

Da Repubblica del 12 marzo 2009

## **A TAVOLA IL FALSO È SERVITO, COSÌ SI UCCIDE LA NOSTRA CUCINA**

di Enzo Vizzari

Il "falso culinario" non prospera soltanto all'estero ma guadagna spazio anche nelle cucine dei ristoranti italiani. Si sa che il Parmesao brasiliano, il Regianito argentino, il Parma Ham e il Daniele Prosciutto americani, l'Asiago del Wisconsin, la Mozzarella di Dallas e il Danish Grana danese hanno conquistato i mercati tanto da valere, i "falsi", 50 miliardi di euro rispetto ai 20 miliardi dell'export agroalimentare autenticamente italiano. Ma adesso si scopre che il "falso" tocca pure le ricette tipiche del nostro patrimonio gastronomico.

Una ricerca promossa dall'Accademia Italiana della Cucina in collaborazione con il Comando carabinieri della salute (i NAS) rivela che su 530 segnalazioni di veri e propri "falsi culinari" - piatti che hanno un nome preciso ma sono preparati secondo ingredienti e procedimenti non canonici - ben 360, oltre il 70%, sono realizzati in Italia. Le ricette canoniche, invece, sono le 2000 catalogate nel ricettario nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina.

È vero che il filtro degli accademici è piuttosto severo, tanto da bollare come eterodossa parte delle esperienze della "nuova cucina italiana", quella degli Alajmo, dei Bottura, degli Scabin o dello stesso Vissani. Ma è indispensabile ricordare che, per esempio, la carbonara e l'amatriciana richiedono il guanciale e non la pancetta (peggio se affumicata), né il prosciutto o la salsiccia, che il pesto non è pesto senza pinoli, che le lasagne alla bolognese escludono le sottilette, la mozzarella e la panna, che la cotoletta alla milanese non si deve fare con la carne di maiale né con quella di tacchino e si cuoce nel burro, che un vero risotto non si potrà mai confezionare con un riso cinese e nemmeno con un riso parboiled e non prevede la presenza della panna.

E invece nel volumetto "Il falso in tavola. Una mistificazione da conoscere e contrastare", tutte queste deviazioni sono documentate. "Non vogliamo suscitare allarmismo e un piatto frutto di una ricetta falsificata non è pericoloso per la salute ma può esserlo per quella della gastronomia nazionale", sostiene Giovanni Ballarini, presidente dell'Accademia Italiana della Cucina. Certo, applicata alla lettera, la "lezione" dell'Accademia sarebbe vissuta come una camicia di forza dagli eccellenti cuochi innovatori, dai cultori della "fusion" intelligente. In realtà è un richiamo, che fa bene a tutti, alla verità e all'identità dei piatti regionali. Aggiunge Ballarini: "Definito il "modello" di un piatto attraverso i prodotti e i procedimenti, di questo piatto sono lecite diverse interpretazioni, secondo la fantasia e la sensibilità di chi lo realizza. Ma sui fondamentali non ci possono essere equivoci e inganni".