

---

## Il decalogo della cucina italiana

**Autore:** Chiara Andreola

**Fonte:** Città Nuova

**In Rete spopola il post di una blogger americana, che spiega ai connazionali come «mangiare in Italia senza spaventare gli italiani». Dieci regole per non lasciare basiti gli abitanti del Bel Paese**

La cucina italiana continua ad affascinare gli americani sui *social network*: e così, dopo i dieci luoghi comuni da sfatare di cui avevamo parlato in [questo articolo](#), su Facebook e simili stanno ora spopolando le [dieci regole per mangiare in Italia senza spaventare gli italiani](#) tratte da *Studentville* - un post in realtà del 2012, ma si sa che la Rete riserva sempre sorprese. Nel blog in questione una solerte statunitense trasferitasi a Firenze dà quindi lezione di etichetta ai connazionali; e se alcune di queste regole – come il non accompagnare piatti da gourmet a bibite gassate, prendere il caffè e non il cappuccino a fine pasto, e ricordare che la colazione italiana non è salata e non prevede uova strapazzate – ci appaiono quantomeno prevedibili se rivolte al lettore americano, altre sono decisamente più curiose, almeno per chi, non essendo mai stato negli Usa, non ha conosciuto in prima persona le abitudini alimentari del luogo.

Innanzitutto, come già ricordato nei dieci luoghi comuni menzionati sopra, la regola numero uno è non ordinare le fettuccine Alfredo (con panna, pollo, formaggio, e una salsa simile al pesto): «Alfredo è un nome di persona – puntualizza la blogger –, e quando le ho chieste mi sono sentita rispondere: Alfredo chi?». Oltretutto, «l'idea di mettere pollo nella pasta provoca espressioni di disgusto, come *che schifo* (in italiano nel testo)». Allo stesso modo, «gli spaghetti non vengono serviti con le *meatballs*, le polpette: quelle sono un secondo piatto, e se già state pensando di ordinare le due cose separatamente e poi mischiarle, rileggete il titolo di questo articolo». Che è, appunto, come mangiare senza spaventare gli italiani: ricordo ancora l'espressione sorpresa del cameriere davanti a un californiano che, convinto che il minestrone fosse un antipasto (come è considerato oltreoceano), lo ha ordinato insieme alla pastasciutta.

Altro errore da non fare è ordinare la pizza con i peperoni aspettandosi una guarnizione di carne: negli Usa, infatti, il *pepperoni* è una sorta di salamino. «Quindi, se quello che volete sono dischetti di carne e non striscioline di verdura, ordinate una diavola o una calabrese». Che peraltro, permettete l'aggiunta, offrono salumi di ben altro calibro del famigerato *pepperoni*.

Altra fonte di equivoci è quella del *salad dressing*, i condimenti per la verdura: «Se al supermercato chiedete dove si trova il relativo scaffale, riceverete degli sguardi persi, perché non esistono. E se condire con olio e aceto vi sembra limitativo, è perché non avete assaggiato il vero olio e il vero aceto italiani, di cui esistono infinite varietà». Inoltre, prosegue, «usate i condimenti con sobrietà: agli italiani piace sentire il sapore dei cibi, e i condimenti dovrebbero esaltarli, non coprirli». Considerazione forse

---

ovvia per noi, assai meno per chi è abituato ad affogare le alette di pollo nella *barbecue sauce*.

Come insegnava la nonna, poi, «prendetevi il vostro tempo per mangiare: il pasto non è una gara, e una tazza di latte e cereali davanti alla tv non è una cena». Incomprensibilmente per un americano, «gli italiani possono passare anche un'ora a preparare un pranzo, e anche di più ad assaporarlo»; tuttavia, l'autrice riconosce che «il cibo italiano è così succulento che vale la pena dedicarci tutto questo tempo».

La più divertente è però probabilmente l'ultima regola: fare la scarpetta, ilaremente tradotta in inglese con *do the little shoe*. «Il pane non è un cibo a sé – specifica la blogger – ma piuttosto un utensile da usare per raccogliere ogni più piccolo rimasuglio delle delizie rimaste nel piatto». Spiegazione utile oltreoceano, dove le fette di pane vengono piuttosto bagnate con olio o aceto e mangiate separatamente.

Chiaramente, i commenti si sono sprecati: quasi interamente però da parte degli italiani, che si sono sentiti in dovere morale di puntualizzare, rivedere e correggere alcune di queste regole. Trovandosi peraltro in disaccordo anche tra loro stessi, a seconda delle diverse abitudini regionali: anche in cucina, insomma, abbiamo fatto l'Italia e non gli italiani.