

Stanley Tucci porta gli americani nelle cucine italiane

A scorrere la lista dei 20 piatti da provare almeno una volta nella vita, sembra di avere tra le mani un compendio della cucina italiana. E' nientemeno la CNN, la famosa rete televisiva statunitense, che l'ha stilata, lanciando anche una mini serie in sei puntate sulla cucina regionale italiana. A portare gli americani tra le suggestioni della cucina del Belpaese c'è l'attore e regista statunitense di origini italiane Stanley Tucci, noto per pellicole come Hunger Games, Il Diavolo veste Prada e Shall we dance, solo per citarne alcune.

I 20 piatti italiani da provare - stanley tucci

Nella serie "Stanley Tucci: Searching for Italy" il noto attore va alla ricerca delle sue radici italiane partendo dalla Costiera Amalfitana e da Napoli, per poi dirigersi a Roma, Bologna, Milano e infine in Sicilia. Un viaggio dove, nonostante le restrizioni per il Covid, emergono i sapori, la gente, la cultura e i colori della nostra amata penisola.

E dunque quali sono i 20 piatti, che tutti dovrebbero assaggiare almeno una volta nella vita? Scopriteli con noi.
I migliori piatti italiani secondo la CNN

Stanley Tucci porta gli americani nelle cucine italiane

Pizza napoletana

E' certamente tra i piatti italiani più famosi, ma anche il più copiato, contaminato e violentato al mondo, basti pensare alla pizza con l'ananas o altre storpiature del genere. Non a caso è nata negli anni Ottanta l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), che ne tutela la storia e la ricetta originale. Proprio a causa del dilagare delle grandi catene di fast food e dell'enorme diffusione della denominazione "vera pizza napoletana", spesso impropria, quest'Associazione si è data un disciplinare internazionale per l'elaborazione di questo piatto tipico.

Tagliatelle al ragù

Le tagliatelle sembrano essere nata nel 1487 alla Corte del Duca di Ferrara, in occasione del suo matrimonio con Lucrezia Borgia. Secondo il mito un noto cuoco bolognese, Zerafino, preparò questa pasta speciale ispirandosi ai biondi capelli della giovane. In tempi più recenti la ricetta originale delle tagliatelle bolognesi fu codificata e depositata alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna. Secondo il disciplinare la tagliatella cotta deve avere una larghezza non superiore agli 8 mm, per uno spessore che va dai 6 agli 8 decimi di millimetro.

Stanley Tucci porta gli americani nelle cucine italiane

Pasta al pesto

La ricetta del pesto ligure sembra sia stata codificata ufficialmente nella seconda metà del XIX secolo da Giovanni Battista Ratto, noto gastronomo che ne diede la ricetta della sua opera, *La Cuciniera genovese*. Ecco quanto scrisse: “Prendete uno spicchio d’aglio, basilico (baxaicö). In mancanza di questo maggiorana e prezzemolo, formaggio olandese e parmigiano grattugiati e mescolati insieme e dei pignoli e pestate il tutto in mortaio con poco burro finchè sia ridotto in pasta. Scioglietelo quindi con olio fine in abbondanza. Con questo battuto si condiscono le lasagne e i gnocchi (troffie), unendovi un po’ di acqua calda senza sale per renderlo più liquido”.

Insalata caprese

Tra i piatti estivi per eccellenza, l’insalata caprese deve il suo nome all’isola di Capri. Secondo alcune versioni questa insalata potrebbe essere nata come omaggio alla corrente artistica del futurismo. Nei primi anni Venti lo Chef dell’Hotel Quisisana di Capri inserì nel proprio menù questo piatto nuovo, fresco e digeribile pensato per Filippo Tommaso Marinetti, che mal digeriva i piatti a base di pasta.

Pasta alla carbonara

Sono almeno due le ipotesi sulla nascita di questo piatto. La prima, legata al Lazio e all’Abruzzo, suppone che a inventarlo siano stati i “carbonai”, ossia i carbonari, che si preparavano il pasto con ingredienti di facile reperibilità. Secondo questa ipotesi la carbonara sarebbe l’evoluzione del piatto “cacio e ova”, preparato il giorno prima e portato al lavoro nei loro “tascapane”. La seconda ipotesi è legata alla liberazione di Roma nel 1944, quando nei mercati romani apparve il bacon portato dalle truppe alleate. Sarebbe stato poi l’estro dei cuochi laziali a fare il resto.

Stanley Tucci porta gli americani nelle cucine italiane

Brodetto

Trattandosi la nostra di una penisola bagnata da sei mari tutti sotto bacini del Mediterraneo, non poteva che esserci anche il brodetto di pesce tra le ricette imperdibili. Non è dato sapere a quale regione o ricetta specifica faccia riferimento. D'altra parte nella nostra cucina non esiste un solo brodetto di pesce, ma tante varianti quanti i pesci nel mare.

Tortellini

In un paese di campanili e campanilismi, la guerra sulla genitorialità del tortellino si è consumata per secoli tra Bologna e Modena, addirittura fin dai primi del 1300, quando comparve la parola “tortellino” in una ricetta modenese, i “torteleti de enula”. Negli anni Settanta la Dotta Confraternita del Tortellino chiuse la questione registrando la ricetta del tortellino in brodo, presso la Camera di Commercio di Bologna. Oggi la diatriba sull'origine del tortellino rimane aperta e molto folkloristica, ma le differenze tra quello di Modena e Bologna sono talmente tante, compresi i ripieni, da rasserenare gli animi. A Bologna ad esempio è chiamato turtlén e il brodo è di cappone e manzo, mentre a Modena lo chiamano turtléin e il brodo non può che essere di gallina.

Stanley Tucci porta gli americani nelle cucine italiane

Baccalà mantecato

E non vuoi che esista in Italia anche una Confraternita del Baccalà Mantecato? Nata nel 2001 questa Confraternita tutela la ricetta e la storia di questo piatto, assegnando ogni anno il titolo di “Ristorante Raccomandato”, dove lo Chef si impegna a preparare il “baccalà mantecato” secondo rigide regole di buona tradizione. Ma come arriva a Venezia il baccalà? Galeotta fu nel 1432 una furiosa tempesta nel mare di Norvegia al largo delle isole Lofoten, dove naufragò il mercante veneziano Piero Querini con i suoi 68 marinai. Portato in salvo nell’isola di Rost, notò che gli abitanti si nutrivano di uno strano pesce che veniva salato, essiccato e battuto al sole. Il resto è storia, così come la sua ricetta originale.

Polenta

Si ma, quale polenta? Esistono innumerevoli tipologie di polenta, a partire da quella gialla di mais, certamente la più diffusa. In realtà questo piatto povero ha origini antichissime, tanto che prima dell’arrivo del mais in Europa nel 1493, portato da Colombo, la maggior parte delle polente venivano cucinate con farro, orzo, miglio, segale e grano saraceno. C’è poi la polenta taragna in Valtellina, che è una miscela di grano saraceno e mais, la polenta bianca veneta, quella a grana grossa tipica della bergamasca, quella integrale, fino a quella di farro, presente principalmente in Sardegna.

Lasagne

E’ un piatto più antico di quel che si pensi, risalente addirittura all’Antica Roma, quando si consumava la “laganum” una sfoglia sottile di pasta ricavata da farina di grano e acqua. Nel Medioevo questo piatto veniva cucinato un po’ ovunque lungo la penisola, ma per avere la sua ricetta codificata occorrerà attendere fino all’inizio del Novecento.

Stanley Tucci porta gli americani nelle cucine italiane

Carciofi alla Giudia

Questi sfiziosi carciofi, che ricordano una rosa aperta, fritti due volte in olio d'oliva, conditi con sale e pepe, hanno una storia interessante legata alla tradizione giudaico-romanesca. Con la bolla papale “Cum nimis absurdum” del 1555 Papa Paolo IV stabilì pesanti limitazioni e obblighi a tutti gli ebrei, tanto da portare alla nascita del ghetto di Roma. Sembra che i “carciofi alla giudea”, preparati dalle donne ebree durante la festa ebraica dello Yom Kippur, piacessero talmente tanto anche ai romani cattolici, che questi iniziarono a frequentare il ghetto pur di provarli.

Risotto alla milanese

Pare che le sue origini risalgano al Medioevo, anche se la ricetta originale del risotto con lo zafferano potrebbe essere nata nel 1574 alla tavola del vetraio belga Valerio di Fiandra, che all'epoca risiedeva a Milano per lavorare alle vetrate del Duomo. Sembra che come dono per il matrimonio di sua figlia, i suoi colleghi vetrai fecero aggiungere a un risotto bianco al burro dello zafferano. Questa preziosa spezia era infatti utilizzata dai vetrai per ottenere una particolare colorazione gialla dei vetri. Il risotto ebbe un successo straordinario, al punto che lo zafferano divenne tra le spezie più ricercate dell'epoca. Preziosa e ambita come oggi.

Stanley Tucci porta gli americani nelle cucine italiane

Caponata

La caponata siciliana è tripudio di verdure fritte, condite con pomodoro, sedano, olive e capperi, legate da una deliziosa salsa agrodolce a base di zucchero e aceto. Le varianti sono almeno una trentina, anche se la matrice è quella palermitana. Anche sul nome caponata si aprono pagine di ipotesi, ma sembra che possa essere collegato a un pesce, il capone, che si trova in Mar Mediterraneo, spesso servito in versione agrodolce.

Bollito piemontese

E' un piatto storico ottocentesco amato da re Vittorio Emanuele II e Camillo Benso Conte di Cavour. Tra le regole per la sua preparazione c'è quella del sette: 7 tagli di carne di vitello piemontese (tenerone, scaramella, muscolo di coscia, stinco, spalla, fiocco di punta, cappello del prete), 7 ornamenti (testina di vitello, lingua, zampino, coda, gallina, cotechino e rolata) e 7 bagnetti della tradizione (salsa verde in doppia versione, salsa rossa, salsa al cren, salsa cugnà, salsa al miele, mostarda).

Spaghetti allo scoglio

E' tra i piatti campani più famosi, a base di spaghetti con frutti di mare come cozze, vongole, gamberi o scampi, nelle doppia versione, con o senza pomodorini. Se volete qualcosa di diverso dalla ricetta classica potete seguire quella dello Spaghetтино freddo con emulsione di riccio e lime, battuto di gambero rosso di Mazara.

Stanley Tucci porta gli americani nelle cucine italiane

Parmigiana di melanzane

Il nome parmigiana deriverebbe dalla disposizione delle melanzane fritte, parzialmente sovrapposte l'una all'altra, che le fa assomigliare ai listelli di una persiana, "parmiciana", appunto. Ritroviamo una prima testimonianza scritta su questo piatto nel "Cuoco galante", testo scritto nel XVIII secolo da Vincenzo Corrado, cuoco pugliese al servizio di numerose famiglie nobili napoletane. Anche per questo si immagina l'origine partenopea della parmigiana.

Vitello tonnato

Francese, cuneese, lombarda, veneta ed emiliana: qual è l'origine del vitello tonnato? Difficile da dire con certezza, ma il dato di fatto è che nel 1891 Pellegrino Artusi ne pubblica la ricetta nel suo celeberrimo libro "Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

Pasta cacio e pepe

E' tra i piatti simbolo della romanità, nato probabilmente nel periodo della transumanza, quando i pastori conducevano i greggi nell'agro romano. Proprio durante questo lungo viaggio occorreva portarsi degli ingredienti facilmente trasportabili come il pepe in grani, il guanciale e il pecorino romano. Lo spaghetti essiccati, preparati con acqua, farina e sale, sono diventati i co-protagonisti di questa ricetta tradizionale. Timballo

Ci sono innumerevoli versioni del timballo, a partire da quello di pasta, riso, carne e verdure, solo per citarne alcuni. Nel Usa è tra i piatti più amati e rivisitati, chiamato "baked macaroni and cheese"