

10-10-2012 | 19:22:29

Nel 60% dei casi la cucina italiana nel mondo viene 'reinterpretata'

Ristoranti italiani all'estero, la metà non sono italiani veramente

Cucina italiana sempre più contraffatta all'estero. Qual è il prodotto italiano più 'reinterpretato' oltre confine? La pizza, naturalmente. Ce n'è per tutti i gusti e di tutti i tipi. Ma fra i piatti e le ricette più taroccate ci sono anche, in ordine, il tiramisù, le lasagne, le scaloppine di vitello e la pasta al ragù. Ma c'è anche una buona notizia: la cucina italiana è la più amata nel mondo. Per il 68% dei paesi stranieri è proprio la cucina tricolore la migliore a tavola. Seguono quella cinese (40%) e francese (38%).

Cucina italiana sempre più contraffatta all'estero. Nel 60% dei casi, secondo una ricerca dell'Accademia italiana della cucina che attraverso le sue 74 delegazioni straniere ha fotografato lo status della gastronomia italiana nei cinque continenti, viene "liberamente reinterpretata" se non "maldestramente riprodotta". E l'italian sounding? Il fenomeno fattura ogni anno il doppio rispetto al vero made in Italy. E l'Italia resta a guardare.

Sempre secondo la stessa indagine, il 47% dei cuochi che operano nei ristoranti italiani all'estero non sono italiani e solo una piccola parte (9%) di questi ha seguito scuole, stage o tirocini nel Belpaese.

Qual è il prodotto italiano più "reinterpretato" oltre confine? La pizza, naturalmente. Ce n'è per tutti i gusti e di tutti i tipi. Ma fra i piatti e le ricette più taroccate ci sono anche, in ordine, il tiramisù, le lasagne, le scaloppine di vitello e la pasta al ragù.

Ma c'è anche una buona notizia: la cucina italiana è la più amata nel mondo. Per il 68% dei paesi stranieri è proprio la cucina tricolore la migliore a tavola. Seguono quella cinese (40%) e francese (38%).

I ristoranti italiani nel mondo? Melbourne, in Australia, è la città regina, con più di 1000 ristoranti italiani, seguita da Sidney, New York e Montreal con 500. Parigi, con 400 ristoranti italiani, è la culla della gastronomia tricolore in Europa.

Il Gruppo virtuale cuochi italiani (Gvci), network di oltre 2000 persone che comprende chef ma anche sommelier, imprenditori e addetti al food and beverage ha indetto l'International Day of Italian Cusines proprio per contrastare il fenomeno della cucina italiana taroccata e dei ristoranti italiani che italiani non sono. Il 17 gennaio di ogni anno gli chef che aderiscono al gruppo celebrano in tutto il mondo un piatto della tradizione regionale tra i più imitati. Nel 2013 sarà la volta del tiramisù.

C'è tanto da fare per quanto riguarda la difesa del made in Italy nel mondo: in particolare, l'enogastronomia italiana è una delle nostre più grandi eccellenze. Difendiamola come si deve.