella francese, che era la numero uno, ha fatto il suo tempo per colpa di un "difetto" di presunzione. Quando si ha a che fare con la cultura, qualunque essa sia, non bisogna mai sentirsi arrivati. Un peccato che potremmo rischiare di pagare anche noi a caro prezzo se rinunceremo al gusto e alla passione di inventare ogni giorno qualcosa di nuovo».



ALBERTO BOGO / GETTY IMAGES

Da Lorenzo a Machu Picchu

Uno dei migliori ristoranti italiani del pianeta? Si trova dove mai ti aspetteresti, letteralmente fuori dal mondo e dai circuiti delle grandi città. Siamo in Perù, a 3.400 metri d'altitudine, alle pendici del Machu Picchu. Anima di questo pezzo d'Italia in un luogo mozzafiato è un giovane chef italiano, Lorenzo Zanchin, padovano, alla guida di due locali: uno a Machu Picchu («Incontri del pueblo viejo»), il secondo («Carpe Diem cucina italiana») a Cusco. «Siamo stati premiati con la "Q" di qualità assegnata ai migliori ristoranti italiani all'estero certificati attraverso le Camere di commercio italiane nel mondo – afferma Lorenzo –. In Perù, attualmente, siamo solo in due ristoranti ad averla». E pensare che nella vita doveva fare tutt'altro. «Sono farmacista, mi sono laureato nella prestigiosa università di Padova. Uso questo aggettivo perché quando si è all'estero, lontani da casa, si impara ad apprezzare di più i nostri grandi primati, la nostra storia incredibile, la nostra cultura. Il mio sogno era quello di fare il ricercatore farmaceutico, in una università americana,

e magari inventare qualche medicina che salvasse tante persone. Purtroppo la vita del ricercatore in un'Italia in crisi è praticamente impossibile. Per questo, dopo qualche anno di lavoro come farmacista, ho lasciato il mio sogno e ne ho fabbricato un altro». Lorenzo arriva in Perù nel 2013 grazie a un incontro. «Mia moglie "Liss" (Liseth) è peruviana. Ci siamo conosciuti a Padova, città nella quale lei ha vissuto per dodici anni e dove ci siamo entrambi laureati. Gli zii paterni di Liss (una delle famiglie più antiche del villaggio di Machu Picchu) avevano da anni vari hotel e ristoranti turistici. Uno di questi locali (tutti in gestione) si è liberato a fine 2013. Ovviamente non ci siamo lasciati perdere l'occasione: in meno di un mese abbiamo lasciato tutto e preso un aereo con destinazione Perù. Ho iniziato come cuoco, pizzaiolo, barista, cameriere, lavapiatti dato che eravamo solo io, mia moglie e un dipendente. Poi l'attività è cresciuta, abbiamo assunto dipendenti, siamo finiti sulle pagine delle maggiori guide turistiche internazionali. Nel 2016 è nato il secondo ristorante, "Carpe Diem cucina italiana", a Cusco, la città più vicina a Machu Picchu, e antica capitale dell'impero Inca, e un birrificio artigianale nel 2018, "Cusco Beer Company". Attualmente, tra i vari rami dell'impresa, abbiamo trentacinque dipendenti per cui, per forza di cose, sono "solamente" direttore, anche se supervisiono tutte le settimane la qualità dei piatti, e "metto le mani in pasta" ogni volta che creiamo nuovi piatti, vale a dire mensilmente». Nel 2017 Lorenzo e Liss (*al centro della foto qui*



sopra, durante la consegna della certificazione di qualità, ndr) sono diventati genitori di Antonio. «La mia passione è sempre stata il mondo della cucina. Da piccolo ogni scusa era buona per intrufolarmi nelle cucine delle mie due nonne con le quali passavo interi pomeriggi. Poi mi sono informato e ho letto molto. Ho sempre cercato di non improvvisare, utilizzando anche le mie conoscenze scientifiche che, in realtà, hanno molto in comune con la cucina. A darmi una mano, l'esperienza nel ristorante-agriturismo dei miei genitori nel quale ho lavorato come cuoco tutti i fine settimana». In entrambi i locali, Lorenzo propone piatti italiani (a «Carpe diem» solo piatti italiani; a «Incontri» sono affiancati da qualcosa di innovativo). «Non mi definisco un tradizionalista: i miei piatti partono dalle radici della tradizione italiana, in generale da Nord a Sud, per evolvere acquistando un'anima propria. Cosa piace di più? Di sicuro le pizze: prestiamo tanta cura alla lievitazione, usiamo salsa di pomodoro cento per cento italiana, buona mozzarella e tecnica napole-

tana. E poi paste e carni con una variante "montanara" dato che siamo a 3.400 metri e il freddo la sera si fa sentire: proponiamo, allora, un sughoso ossobuco o un agnello brasato o tagliatelle al tartufo. Non utilizziamo pasta industriale. Gnocchi e pasta all'uovo sono tutti fatti a mano nella cucina del nostro ristorante, giornalmente e in bella vista al cliente che vede, osserva, impara e fotografa tutto il processo. Qui la pasta fresca è come

quella di nonna Mirella in Italia che, con i suoi 80 anni, produce tutte le settimane la pasta fresca che si vende nell'agriturismo dei miei genitori. Senza parlare dei suoi gnocchi: dovrebbero iscriverli tra "le 7 meraviglie del mondo"! È lei che mi ha passato ricette e trucchi del mestiere fin da bambino. A Machu Picchu abbiamo cinque pizzaioli, tutti peruviani: hanno imparato il mestiere da me e da chi ha preso il mio posto nel bancone della pizza».

Lorenzo ha le idee chiare sul significato della cultura del cibo italiano. «All'estero si abbandonano velocemente i tanti campanilismi a cui siamo abituati in Italia, per abbracciare un'idea più ampia della gastronomia italiana da Nord a Sud, e più in generale della gastronomia mediterranea che non ha rivali al mondo. Nella mia cucina c'è tantissimo della cucina campana, siciliana, pugliese, romana: all'estero si capisce che l'unione fa la forza!». Entrambi i locali sono in alta quota. «Al momento tutti i prodotti italiani che utilizzo (la certificazione prevede un uso di almeno il 60 per cento di prodotti italiani importati) arrivano a Lima. Il Perù è un Paese estremamente Lima-centrico. Ci vive il 60 per cento della popolazione complessiva e tutto ruota intorno alla capitale. Le città di provincia sono poco abitate e poco rilevanti, per cui tutti gli importatori sono a Lima. Dalla capitale i prodotti fanno un viaggio di tre giorni per arrivare a Cusco. Per il ristorante di Machu Picchu, una volta a Cusco, i prodotti vengono caricati su un treno merci. Il treno è l'unico mezzo per arrivare a Machu Picchu, e dopo due giorni giungono a destinazione. Nel caso di prodotti freschi come mozzarella, prosciutti, formaggi, tutto si spedisce per aereo da Lima a Cusco. Tanta logistica, tanta organizzazione, costi davvero molto, molto alti!».

