

L'EVENTO PRESENTATO IN VIDEOCONFERENZA DA NEW YORK

IL CASO

DANIELA ALTIMANI

L'ANNO scorso tagliatelle al ragu (bolognese), l'anno prima risotto giallo (milanese), prima ancora pasta alla carbonara (romana). Quest'anno pasta al pesto. Genovese. In tutto il mondo. Da Toronto a Buenos Aires, da Göteborg a Città del Capo, da Sapporo a Sidney, passando per New York, Mosca e Singapore, nei ristoranti di hotel a cinque stelle o in semplici trattorie ma di buona qualità, sparse nei cinque continenti, lunedì 17 gennaio saranno servite fumanti trenette e/o trofiette, condite con il tradizionale pesto genovese, preparato sul posto, in qualche caso da chef di fama, in molti altri da ottimi cuochi, pestato nel mortaio con gli ingredienti del disciplinare della Regione Liguria e sulla base della ricetta del Consorzio del pesto genovese.

Sono circa mille i ristoranti globali già iscritti all'evento, probabilmente aumenteranno nei prossimi giorni quando la quarta Giornata mondiale delle cucine italiane, dedicata quest'anno al condimento più famoso della tavola genovese, sarà presentata ufficialmente.

La Giornata è stata inventata nel 2005 dal giornalista Rosario Scarpato e dallo chef Mario Caramella per far conoscere al mondo, che crede di conoscerla ma spesso ne apprezza soltanto tristi surrogati, la cucina tradizionale italiana, le nostre radici gastronomiche, acclamate dall'intero pianeta ma straordinariamente tarocate. «Una volta m'è capitato di trovare le fragole nella carbonara. Un'altra sono incappato nel "pesto rosa genovese", pieno di peperoncino messicano...» racconta Scarpato, presidente onorario di Itchefs-Gvci (che sta per Gruppo virtuale cuochi italiani), associazione in rete che raduna chef tricolori emigrati (e ricercatissimi) all'estero, portatori della cultura culinaria nazionale.

Genova è coinvolta con la Regione Liguria e l'assessore all'agricoltura Giovanni Barbagallo che hanno dato il patrocinio, con il sito Palatiffini che ha inviato per l'occasione mortai e ingredienti in mezzo mondo, col Consorzio del pesto genovese presieduto dal ristoratore Andrea Della Gatta, che scenderà in campo di persona e si sdoppierà, letteralmente, per sostenere l'evento.

Il 13 gennaio Della Gatta sarà a New York, città che da tempo ama la cucina genovese, per preparare il pesto all'"Accademia culinaria italiana" dove anche il "tre stelle Michelin" Massimiliano Alajmo si cimenterà con basilico, aglio e pinoli. L'evento sarà trasmesso a Genova in videoconferenza nella sala della Regione Liguria in piazza De Ferrari.

Lunedì 17, pasta al pesto servita in tutto il mondo

Sulle tavole di mille ristoranti il sapore della cucina ligure

L'APPUNTAMENTO

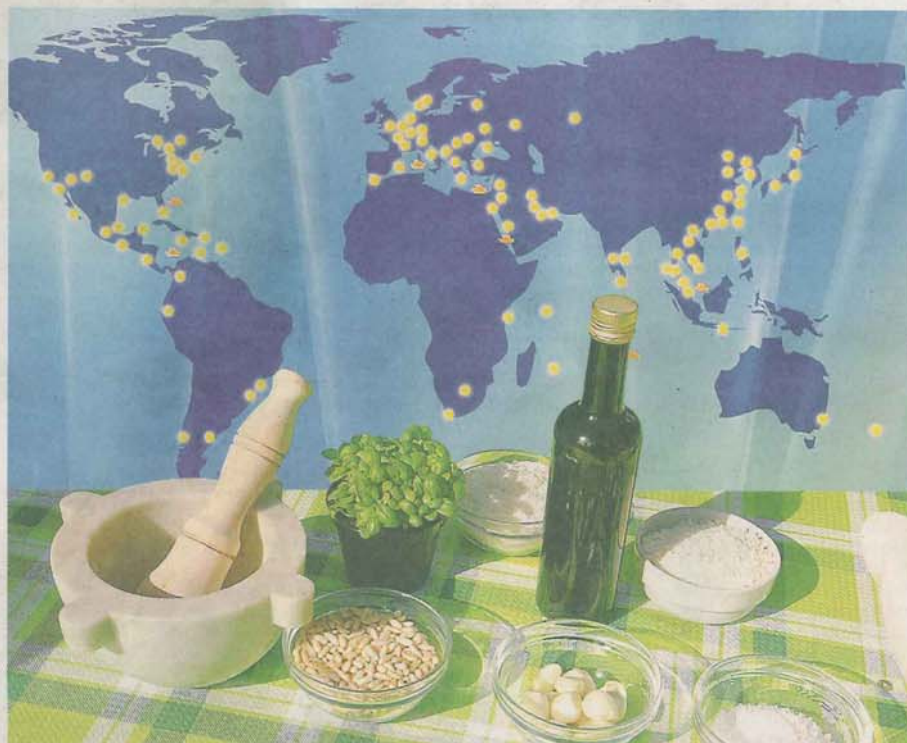
SANT'ANTONIO PATRONO DELLE NOSTRE TRADIZIONI

*** LA GIORNATA mondiale della cucina italiana cade ogni anno il 17 gennaio. La data è stata scelta da Itchefs-Gvci perché coincide con la festa di Sant'Antonio Abate, popolarissimo santo italiano, protettore degli animali domestici, delle macellerie, dei produttori di salumi e indirettamente anche dei cuochi. Ed è anche il giorno in cui in Italia inizia il Carnevale, periodo del cibo ricco e buono. E poi a metà gennaio i ristoranti di tutto il mondo sono meno affollati e più disponibili a promuovere piatti particolari.

Giusto il tempo di sfilare il bianco cappello da chef, salire su un aereo, e il 17 gennaio Della Gatta sarà a pestare foglie, formaggio, aglio e pinoli al ristorante "Aroma" di Mosca. Porterà la materia prima da Genova? Lui glissa, confessa «un po' d'aglio di Vessalico, una manciata di pinoli forse cercherò di infilarli in valigia. L'olio buono, il parmigiano e il pecorino li troverò senza difficoltà sul posto». Ma il verde, tenero, basilico genovese con quel suo inconfondibile profumo? Impossibile portarlo fresco da Genova negli Stati Uniti. Gli Usa vietano l'importazione di alimenti e materie prime alimentari. Della Gatta è fiducioso. «So che a New York c'è un negozio italiano che vende basilico. Della California. Ma anche nel 2005 in occasione delle

Tall Ship ci trovammo di fronte allo stesso problema. Eravamo a Baltimora. Dovevamo preparare il pesto, mancava il basilico adatto. Ci aiutò l'ambasciatore italiano, lo fece arrivare dalla California. Era buono, non l'avevano tagliato, aveva le sue belle radici, le foglie piccine, non sapeva di menta. A Mosca mi hanno detto che ci sono forniture settimanali dall'Italia...». Diventerà un emigrante del pesto? «Non se ne parla - taglia corto -. Ho avuto molte proposte, ma resterà a casa, a Genova».

altimani@ilsecoloxix.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il 17 gennaio un migliaio di ristoranti nel mondo cucineranno pasta al pesto. Nella cartina le città coinvolte

SCARPATO: «CI RIVOLGIAMO AGLI CHEF SENZA STELLE» «LA NOSTRA È UNA BATTAGLIA CONTRO I FALSI SAPORI ITALIANI»

«LA NOSTRA Giornata mondiale delle cucine italiane vuole ricordare ai nostri numerosi e bravi cuochi all'estero da dove vengono, chi sono, e far conoscere a chi gusta i loro piatti quali sono i veri sapori tradizionali della nostra cucina, come si distinguono dagli innumerevoli falsi in circolazione. Far conoscere le Dop, senza essere talebani. Solo questo ci permetterà di sopravvivere, culinarmente parlando». Rosario Scarpato sintetizza la mission di Itchefs-Gvci, esperimento nato in sordina e rapidamente estesosi in pochi anni.

Nel mondo globalizzato le cucine regionali e nazionali hanno trovato spazi di diffusione inattesi, ma spesso si sono snaturate fino a diventare irriconoscibili. «Noi non ci rivolgiamo agli chef stellati - prosegue - anche se il loro contributo è bene accetto. Ma agli altri. E' ovvio che per creare il nuovo bisogna spaziare liberamente, tuttavia anche i migliori



Rosario Scarpato

sanno bene da dove vengono...».

Da qui l'idea di proporre una nota specialità italiana all'anno, rievocare cosa sono le originali tagliatelle al ragu bolognese, come si prepara una rustica ma autentica pasta alla carbonara, come si fa e si utilizza il pesto, tra le specialità più note al mondo. A Londra lo hanno ridotto a triste salsetta d'accompagnamento, perfino

riscaldata, per i sandwich, il 17 gennaio molti nel mondo potranno gustarlo come tradizione comanda, come condimento per la pasta, trenette o trofiette. Magari il basilico sarà californiano. Ma è il prezzo da pagare alla globalizzazione.

Nei ristoranti che hanno aderito alla Giornata a New York, Buenos Aires, Rio de Janeiro, Sapporo, Mosca sempre il 17 gennaio si disputeranno anche le gare eliminatorie del Campionato mondiale di pesto al mortaio che sponsorizza l'evento. Chissà che il nuovo campione non emerga da un ristorante italiano all'estero e sia magari siciliano piuttosto che altoatesino. Un dato è certo: «Il pesto è una preparazione vegetaria - chiude Scarpato -, metterà d'accordo tutti a ogni latitudine, anche nei paesi in cui le prescrizioni religiose vietano il consumo di certe carni».

D.A.