

A dar retta ai film, gli americani mangerebbero solo bistecche. “Una bistecca alta così” promette sempre la moglie (piccola) al marito (alto alto) che torna dal lavoro affamato, avvincendolo a sé con questo capolavoro dell’arte culinaria. Al massimo, la nonna completerà il primordiale pranzo con una torta di mele o col tacchino del Thanks-giving Day.

Persino l’ultimo pasto dei condannati a morte cinematografica consiste, il più delle volte, in una bistecca o – male che vada – nel classico *hamburger* con patatine fritte. Questo sullo schermo. E nella realtà?

Nella realtà, cominciamo col dire che gli “americani” non esistono. Se lasciamo perdere i pellerossa, tutti gli americani discendono infatti da qualcun di fuori. Persino i mitici *wasp* il più autoctono dei quali è il bisnipote di un Padre Pellegrino, che sempre inglese era. Non parliamo degli altri, figli o nipoti di irlandesi, italiani, cinesi, africani ecc. Da questo crogiolo, il famoso *melting pot*, in cui miracolosamente si è pur fusa e modellata un’identità nazionale, da questa memoria collettiva fatta di tante memorie diverse, riemergono gusti tradizioni consuetudini. Forse proveniente da quel terzo cervello che ci portiamo appresso ben avviluppato negli altri due, quel cervello che ci trasmette – intatti dopo secoli – riflessi impulsi inclinazioni dei nostri antenati, prorompe negli americani la passione per il mangiar straniero. “Nutrirsi senza abbandonare le proprie abitudini” – osservava Flaiano in un suo reportage dagli Stati Uniti – “è la tentazione che il turista deve respingere, mentre altrove gli diventa ogni volta motivo di indignazione”. Infatti, in nessun posto al mondo come in America si trovano tanti ristoranti stranieri. Proprio tanti e dappertutto: volendo in poche sere si può fare il giro del mondo. New York, l’America dell’America, ne celebra il trionfo: localini e localoni cinesi, malesi, giapponesi, indiani, afgani, pachistani... E italiani, naturalmente. L’Italia, il più esotico dei paesi civili, fa la parte del leone, forte del luogo comune che ne magnifica la dolcezza del vivere, il virtuosismo nell’amore, la prelibatezza della cucina. Cosa e quanto resti di buono nel passaggio dall’immaginario al reale è tutto da verificare ma tanto basta per accendere fantasia e succhi gastrici. Anche soltanto una scorsa ai nomi dei ristoranti italiani di New York (li ho trovati tutti in un gustoso librettino, dono degli amici Accolti: *Passport to New York restaurants*, 1994, di John F. Mariani e Peter Meltzer) basta a dare un’i-

dea della forza di tale immaginario che s'incanala spontaneamente nelle categorie principali dell'eterno carattere italiano. Prima viene la famiglia, è naturale. Cominciamo allora coi *Fratelli*, squallidini, una stella, ma i cui gestori "sembrano veramente contenti di vedervi"; va già meglio con *Mamma Leone's*, inserito definitivamente nei giri turistici organizzati: porzioni generose, ambiente vivace, maghi e clowns a intrattenere i bambini. Le tre stelle, però, spettano solo (come dubitarne?) a *Le Madri*, punto d'approdo per il mondo della moda e del giornalismo.

Anche Roma va forte, a New York. Dal sintetico *SPQR*, adattissimo per banchetti e grupponi, al sontuoso *Parioli Romanissimo*, insignito delle quattro stelle, il più elegante locale italiano della città, luogo ideale per occasioni in cui non si bada a spese (la pasta è quotata 22 dollari), dove vi servono, accompagnati da tartufi neri, polletti sacrificati allo scadere esatto del loro ventunesimo giorno di vita. Neanche la Roma papale è dimenticata: il *San Pietro*, anche lui con quattro stelle e tre calici, sta lì a tramandare la sontuosità anche se corre voce che i suoi camerieri dispieghino gesuitiche blandizie per indurre i clienti a ordinare i piatti più costosi... Col richiamo della Città Eterna, *Sistina* ammannisce invece soprattutto piatti della Costiera Amalfitana ma siccome sono molto buoni, tutti gli perdonano l'inesattezza geografica.

Italiani eccessivi, italiani esagerati, italiani seduttori: così ci vogliono, non c'è niente da fare. E allora, ecco il ristorante *Divino*, che però di italiano ha mantenuto quasi solo il nome; ecco *Baraonda*, luogo ideale (se qualcuno ha di questi ideali) per un bagno di folla; ecco *Coco Pazzo*, la cui pur meritata popolarità si paga con la lunga attesa per un tavolo libero. Alla musica alludono, infine, *Aria*, nei cui eleganti ambienti si diffondono melodie classiche italiane, e *Contrapunto* (sic), famoso invece per le sinfonie di pastasciutte che vi si compongono quotidianamente. Dopo tanta onomastica, forse a qualcuno scapperà la domanda sempliciotta anche se così umana: "ma insomma, come si mangia in questi ristoranti italo-americani?". La risposta cercherà di essere la più diplomatica possibile. Male, se si ha ancora il ricordo della vera cucina italiana. Bene, se si riesce a entrare in una realtà virtuale, eccessiva, più vera del vero.

Immaginate dunque un paesaggio iperrealistico, coloratissimo, odorosissimo: laghi di pommarola, prati di basilico, boschi di rosmarino, montagne di aglio. Fra poco atterreranno immensi dischi volanti. Niente paura: sono le pizze.

