

La ricerca gastronomica di Perin Tra i ravioli e il cous cous: la ricetta dell'integrazione nei piatti dei "neoitaliani"

Delazione tra i banchi di scuola, denuncia in ospedale, posti a sedere riservati nei mezzi pubblici. Nella giostra propositiva, nel tentativo di conciliare nocciolo demografico italiano e dirompente "calata" di immigrati, irrotta in Italia negli ultimi decenni, una buona notizia c'è. L'integrazione, zitta zitta, è già passata dentro le nostre cucine. E stavolta, gli appelli alla paura non c'entrano.

Andrea Perin, architetto e scrittore milanese, se n'è accorto da un pezzo e ha consegnato trentasei interviste alle pagine del suo "Ricette scorrette", appena uscito per l'Elèuthera. Ogni ricetta, strappata agli immigrati che vivono in Italia o agli italiani entrati in contatto con realtà straniere, è un illuminante paradigma di come l'accomodamento tra cultura d'origine e cultura acquisita sia già scivolato da un pezzo nel cuore dell'identità per antonomasia: il cibo.

Così, non è innaturale che i bimbi arabi, assaggiato il cous-cous alla mensa scolastica italiana, interrogati sul piatto dagli insegnanti rispondano «Sì, ma non è come quello della mamma». Perché quello della mamma è una chimera alimentare fatta di uno strato di ravioli e uno di cous-cous. «I sapori del cibo - scrive l'autore - sono un confine reale, forte, emotivo e sensoriale, che parte dalla storia personale, dalla propria vicenda biografica». E se il gusto non è innato, ma è frutto di educazione, perché non far partire proprio da qui l'integrazione?

Spesso, poi, la dieta è l'accesso a dimensioni più

ampie. La stessa religione, in molti paesi, detta norme in fatto di cibo. Quindi è lecito chiedersi se la pratica di ritoccare ricette originarie non incontri resistenze psicologiche. La risposta è sorprendente. «No, affatto - replica l'autore - Gli immigrati di seconda generazione, i bambini nati in Italia da genitori stranieri, accolgono la nostra cultura alimentare con naturalezza. Spesso neppure conoscono il sapore dei loro cibi autoctoni, perché non li hanno mai assaggiati nei paesi d'origine. Così chiedono alle loro mamme un adeguamento dei piatti tradizionali». E la tavola è, in fondo, la tessera più sensibile del puzzle identitario. Perché, come direbbe Freud, il cibo è la madre, ed è la madre che eroga la vita.

Janice è una ragazza australiana che un giorno risponde a un annuncio di lavoro e si trasferisce a Sassari, per fare la fisioterapista. Sono i primi anni Settanta. Lì si sposa con un sardo e ha una figlia, Iside. La quale ricorda un singolare rituale meticcio: il tacchino il 24 dicembre, e il porceddu il giorno di Natale. E siccome la lasagna australiana in Sardegna è irrealizzabile - all'epoca alcuni ingredienti sono irrimediabili - ecco una versione corretta con ricotta sarda e biette e peperoni che crescono nell'orto isolano. Se il mangiare è anche un atto sociale e politico e non si ferma alla valenza organolettica, spiega Perin, non bisogna sottovalutare il ruolo che giocherà, nei prossimi decenni, nel delicato processo di integrazione.

PAOLA BACCHIDDU

