



In molti ammettono di vedere come una “minaccia” per la propria tradizione culinaria l'avvento della cucina esotica, o comunque straniera.

B

rianzoli. Popolo di santi, di poeti e di imprenditori, spesso animati da un senso di internazionalità e scoperta, e (ancora più) spesso attenti a ciò che riguarda il proprio praticello dietro casa, i propri affari e l'attaccamento alle tradizioni. Di certo, per quanto riguarda la tecnologia, i viaggi, le automobili e la spinta internazionale dell'economia non si può dire che siamo di fronte ad una “società brianzola” chiusa, o poco spinta alla globalizzazione. Tutt'altro. Computer giapponesi, lettori mp3 californiani, macchine tedesche, vacanze egiziane, come ogni buon occidentale moderno, e chi più ne ha più ne metta. Ma in cucina? Per quanto riguarda i sapori esotici, come la pensano i brianzoli? Solo pollo alla cacciatora, *cassoeula*, torta paesana, polenta, gorgonzola e nulla più? Bisogna subito dire che i dati a disposizione, seppure ottenuti con una rapida ricerca, sono molto contrastanti. Si può partire citando un dato fornitoci dall'Ufficio Studi della Camera di Commercio di Monza e Brianza, che ci dice che le imprese individuali con titolare straniero attive nel settore della ristorazione e del commercio al dettaglio di alimentari, in provincia di MB, sono quasi 280. Il numero, accostato a quello dei comuni della Provincia (55) non appare di certo misero.

Eppure, andando a confrontarsi con gli abitanti della Brianza, non pare proprio che si vedano circondati da ristoranti dove poter testare la cucina etnica. In generale, i Monzesi della fascia d'età 25-50, interrogati riguardo i propri gusti in fatto di cucina straniera, un qualsiasi lunedì mattina, si dicono propensi alla scoperta, tanto che, per molti, infatti, sono pochi i ristoranti etnici in Brianza, soprattutto quelli “più all'avanguardia”, come i ristoranti indiani ed africani. La risposta dominante risulta quindi essere «Sì, mi piace la cucina etnica, ma bisogna andare a Milano». Normalmente, più si sale con l'età degli intervistati, più si trova gente restia al gusto della scoperta, oltre che persone che non l'capiscono proprio la domanda, ripetuta anche quattro o cinque volte. Stupisce un po', forse, il dover riscontrare che anche tra i giovanissimi,

Brianza paranoica?

Venerdì, 30 Aprile 2010 14:09
Di Carlo Motta

studenti di scuola superiore, non sono molti quelli si dicono innamorati dei sapori esotici e, tra risate e un po' di imbarazzo, traspare che la polenta vince 1 a 0 contro il tandoori chicken (nonostante il panino kebab sia uscito con un dignitosissimo pareggio). Ma il punto, probabilmente, non è questo.

Brianza paranoica?

Venerdì, 30 Aprile 2010 14:09
Di Carlo Motta



Foto di [Dasroofless](#)

La cosa che dà da pensare è che molte persone hanno ammesso di vedere come una “minaccia” per la propria tradizione culinaria, l’avvento della cucina esotica, o comunque straniera. E il dato diventa inquietante – ci azzardiamo a dire – perché sembra riflettere in pieno, lo spirito che sta emergendo in tutta Italia (quindi non certo solo in Brianza), di xenofobia a tutto tondo, come se l’incontro di diverse culture debba per forza comportare l’annullamento dell’una o dell’altra. Sempre per i monzesi intervistati ci sono pareri contrastanti. Coloro che dicono di apprezzare la cucina etnica, ossia le persone appartenenti alla fascia d’età approssimata 25-50, non la vedono in questo modo. Le persone più in là con l’età (che hanno risposto) si dividono equamente tra sì e no e, ancora abbastanza incredibilmente, i giovanissimi risultano essere i più propensi, in proporzione, a vederla in questo modo. È davvero così? Prendiamo Milano, o altre città del Nord Italia dell’”asse” Cota – Formigoni – Zaia dove negli anni passati c’è stato un fiorire di ristoranti Cinesi, Giapponesi, Indiani, Messicani: si sono snaturate così tanto? Le trattorie milanesi non esistono più? La polenta con gli *osei* è stata arricchita con salsa di soia? Nella *bagna càuda* sono finiti ortaggi africani? Azzarderemmo un no, supportato dal fatto che laddove ristoranti tipici, trattorie storiche e osterie “di una volta” hanno chiuso, non è stato certo per l’avvento di ristoratori stranieri, ma piuttosto per un perdita di interesse diffusa verso posti dove il menù non è in inglese, dove non si ascolta *lounge music* mentre ci si rilassa durante l’*happy hour* nel proprio *wine bar* preferito.

Ed azzarderemmo un’ultima riflessione. Dei gestori di ristoranti etnici dislocati nel monzese interpellati, non ce n’è stato uno solo disposto a rilasciare un commento per questo articolo. Nemmeno uno. Troppa diffidenza, troppa poca voglia di mettersi a parlare delle proprie tradizioni. In una parola, troppa paura. È così che vogliamo che vadano le cose? È così che stiamo diventando, giorno dopo giorno, perdendo un po’ il gusto della scoperta? Un vecchio detto recitava «Sei quello che mangi» . Allora, forse, si potrebbe cercare di essere il più aperti possibile anche a tavola, prima di ritrovarsi a bagno nel proprio brodo, che pare perdere sapore giorno dopo giorno.

In apertura foto di [Ekkun](#)