

Sean Lee

Professoressa Donatella Melucci

Georgetown University

Intensive Advanced Italian I

L'Importanza di ingredienti autentici nella cucina italiana:  
la realtà negli Stati Uniti

Quando sono tornato in America dopo un semestre a Fiesole, un paese vicino a Firenze, ero pronto a provare molte nuove ricette che ho conosciuto in Italia. Ho avuto uno shock culturale, la prima volta ho visitato il supermercato in New Jersey. Non potevo trovare pecorino romano, finocchiona, né cinghiale. È certo c'erano migliaia di contenitori verdi di "Parmesan Cheese", "Oscar Meyer's Bologna," e pizze surgelate, ma non c'erano gli ingredienti autentici che si trovano nella macelleria, al fruttivendolo, o al mercato domenicale di Fiesole.

Prima di darvi l'impressione che sono uno studente pretenzioso che ha abitato in Italia per solo quattro mesi, permettermi di spiegare la mia relazione col cibo italo-americano. Perché sono cresciuto a venti miglia da New York, ero in contatto con la cultura Italo-Americana da bambino. Per esempio, avevamo una amica che è nata a Napoli e faceva un servizio di catering. Quando il cibo a scuola era terribile, sognavo delle sue sfogliatelle bellissime. Sono irlandese-americano e forse sapete un po' della nostra cucina. Inutile dire che preferivo passare il Natale a casa dei miei cugini italo-americani con la loro tradizione dei sette pesci.

Mi piace il cibo Italo-Americano. L'ho mangiato per tutta la mia vita. Quando ritorno in New Jersey, io sempre vado al ristorante per un piatto di penne vodka. È importante capire la differenza tra la tradizione della cucina Italo-Americana e come dite: "i prodotti contraffatti." Infatti, penso che sia brutto quando le persone italiane dicono che il cibo Italo-Americano è un

insulto alla cultura della patria. Il nostro cibo italiano vicino alla popolazione degli Italo-Americani è una parte della storia del popolo italiano nel mondo.

Secondo me, il problema è con le catene di ristoranti grandi e l'industria del cibo americano. Ho una storia dai miei genitori. Loro sono cresciuti in parti d'America con influenze italiane, ma dopo che si sono sposati hanno vissuto a Atlanta, Georgia per lavoro. Una notte un amico dall'ufficio gli ha detto, <<C'è un buon ristorante italiano nella mia città.>>

<<Sì, qual è il nome?>> Ha chiesto mio padre.

L'amico ha detto, <<È un luogo fantastico. Si chiama Olive Garden. Lo conosci?>>

È un peccato che l'esperienza col cibo italiano per tanti americani sia come questa. C'è una mancanza di ingredienti autentici per i piatti italiani nei nostri supermercati, e certamente i prodotti D.O.P e I.G.P.. Ho sentito di questi mentre studiavo in Toscana, vorrei usarli ma sono carissimi. Per tutti nel mondo che vorrebbero esplorare la cucina italiana, la scarsità e il costo di questi prodotti sono i problemi.

Mi piace cucinare, e i miei compagni di stanza fanno scherzi perché sopravvivo alla carbonara. Con questo piatto semplice devo usare "thick-cut bacon" perché non posso trovare il guanciale o la pancetta. Ho la stessa complicazione con piatti di cinghiale, fiori di zuccine, eccetera... Quando gli americani immaginano i piatti italiani pensano a pizza, "fettuccini alfredo," "spaghetti and meatballs." Non pensano alle pappardelle al cinghiale o a una bistecca fiorentina. Ignoranza è la minaccia alla cucina italiana in America.

Numero di parole: 500