

Scritto da Eva Forte
Sabato 28 Marzo 2020 11:42



Tradizione e cucina anche ai giorni d'oggi? A quanto pare sì, secondo quanto riportato da una ricerca Doxa/Unaitalia, associazione che riunisce i principali produttori di carni avicole. La fotografia scattata è quella sulle preferenze a tavola degli italiani e il legame con le proprie tradizioni, per scoprire che per oltre 38 milioni è senza dubbio la cucina della nonna ad essere la preferita. E niente brunch o appuntamenti con gli amici, il pranzo ideale della domenica si trascorre a casa di nonna, gustando con tutta la famiglia i suoi piatti forti. A confermarlo anche una super nonna di eccezione, Anna Moroni.

Raffinata, ricercata, gourmet. Di tendenza, etnica, vegetariana o vegana. Niente da fare, quando si parla di cibo e di scelte a tavola gli italiani non vogliono correre rischi e alla prova dei fatti scelgono sempre le ricette classiche di una tradizione ricca di storia e di gusto: quelle della nonna. Sono infatti quasi 8 su 10, il 76%, quelli che dicono di preferire la cucina della tradizione, quella della nonna, a piatti ricercati, lunghe preparazioni, sapori esotici o standardizzati come quelli dei fast food. Il menù perfetto? È con lasagne e pollo al forno.

È quanto emerge dall'indagine Doxa/Unaitalia "Le ricette della tradizione", realizzata su un campione di 1000 casi, rappresentativo degli italiani adulti, in occasione della festa dei nonni che si festeggerà il prossimo 2 ottobre, e che racconta, attraverso abitudini e preferenze in cucina, il rapporto che gli italiani hanno con i principali custodi della tradizione, i nonni.

"Assistiamo ad un ritorno alla cucina della tradizione, a quella dei sapori di una volta" – spiega l'antropologo alimentare e food writer Sergio Grasso –

lo confermano anche le ricette preferite per il pranzo della domenica: la lasagna e il pollo rappresentano senza dubbio il paradigma della cucina della nonna, declinato in tutte le regioni. Il pollo in particolare si mangia in tutta Italia, ogni regione con le sue peculiarità, dal pollo con i peperoni a Roma al pollo fritto al nord."

IL PRANZO DELLA DOMENICA IDEALE? A CASA DI NONNA (SOPRATTUTTO PER I MILLENNIALS)

D'accordo quindi a sperimentare, provare, assaggiare, esplorare. Ma quando si tratta di scelte a tavola gli italiani si guardano in casa propria, o meglio, in quella della nonna. Lo dimostra il fatto che per il 69% di loro il pranzo ideale della domenica è a casa con i famigliari, soprattutto dai nonni con tutta la famiglia. Insomma, la domenica in famiglia è l'icona del pranzo dei giorni di festa, soprattutto tra i più giovani: sono infatti i millennials a guardare più di tutti, e con affetto, alle riunioni a casa dei nonni, lo afferma il 44% dei giovani tra i 18 e i 24 anni. *"I più giovani non snobbano i nonni –"*

continua Grasso

- lo hanno fatto le generazioni precedenti, quelle del boom economico, mentre quelli di oggi forse sono un po' spaesati, ma sicuramente più riflessivi e dai nonni ci vanno volentieri

”.

LASAGNE E POLLO ARROSTO I PIATTI ICONICI PER GLI ITALIANI NEI GIORNI DI FESTA

Vediamo adesso, nello specifico, quali sono le ricette più amate. Tra i primi piatti, come abbiamo visto, è la lasagna a farla da padrone, considerata da un italiano su due (il 50%) il primo piatto preferito; seguono la pasta all'uovo ripiena (ravioli, tortellini, ecc. 24%), il risotto (20%), le minestre e le zuppe (6%). Tra i secondi, invece, è l'immortale pollo arrosto con le patate il piatto della memoria, considerato dal 36% degli italiani il piatto della nonna per eccellenza insieme ad altri piatti tipici della tradizione come l'arrosto di vitello (20%), le polpette (18%), il pesce al cartoccio (16%) e il coniglio alla cacciatora (10%).

“Oggi è in atto un ritorno alla cucina della nonna perché siamo stanchi di quel fenomeno che io chiamo ‘pornografia gastronomica’, quell'eccesso di cibo proposto in ogni ambito e situazione. Ma prima di essere un bene di consumo mediatico e di costume, il cibo è innanzitutto condivisione, serenità e tradizione: in questo la figura dei nonni, con la loro cucina antica e rassicurante, rappresenta ancora un elemento identificativo importante a cui fare riferimento” -  spiega Grasso.

PER I MILLENNIALS LA NONNA È ANCHE LA MAESTRA IN CUCINA

Ed è sempre soprattutto per i millennials che la nonna è anche la maestra di cucina ed è a lei che si affidano per apprendere i segreti ai fornelli. Se infatti il 21% degli italiani rivela di aver imparato a cucinare dalla nonna, la percentuale quasi raddoppia (37%) tra i ragazzi tra i 18 e i 24 anni. “ *I nonni hanno qualcosa da raccontare, magari non necessariamente con le parole ma lo fanno attraverso le loro azioni, il loro modo di accarezzare i bambini, la loro cucina. Sono enciclopedie viventi, vanno tenute in vita anche attraverso belle abitudini famigliari come il pranzo della domenica*” – conclude l'antropologo.

LE RICETTE DELLA TRADIZIONE? UN PATRIMONIO DA TRAMANDARE AI PIÙ GIOVANI. PAROLA DI UNA NONNA DOC, ANNA MORONI

Cosa ne pensano loro, le nonne, depositarie del patrimonio gastronomico del nostro territorio? Per Anna Moroni, maestra di cucina per eccellenza della tv e nonna di ben quattro nipoti, è importante per i giovani partire dalle quel che conta di più è tramandare ai giovani le basi in cucina. “ *La mia più grande soddisfazione è insegnare e trasmettere il mio amore per la cucina. Ai più giovani consiglio di avere pazienza e rispettare i tempi di una ricetta. Per preparare un pollo alla cacciatora, ad esempio, un mio grande cavallo di battaglia, sono necessarie circa due ore. Non si deve avere fretta, è necessario procedere per passi. Se non si ha tempo meglio ripiegare su una preparazione veloce, esistono tante soluzioni gustose pronte in pochi minuti, basta pensare al petto di pollo in padella arricchito da un mix di erbe.*”

NONNE “SUPER STAR”: ORA ENTRANO ANCHE NELLE CUCINE DEI GRANDI RISTORANTI O SI FANNO “CHEF A DOMICILIO”

La cucina della nonna vola in alto. A New York un imprenditore italo-americano ha avuto un'idea semplice, quanto geniale: servire nel suo locale piatti cucinati da nonne di tutto il mondo, per ritrovare quei sapori irripetibili, quella sapienza nelle preparazioni che solo le depositarie della gastronomia tradizionale riescono a trasmettere nei loro piatti. In Francia invece le nonne si fanno "chef a domicilio" per portare in ogni casa la cucina di una volta. In Italia ci sono Le Cesarine: un gruppo di appassionati di cucina della tradizione, tra cui tante nonne (e nonni), che aprono le porte delle loro case, o cucinano a casa di chi lo richiede, per fare gustare piatti presenti nei loro ricettari di famiglia. Non si contano poi i "ricettari della nonna" e i libri di cucina che le vedono protagoniste.