



WWW.10

**editrice**  
**san marco**


## STORIA DELLA CULTURA GASTRONOMICA AMERICANA



### L'America

La cultura gastronomica del continente americano è definita spesso, e con ragione, meticcias, poiché deve il proprio sviluppo e la propria identità agli interscambi di materie prime e popolazioni avvenuti tra il Vecchio e il Nuovo Mondo a partire dal XVI secolo. Spagnoli prima, inglesi e por-

toghesi in seguito, per fermarci soltanto ai primi colonizzatori, hanno tutti lasciato un loro contributo, cambiando o integrando le cucine locali. È noto che, in seguito alla scoperta dell'America, giunsero in Europa specie alimentari ignote, come il pomodoro, i fagioli, il cacao e il mais, alcune delle quali stentarono (è il caso della patata) a essere accettate, essendo spesso ritenute pericolose. In senso contrario, verso il Nuovo Mondo, viaggiarono, invece, il frumento, il riso e la canna da zucchero, dando anche avvio in quei Paesi lontani, all'allevamento di bovini, ovini, caprini e gallinacci (a eccezione del tacchino, di origine americana). L'importazione di diversi piatti, che i colonizzatori portarono con la loro cultura in quelle terre, ha ampliato, di conseguenza, in modo notevole il patrimonio gastronomico del nuovo continente.

Per comodità descrittiva, vista la globalizzazione attuale che "mescola le carte" anche della cucina, la gastronomia americana può essere distinta facendo riferimento rispettivamente all'America Latina e agli Stati Uniti.

La **cucina afrobrasiliiana** nasce da una commistione fra le tradizioni culinarie dei colonizzatori portoghesi e quelle degli schiavi africani i quali, in numero ben maggiore che negli Stati Uniti, vennero deportati per essere impiegati nelle grandi piantagioni di caffè del Brasile. Tale cucina è frutto della fusione delle abitudini culinarie dei colonizzatori con quelle degli schiavi africani impiegati nelle piantagioni di caffè.

### L'America Latina

La cucina dell'America Latina è la somma delle influenze culturali e gastronomiche dei colonizzatori spagnoli e dei popoli natii, soprattutto Atzechi, Incas e Maya.

Sono in particolare Paesi come il Messico e il Brasile a caratterizzare l'ambito culinario del continente latino, rimarcando soprattutto l'impiego di materie prime come mais, pomodori, peperoni, fagioli, frutta tropicale e chili, quest'ultimo rappresentato da un piccolo peperone piccante utilizzato per preparare l'omonima *salsa chili*, adoperata per accompagnare varie pietanze. Un cereale molto diffuso, soprattutto in Brasile e in Perù, è il riso, ma, in particolare nel primo Paese, si fa uso anche della *tapioca*, una farina ottenuta macinando i tuberi della manioca, un piccolo albero, oltre che di alcuni frutti tropicali, tra cui la noce di cocco, molto presente nella **cucina afrobrasiliiana**.

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



WWW.10

editrice  
san marco



In **Brasile** è molto sentita la tradizione gastronomica dei colonizzatori portoghesi. In generale, si utilizzano soprattutto carni suine o bovine, ma è soprattutto nel Sud del Paese che le abitudini culinarie ricordano quelle europee. Le preparazioni a base di carne provengono soprattutto dall'Argentina, dove, nelle immense Pampas, vengono allevati bovini di ottima qualità, le cui carni, pertanto, sono commercializzate anche fuori dal Paese.

La cucina brasiliana fa molto uso della cottura alla griglia, irrorando le preparazioni con il *cimichurri*, una salsa a base di olio, succo di limone, aceto, prezzemolo e aglio, utilizzata anche come marinatura. Altri piatti tipici del subcontinente brasiliano sono la *feijolada* carioca (con fagioli e carne di maiale), i gamberi ai gommo e noccioline americane e la torta caraibica. Per quanto riguarda invece le bevande, le più note sono il *mate*, conosciuto anche come tè brasiliano o argentino, la *tequila*, un distillato ottenuto dalle foglie di agave, e la *cachaça*, un'acquavite prodotta dalla canna da zucchero, da cui si ricavano le *batidas* di frutta.

Andando in **Messico**, oltre al chili, sono molto diffuse le *tortillas*, costituite da crespelle di mais utilizzate, a seconda delle dimensioni, per preparare i *taco*, i *burritos* o l'*enchilada*. La cucina messicana è una delle più ricche al mondo, per la grande quantità di ingredienti impiegati (oltre al mais, infatti, si usano riso, fagioli, pomodori, peperoncini, avocado, papaia, banane e così via). Alcuni piatti tipici messicani sono i peperoni verdi farciti con salsa di noci, la *cocada* (vedi E-book) e le *fajitas*.

Dalla fusione delle abitudini alimentari messicane e texane è nata invece una cucina "meticcica" denominata "tex-mex", proposta, di solito, dai ristoranti messicani all'estero.

## Gli Stati Uniti d'America

La cucina dell'America del Nord è soprattutto quella statunitense, che è il frutto della fusione di molte culture: europee, africane, ebre, indiane, cinesi, arabe, e così via. Questo vero e proprio "multiculturalismo culinario" è palpabile soprattutto negli Stati Uniti, dove convivono tradizioni inglesi (sulla costa orientale, riscontrabili soprattutto nel *breakfast*), tedesche (per esempio in Pennsylvania) e spagnole (a Sud-Ovest).

In genere, quasi a ricordare l'epopea della frontiera, con la colonizzazione del West, si prediligono preparazioni a base di carne di manzo, pollo e tacchino, con cotture soprattutto alla griglia, fritte e in umido, oppure ci si indirizza sulla rustica semplicità di piatti preparati con fagioli, uova, bacon e patate. In questo contesto gastronomico multiculturale, l'unica cucina che è scarsamente rappresentata è proprio quella precolombiana, cioè dei nativi americani, che ha lasciato ben pochi esempi, fra i quali la torta di zucca, lo sciroppo d'acero, lo stufato di mais e fagioli e il pane di mais.

È interessante ricordare, infine, che, a partire dalla seconda metà del XX secolo, la California e lo stato di Washington sono divenuti famosi per i loro vitigni, tutti derivati da originali europei, dai quali si ottengono vini anche di un certo pregio, come lo *Chardonnay* e il *Cabernet Sauvignon*.

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