

Cettina Vicenzino –Foodwriter & Cook

Dato che vivo in Germania da oltre 50 anni e lavoro come autrice di libri di cucina da 17 anni, oggi parlerò della cucina italiana in Germania.

Quando si parla di cucina italiana, si parla automaticamente di italiani in Germania.

Attualmente sono oltre mezzo milione i cittadini italiani che vivono in Germania. Questo rende la Germania, dopo l'Argentina, il paese con il maggior numero di cittadini italiani al di fuori dell'Italia. La maggior parte degli italiani vive nelle regioni: Baden-Württemberg (Stoccarda), Baviera (Monaco) e Nordreno-Westfalia (Colonia).

Il gruppo più numeroso di residenti italiani si trova a Monaco di Baviera. A Monaco si trova anche il più antico ristorante italiano della Germania, "l'Osteria Italiana", aperta nel 1890. Monaco ospita anche l'unica sede tedesca di "Eataly". Il capoluogo bavarese può essere considerato il centro della "cucina italiana" in Germania.

Monaco si considera comunque la città più settentrionale d'Italia. L'italianità bavarese è ormai diventata una realtà, e qui gli innamorati preferiscono chiamarsi "amore". In Germania non si cucina più "Nudeln" ma "pasta", non si beve più "Wein" ma "vino", e sì, qui non sono solo i bambini a ordinare un "latte (latte macchiato). Ecco perché c'è una grande confusione per l'italiani in Germania. Molti tedeschi amano così tanto l'Italia che vorrebbero essere loro stessi italiani e a volte anche gli italiani migliori.

Tim Mälzer, noto chef televisivo e autore di libri di cucina in Germania che si è formato con il famoso chef italiano Gennaro Contaldo, si è fatto persuadere dall'idea di essere il miglior chef italiano fuori dall'Italia. Nel 2021 ha aperto il ristorante italiano "Pezzo di Pane" all'aeroporto di Francoforte.

Lo ZEITmagazin definisce il tedesco Oliver Glowig uno dei migliori chef d'Italia, a cui viene poi permesso di spiegare la cucina italiana nei media, e su Wikipedia si legge: "Heinz Beck è uno chef tedesco. È considerato uno dei migliori chef d'Italia".

Spiegare che sarebbe in vista tedesca...

Heinz Beck vive in Italia da 28 anni. Gli italiani che vivono in Germania anche per un periodo più breve vengono automaticamente chiamati tedeschi o almeno italo-tedeschi, che gli piaccia o no. Provate a far diventare Heinz Beck un italiano su Wikipedia. I wikipediani non lo permetteranno. Altrimenti si dovrebbe dire: "Heinz Beck è uno chef italiano. È considerato uno dei migliori chef d'Italia".

L'Italia, il "belpaese" e la cucina italiana sono molto amati in Germania. E questo amore per l'Italia e per la cucina italiana assume anche caratteristiche curiose, in quanto, spesso, sono i tedeschi che vorrebbero, a dirittura, dare lezione di cucina agli italiani.

Cornelia Poletto la bionda chef televisiva del nord della Germania, che ha lavorato come sous chef per la chef siciliana Anna Sgroi ad Amburgo e, oltre alla cucina italiana, ha conosciuto qui suo marito italiano (ha mantenuto il cognome italiano dopo la separazione), è stata a lungo considerata la specialista dell'Italia. Attraverso tutti i media, ha avvicinato la cucina italiana al pubblico tedesco. In una rivista (Merian / 2018) ha spiegato la cucina siciliana insieme ad altri 4 chef tedeschi. Non c'era nessun siciliano, anche se ci sono abbastanza siciliani in Germania che avrebbero voluto spiegare la loro cucina. Quando una cultura, in questo caso la cultura alimentare italiana, viene ammirata a tal punto da escludere gli italiani per arricchirsi solo di questa, a questo punto non si può più parlare di scambio culturale, ma di appropriazione culturale e sottolinearne gli effetti negativi su ciò che la cultura italiana non vorrebbe essere: essere escludente.

Si nota quindi, l'amore un po' troppo esagerato per la cucina italiana e per il Belpaese, in parte un po' inquietante, perché esclude gli italiani e la cultura italiana dietro alla cucina italiana. Ma il cibo è cultura per gli italiani e forse il riconoscimento come Patrimonio Culturale Immateriale lo renderà più chiaro ed evidente.

Prima della grande ondata migratoria dall'Italia alla Germania iniziata negli anni '50, gli uomini italiani lavoravano in Germania soprattutto come braccianti (Tagelöhner), muratori o manovali. Le donne italiane lavoravano principalmente come cameriere o cuoche.

Sin dalla fine degli anni '50, gli italiani hanno esercitato una grande influenza anche sulla gastronomia e sulla cultura alimentare tedesca. Così, molti piatti italiani sono ormai piatti quotidiani in Germania, innanzitutto: senza alcun dubbio, la pizza! Spaghetti alla Bolognese (sì, avete capito bene, Spaghetti e non Tagliatelle), Carbonara, Caprese, Lasagne (i tedeschi preferiscono le lasagne alle verdure), Bruschette, Tiramisù, Gnocchi, Cannelloni, Ossobuco, Ravioli, Pasta al pomodoro, Pesto, Risotto, Minestrone, Tortellini alla panna e naturalmente non possono mancare le Fettuccine Alfredo!

Certo, gli immigrati italiani hanno influenzato la cucina tedesca e hanno riempito i supermercati con nuovi prodotti alimentari. Ma sono anche loro a rappresentare la cucina italiana in Germania attraverso i media? No, non solo. Molte influenze italiane arrivano in Germania anche dai Paesi di lingua inglese. In Germania si ama la cucina italiana, ma si amano anche gli inglesi e talvolta anche gli americani. Il risultato è, ad esempio, la preferenza per i libri di cucina italiana provenienti dal mondo anglosassone! Tra questi ci sono i libri di cucina di Giorgio Locatelli, Gennaro Contaldo o Marcella Hazan, e naturalmente non va dimenticato il libro di Jamie Oliver "Jamie Cooks Italy", che probabilmente quasi tutti i tedeschi hanno in casa. L'italoamericana Marcella Hazan, della quale libro è la bibbia della cucina italiana per molti in Germania, è conosciuta da più persone rispetto al vero padre della cucina italiana, ovvero Pellegrino Artusi. Ci sono vari motivi per cui molti tedeschi che amano cucinare tendono a possedere Marcella Hazan o il Cucchiario d'Argento, considerato la bibbia degli italiani, di cui parlerò alla fine.

Nonostante io non sia un'italiana che vive in Inghilterra, sono riuscita ad affermarmi come autrice di libri di cucina in Germania anche se all'inizio è stato molto difficile e ho ricevuto importanti riconoscimenti per i miei libri di cucina. Anche alcuni chef italiani si sono fatti conoscere in Germania, ad esempio:

Lo chef televisivo romano, autore di libri di cucina e ristoratore Sante de Santis, scomparso nel 2016, che ha sempre interpretato il cliché dell'italiano buffo, perché in Germania si preferisce vedere gli italiani in questo ruolo;

Lo chef autodidatta Mario Gamba, originario di Bergamo, con il ristorante stellato Acquarello a Monaco di Baviera, nominato "Chef dell'anno" dal Gambero Rosso nel 2020,

l'ex chef stellata siciliana Anna Sgroi nell'aprile 2023 che ha chiuso il suo ristorante (Ristorante Anna Sgroi) e che ora viaggia...,

il pugliese Matteo Ferrantino che ha ottenuto due stelle per il "bianco" ad Amburgo e che incorpora anche elementi spagnoli, portoghesi e francesi nei suoi piatti italiani,

o Carmelo Greco a Francoforte, originario del Piemonte e considerato uno dei migliori chef "italiani" in Germania.

Gli italiani sono ancora considerati stranieri; Tuttavia la loro cucina, non è più vista come qualcosa di straniero, ma come parte della cultura tedesca. Eppure, la cultura alimentare tedesca è molto diversa da quella italiana, ed è per questo che spesso ci sono visioni differenti riguardo a quale sia la vera,

autentica cucina italiana. In molti media tedeschi l'autenticità viene valutata come non fondamentale; Ma nessun libro di cucina italiana è più autentico di quello di Pellegrino Artusi. Questo libro è stato tradotto in tedesco molto tempo fa, ma non nella sua versione corretta e completa. È anche inusuale che i tedeschi acquistino libri di ricette senza istruzioni molto chiare. Dovete sapere che ho creato ricette per un'azienda tedesca molto grande e popolare, dove ho dovuto persino pesare sale e pepe.

Dal 2006 il mio obiettivo è stato quello di diffondere l'autentica cucina italiana in Germania. Per questo motivo, alcuni anni fa, ho proposto a diversi editori tedeschi di tradurre in tedesco il più famoso libro di cucina italiano, "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" di Pellegrino Artusi. Quest'anno, nel 2023, è stato finalmente tradotto nella sua versione completa da Christian Verlag. Nella stessa casa editrice, nel 2016 ho pubblicato il mio libro di cucina "ITALIA" e ho introdotto Casa Artusi e Pellegrino Artusi, ancora sconosciuti in Germania. Il libro ha vinto il Gourmand World Cookbook Award come miglior libro di cucina italiana nel mondo.

C'è quindi una tendenza positiva che preannuncia un cambiamento.