



WWW.09

**editrice**  
**san marco**


## L'IDENTITÀ DELLA CUCINA NASCE DAL CONFRONTO E DAL CONFINE CULTURALE

*a cura del professor Giovanni Ballarini,  
Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina*

L'Italia è sempre stata terra di confine e, per questo motivo, esposta al passaggio di molti popoli. Insieme con loro, nel corso dei secoli sono giunte nella nostra penisola anche culture differenti (araba, normanna, spagnola, ecc.), che ci hanno arricchito dal punto di vista gastronomico, portando prima di tutto alimenti ma anche nuovi modi di cucinare e di mangiare.

Nell'Italia antica, dall'oriente sono arrivati il grano, poi le pesche, le ciliegie e gli agrumi, mentre gli Arabi hanno portato con la loro dominazione anche la melanzana e la farina di frumento lavorata sotto forma di spaghetti. Dall'Africa si importarono, invece, le galline di Faraone e il fagiolo dell'occhio mentre la scoperta dell'America ha fatto arrivare sulle tavole italiane ed europee le patate, i pomodori, i peperoni, molte varietà di fagioli e uno strano "pollo", il tacchino.

Con il primo accenno di globalizzazione, a partire dagli anni del boom economico iniziato dopo la seconda guerra mondiale, gli italiani hanno conosciuto inizialmente le banane, poi gli ananas, la papaia e tanti altri frutti esotici, alcuni dei quali, come il kiwi, si sono poi italianizzati, soprattutto per quanto riguarda la loro coltivazione.

Non soltanto gli alimenti, però, anche alcune tecniche usate ormai comunemente in cucina ci sono giunte, in tempi più o meno lontani, da altri territori. La frittura, infatti, sembra sia stata inventata dai Greci antichi e da questi introdotta nella cucina della Magna Grecia (comprendente molti territori della Sicilia, della Calabria, ecc.), dalla quale si sarebbe poi diffusa in tutta Italia. Lo stesso sarebbe avvenuto per le carni tritate e insaccate in un budello (inscia, luganica). I Longobardi, invece, secoli dopo, avrebbero portato in Italia e diffuso la tecnica delle cotture multiple delle carni, prima lessate, poi arrostiti e infine fritte. Le grandi cucine del periodo rinascimentale hanno contribuito a compiere importanti scambi, di ricette ma anche di cuochi, tra le corti di tutta Europa, in particolare grazie al contributo di Caterina de' Medici.

Dalla Francia, infine, soprattutto nell'Ottocento, sono arrivate, insieme a molte salse, nuove tecniche di cucina, come, ad esempio, le cotture in pentola a pressione o sottovuoto.

Nelle zone di confine del nord Italia o nei porti che si affacciavano sul Mediterraneo, al centro e al sud della penisola, i continui contatti con le più diverse culture sono state all'origine di gran parte delle tradizioni regionali alimentari. La caponata siciliana e il cappon magro ligure sono nati, infatti, nelle *caupone*, o taverne dei porti, mentre molti dolci veneti risentono di influssi austriaci e dell'Europa continentale, come anche nelle cucine dell'Italia meridionale e insulare si possono riconoscere influssi spagnoli.

A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA



**editrice**  
**san marco**



Gli esempi riguardanti la reale consistenza, nella storia, degli influssi e degli scambi tra le diverse cucine potrebbero essere ancora molto numerosi, testimoniando in ogni caso l'importanza che anche nella cucina ha sempre assunto l'integrazione non soltanto di cibi e di tecniche, ma anche di culture gastronomiche.

Attualmente si fa sempre più strada l'idea che un'identità forte, anche in campo gastronomico, possa avere origine soltanto quando ci si trova di fronte a un altro soggetto (popolo o cultura), sia pure leggermente diverso da quello che ne viene in contatto. Per l'Italia, il fatto di essere da sempre una terra di confine, che ha inoltre subito tante invasioni, alcune cruente, altre più pacifiche, ha influito di certo, quindi, sugli alimenti e sul modo di trattarli, ed è forse alla base dell'identità della cucina italiana, la cui fisionomia si manifesta anche attraverso le tante diversità regionali. A questo proposito si presta l'esempio della pasta, che se da un lato è un prodotto unico, nella sua semplicità, dall'altro diventa ben differente in ogni regione italiana, come diversi fra loro sono i condimenti e le modalità di preparazione.

Così come nel passato la cucina italiana è stata capace di interpretare a suo modo il pomodoro americano e di sposarlo alla pasta di origine araba (ma anche la pizza è un buon esempio di commistione fra culture), facendone un piatto nostrano, oppure di impiegare il baccalà per fare una grande varietà di piatti regionali, allo stesso modo avverrà per altri alimenti e altre tecniche di cucina, come già si osserva nei casi della tempura o del pesce crudo di origine giapponese.

Uno dei punti di forza della cucina italiana risiede proprio nella straordinaria capacità di aver saputo costruire una sua identità mediante una grande diversità di variazioni, che tuttavia rispecchiano sempre il modello originario, spesso molto antico e frutto di contatti con altre civiltà e culture.

**A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA**