ALESSANDRO BETTERO

La cucina regionale fa tendenza

Gli chef italiani ci avevano provato qualche anno fa, ma l'imperante e pervasiva «pasta e pizza» offerta sul mercato londinese da molti non italiani che hanno connotato e inflazionato la piazza, aveva frustrato, salvo rare eccezioni, le nostre migliori e certificate eccellenze enogastronomiche.

Poi qualcosa ha rotto i vecchi schemi: programmi televisivi, gourmet e critici di giornali specializzati, *influencer* del web. Una piccola rivoluzione che ha modificato, nel pubblico, la percezione della cucina italiana, incoraggiando buongustai e non a sperimentare i variegati sapori dei menù regionali che sono la vera ricchezza della nostra tradizione a tavola.

DEAGOSTINI / GETTY IMAGES

Questa nuova tendenza ha fatto il paio con la presenza, a Londra, di un nutrito gruppo di ristoratori italiani, competenti e scrupolosi, tanto che i loro locali sono oggi le nostre migliori «ambasciate» enogastronomiche. Così troviamo locali che offrono pietanze campane piuttosto che venete o piemontesi, dagli antipasti ai dolci. Da Nord a Sud l'Italia è assortita e ben rappresentata. «Questo – sottolinea Fabrizio Zafarana, chef e proprietario del ristorante "Luce e Limoni" – stimola i clienti cinesi, giapponesi, americani e gli stessi britannici a scoprire le località e le regioni italiane da cui proviene la materia prima con cui confezioniamo i nostri piatti». Zafarana, che propone la cucina siciliana, importa quasi tutti gli ingredienti, compreso l'olio d'oliva biologico. Prepara lui stesso la pasta con farina italiana. Pesce e carne li fa arrivare dall'Italia. «Noi raccontiamo la nostra terra a tavola, con i bucatini alle sarde, con i ravioli ai ricci di mare, con la pasta alle melanzane e con i tradizionali cannoli. Il tutto innaffiato dai nostri migliori vini». Tanto che si è meritato l'apprezzamento dell'attore inglese Timothy Spall e del pugile campione del mondo dei pesi massimi, e oro olimpico, Anthony Joshua.

Stessa filosofia anche al «Rossodisera» che propone, invece, la cucina marchigiana. «Le persone che vogliono scoprire i nostri piatti sanno quello che vogliono e cercano l'originalità», rivela Igor Iacopini, comproprietario del ristorante con Roberto Traini. Nulla è lasciato al caso. Anche il personale è italiano. «Collaboriamo con istituti alberghieri delle Marche per avere giovani preparati». Anche «Rossodisera» importa quasi tutto dall'Italia: vini, olio, salumi, birra, formaggi. Così a Londra si può assaggiare il classico *fregantò* a base di carne e verdure, retaggio della tradizione rurale di un tempo, oppure il sugo con ragù d'oca e di manzo, il coniglio in porchetta, il brasato o la lingua di manzo. Leccornie che hanno sedotto perfino artisti e attori come Viggo Mortensen, Ralph Fiennes e Patti Smith che qui sono di casa. All'orizzonte c'è l'incertezza per le conseguenze della Brexit che, in prospettiva, renderà più difficoltosa la presenza di personale italiano in cucina, con l'incognita dei dazi sui prodotti alimentari importati dall'Italia. Ma i ristoratori italiani sono ottimisti. Nonostante gli imitatori, la cucina italiana di qualità e le sue tradizioni regionali hanno aperto una nuova strada ai cultori del *made in Italy* in Gran Bretagna. ■