

Genuinamente italiano. Il giusto peso all'alimentazione e al gusto

Valentina Barretta (May 05, 2010)



Michele Scicolone, esperta di gastronomia è stata ospite per un giorno della Casa Italiana Zerilli Marimò (NYU). Insieme a lei, Lou Di Paolo e Louis Coluccio, proprietari di due noti "italian store" della Grande Mela, per ripercorrere le tradizioni della cucina italiana. Ad accompagnare l'evento, un ricco buffet con specialità assortite da tutte le regioni del Bel Paese

Scaglie di gustoso Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, prosciutto crudo, bruschette all'olio di oliva e pomodorini ripieni, il tutto annaffiato da ottimo vino, bianco e rosso. Non è la descrizione di una sagra contadina nella pianura Romagnola, bensì l'evento culinario organizzato e promosso dal GRI, [Gruppo Ristoratori Italiani](#). [2] in partnership con la [Casa italiana Zerilli Marimò](#) [3], a New York.

Ospiti d'eccezione presso l'auditorium dell'antico palazzetto che si affaccia sulla dodicesima strada nel Greenwich Village, Lou Di Palo, proprietario del [DiPalo's Fine Foods](#) [4] a Little Italy, e Louis Coluccio Jr. della [Coluccio & Son](#) [5] di Brooklyn, due dei più noti rivenditori di specialità italiane a New York.

Ad intervistarli [Michele Scicolone](#) [6], Food Editor e Blogger di i-Italy e autrice di numerosi libri di gastronomia di successo. L'ultimo è The Italian Slow Cooker, bestseller da settimane. Ha curato tra l'altro la settantacinquesima edizione del Joy of cooking, tra i manuali di cucina più venduti in America.

L'incontro, volto ad informare il pubblico americano sulla cucina, ma soprattutto sull'autenticità dei prodotti italiani in vendita nella Grande Mela, è stato contornato da un succulento e ricco buffet allestito meticolosamente dagli organizzatori.

La Scicolone, che negli ultimi anni si è concentrata molto sulle abitudini sbagliate dei consumatori americani e il gusto del mangiare sano e slow, rifuggendo dai fast food, ha fatto da moderatrice alla partecipata discussione, rispondendo alle domande dei presenti ed interloquendo con i due invitati, esperti del settore alimentare e particolarmente preparati sulla provenienza dei prodotti made in Italy.

“Quando parlo di slow food, faccio riferimento alla giusta importanza da dare all'alimentazione, al piacere legato al cibo, imparando a godere delle ricette e della diversità dei sapori” ha detto la scrittrice. L'iniziativa rientra in un ciclo più ampio di seminari aventi come tema principale quello di salvaguardare la tradizione gastronomica italiana in America, salvarla dal suo successo che ha inevitabilmente condotto ad un incremento delle contraffazioni. Il fenomeno è infatti in costante aumento e sono molti i furbi che cercano di speculare sulla notorietà di un mito ormai consolidato.

“Acquistiamo i nostri prodotti direttamente in Italia” ha detto Lou Di Palo “ per poter offrire una garanzia ai nostri clienti”. La maggior parte della merce distribuita da i due negozianti è d'importazione, ed è ovviamente soggetta a molteplici controlli di qualità prima di essere messa sul mercato. L'unica eccezione è costituita dalla mozzarella di bufala, realizzata direttamente in loco con una tecnica tramandata di generazione in generazione. Il gustoso formaggio da tavola, tipico della regione Campania, viene impastato e filato dai collaboratori di Lou Di Palo, che utilizzano esclusivamente latte di bufala.

Tuttavia è impossibile mantenere la denominazione originale 'mozzarella di bufala campana', provenendo il latte da altri allevamenti.

E forse il prodotto finale non avrà il colore perlaceo classico o la superficie liscia e lucente dei famosi 'bocconcini', ma il gusto è simile: dolce sulla punta della lingua, salato e leggermente acidulo ai bordi.

“Riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e degli artefici è di fondamentale importanza” ha aggiunto la Scicolone. Secondo l'esperta di gastronomia, l'educazione al gusto può diventare un ottimo sistema di difesa contro frodi, cattiva qualità e omologazione.

Biodiversità e sovranità alimentare le parole d'ordine quindi, nell'ambito di un discorso ampio che ha ripercorso tutti i passaggi della produzione; dalla raccolta dei pomodori San Marzano nei campi, all'intermediazione dei grossisti, sino all'ultima tappa nella bottega del commerciante.

Raggiunto sicuramente l'obiettivo principale dell'incontro, promosso fortemente dal GRI, associazione no-profit fondata nel 1979 e costituita dai più grandi ristoratori italiani presenti sul territorio americano: diffondere la conoscenza dell'autentica e raffinata cucina italiana mediante visibilità e credibilità.

La veridicità delle affermazioni è assicurata dalla qualità dei cibi venduti e dal costante flusso d'informazioni che accompagna il prodotto all'atto dell'acquisto.

In questo caso la platea curiosa e avida di conoscenza, si è dovuta accontentare di piccoli assaggi delle deliziose pietanze, dell'intervista fiume e delle risposte alle numerose domande poste in sala. “ Come si conserva la mozzarella di bufala?” “Come cucinare la pasta al nero di seppia?” alcuni degli interrogativi.



Ed è sulla pizza, il piatto italiano più conosciuto e apprezzato a livello internazionale, che si è acceso il dibattito. Quando qualcuno ha chiesto ingenuamente “ che differenza intercorre tra il formaggio usato per la pizza a 99 centesimi e la mozzarella comune”, un polverone si è alzato tra la folla. “ La mozzarella non si scioglie completamente e non assume una forma omogenea, come il formaggio solitamente usato in America. Il formaggio non può essere considerato un ingrediente sostitutivo” ha detto quasi sdegnato Louis Coluccio.

Related Links: <http://dcoluccioandsons.com/> [5]

<http://www.gruppo.com/presentazione.php> [2]

<http://www.casaitaliananyu.org/> [3]

<http://www.dipaloselects.com/> [4]

Source URL: <http://iitaly.org/magazine/article/genuinamente-italiano-il-giusto-peso-all'alimentazione-e-al-gusto>

Links

[1] <http://iitaly.org/files/itlaia1273109775jpg>

[2] <http://www.gruppo.com/presentazione.php>

[3] <http://www.casaitaliananyu.org/>

[4] <http://www.dipaloselects.com/>

[5] <http://dcoluccioandsons.com/>

[6] <http://michelescicolone.com/>