



Arte

Torna a splendere
il giovane flautista
del Savoldo

di **A. Stoppini**
a pagina 9



Un passato culinario da rivedere Secondo Grandi molti piatti che noi consideriamo antichi sono di recente invenzione e l'unica pietanza locale tradizionale è la polenta

Venerdì sera a Sirmione c'è Alberto Grandi con il suo «La cucina italiana non esiste» Viaggio nei falsi miti della dieta mediterranea

«**L**a cucina italiana per come la raccontiamo non esiste: la cucina e la sua reputazione sono

reali, tuttavia non sono frutto di tradizioni centenarie ma sono figlie del boom economico».

Con queste parole il manto-

vano Alberto Grandi, professore associato di Storia del cibo all'Università di Parma, ha presentato il suo ultimo libro *La cucina italiana non esiste*.



Bugie e falsi miti sui prodotti e i piatti cosiddetti tipici, scritto insieme a Daniele Soffiati, di cui si parlerà nel corso dell'incontro che si terrà venerdì alle 18 nel ristorante Casa dei Pescatori, a Sirmione. Nel corso della conferenza, promossa dal Comune, Grandi sarà intervistato dal giornalista Alessandro Colombo. Grandi e Soffiati sono autori dell'ormai famoso podcast DOI - Denominazione di Origine Inventata, che smaschera le fake news della cucina italiana.

«Sono reduce da una conferenza sul tiramisù, uno dei dolci che, senza il boom economico, il frigorifero, il mascalpone e i Pavesini acquistabili nei supermercati, semplicemente non potrebbe esistere — spiega Grandi — si tratta di un prodotto moderno: lo stesso vale per la carbonara e la pizza, figlia di un benessere che prima non c'era».

Dall'estero sono arrivati nuovi ingredienti mentre i frigoriferi e i nuovi sistemi di conservazione hanno migliorato le materie prime: «La dieta mediterranea è un'invenzione frutto del boom economico, premesso che nessuno in Italia ha mai mangiato seguendo tale regime alimentare. I nostri prodotti storici sono il grasso di maiale, la farina di castagne e di mais, il vino era scarsissimo, l'olio d'oliva non c'era mai perché costava troppo». Secondo Grandi la

trovata di marketing del fisiologo Ancel Keys, padre della dieta mediterranea, si deve alla necessità di convincere gli americani a mangiare più verdura e meno carne.

Un altro mito da sfatare è la tesi secondo cui Michelangelo facesse incetta di lardo ogni volta che si recava a Colonnata: «Non esiste un documento che attesti questa versione, il lardo di Colonnata nasce negli anni Novanta, l'idea iniziale ha origine a Carrara e, solo in seguito, hanno costruito il modello Colonnata inventandosi questo luogo mitico».

Il professor Grandi si soffermerà anche sui piatti locali: «Il solo e vero piatto tipico del Bresciano e del Mantovano è la polenta di mais che, per duecento anni, è stata la base se non l'unico alimento dei nostri contadini, tanto è vero che anche a Brescia, fino all'inizio del secolo scorso, la pellagra era dilagante».

Giovanni Vigna

© RIPRODUZIONE RISERVATA

● (Mantova, 1967) è professore associato di Storia del cibo all'Università di Parma, dove insegna anche Storia dell'integrazione europea. È autore di oltre cinquanta lavori tra articoli scientifici e monografie in Italia e all'estero. Per Mondadori ha pubblicato il bestseller *Denominazione di Origine Inventata* (2018) e *Parla mentre mangi* (2019)

● Il suo ultimo lavoro si intitola invece *La cucina Italiana non esiste* (2024)

● L'autore, insieme a Daniele Soffiati, sarà presente venerdì a Sirmione presso il ristorante Casa dei Pescatori alle 18



Chi è