# Pizza, carbonara e altre storie inventate Lo strano caso DOI

**di Raffaele Buscemi**

Nel momento esatto in cui la cucina italiana ha smesso di essere nutrimento ed è diventata religione pop, *DOI* (acronimo di "Di Origine Inventata") ha deciso di fare ciò che pochi avevano davvero il coraggio di fare: profanarla. Il podcast – e il libro che ne è seguito – non si limita a raccontare la cucina: la smonta, la contraddice, la espone. E soprattutto, sottrae ai suoi officianti una delle parole più abusate e meno verificate del lessico gastronomico italiano: "tradizione".

Per capire la portata dell'operazione bisogna guardare alla stagione precedente, quella che potremmo definire l'età dell'oro della cucina mediatica. Tra anni 2000 e 2010, format come *MasterChef,* ma ce ne sono mille altri visto che televisioni e canali youtube hanno proliferato, hanno trasformato il cuoco in figura eroica e le ricette in narrazione identitaria. In questo contesto, la cucina italiana è stata raccontata come un sistema coerente, antico, quasi immutabile. Sicuramente sempre secolare, quasi tutto riconducibile a qualche tradizione medievale o al massimo rinascimentale. Ma solo perché è più o meno conosciuta la grande differenza nel gusto a tavola dei Romani rispetto a quello contemporaneo.
*DOI* entra esattamente lì dove il racconto scricchiola.

Prendiamo la carbonara. Il podcast, che è condotto da Alberto Grandi, professore associato di Storia economica e Storia del cibo all'Università di Parma, non si limita a dire che "esistono varianti": afferma qualcosa di più radicale, cioè che l'idea stessa di una versione originaria è scarsamente documentata. E come si fa in ambito accademico non cita la nonna o qualche tradizione familiare a supporto della tesi ma i libri. Nel ricettario *La grande cucina* di Luigi Carnacina (anni '60), compare una carbonara che contempla l'uso della panna e della pancetta. Non come deviazione moderna, ma come opzione codificata. Prima di quella ricetta della carbonara non esiste traccia scritta. Ancora più significativo è infatti il silenzio: Pellegrino Artusi, nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891), non menziona alcuna carbonara. Un'assenza che pesa. "Se fosse stata una ricetta così antica e diffusa – osserva *DOI* – perché è stata ignorata dalla più importante raccolta gastronomica dell'Italia post-unitaria?".
Le prime tracce solide emergono nel secondo dopoguerra, in un'Italia attraversata da influenze straniere, presenza militare americana e nuovi ingredienti. Uova, bacon o pancetta, formaggio: combinazioni plausibili in un contesto di contaminazione. "Più che un'e-

redità – sintetizza il podcast – la carbonara è una sintesi di almeno due culture diverse ma recenti".

Ancora più emblematico è il caso della pizza. La narrazione canonica – la Margherita creata nel 1889 per la regina – viene riletta con un approccio quasi archivistico. Le fonti dirette sono fragili, le ricostruzioni tardive. *DOI* cita gli studi critici sulla vicenda e sottolinea come la consacrazione della pizza napoletana sia avvenuta molto più tardi, soprattutto con la nascita dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) nel 1984 e con i disciplinari successivi. È lì che si fissano parametri, ingredienti, tecniche. "Non è la tradizione che sopravvive che viene portata avanti negli anni ma è la tradizione che viene letteralmente codificata e selezionata in corso d'opera, ma siamo già agli anni 80 del '900".

In altre parole, ciò che oggi difendiamo come "vera pizza" è il risultato di un processo recente di standardizzazione, legato anche alla necessità di proteggere un prodotto in un mercato globale. Legittimo, ma ben lontano dall'idea romantica di continuità immutata. In fondo, il prof. Alessandro Barbero, ha spiegato durante una puntata di Super Quark di qualche anno fa come la parola pizza sia di origine longobarda. Popolazione che a Napoli non è mai arrivata in pratica.

Se c'è un merito ulteriore di *DOI*, è quello di riportare la cucina dentro le logiche dell'economia, sottraendola alla retorica dell'intoccabile. Il podcast insiste su un punto spesso rimosso: molte tradizioni si consolidano quando diventano vendibili. La standardizzazione non è un tradimento, ma un passaggio obbligato che serve a rendere replicabile un'esperienza, riconoscibile un prodotto, difendibile un prezzo. Paradossalmente, l'industrializzazione della cucina italiana è ciò che l'ha resa famosa nel mondo ed esportabile.

In questo senso, la cucina italiana contemporanea è anche il risultato di una lunga negoziazione tra territorio e mercato. Il pomodoro "giusto", il tipo di grano, il taglio di carne: ogni scelta che oggi appare naturale è spesso il prodotto di filiere, consorzi, disciplinari. "L'autenticità – suggerisce *DOI* – è una forma di accordo collettivo, non una verità originaria".

Anche il ruolo degli chef cambia sotto questa lente. Da custodi della tradizione a suoi interpreti interessati, quando non veri e propri autori. La figura dello chef-star, costruita dalla televisione, ha contribuito a fissare versioni "definitive" di piatti che, fino a pochi decenni fa, vivevano di variazioni. La cucina domestica, più fluida e adattiva, è stata progressivamente sostituita da una cucina normativa, dove l'errore coincide con la deviazione.

È qui che la provocazione di *DOI* diventa più sottile: non tutto ciò che è codificato è antico, e non tutto ciò che è antico è stato codificato. Confondere le due cose è l'equivoco su cui si regge gran parte del racconto gastronomico contemporaneo.

E poi c'è la Sicilia, terreno perfetto per osservare la costruzione identitaria in tempo reale. Arancini o arancine? *DOI* affronta la questione non come folklore, ma come caso studio. In testi di inizio Novecento, le due forme convivono senza particolare rigidità. È nel secondo dopoguerra, con l'esplosione del turismo e della comunicazione gastronomica, che la distinzione diventa bandiera. Palermo codifica "arancina", Catania "arancino", e il dibattito si trasforma in appartenenza. "Non è la storia a dividere – osserva

il podcast – è il bisogno contemporaneo di identità nette". Inoltre, fatto curioso, il consumo di riso in Sicilia nel dopo unificazione è registrato come pari a zero dai vari istituti di rilevazione dello stato unitario. Quindi non si sa con cosa le facessero quest* arancin*.

Questo schema si ripete. Molte delle cosiddette tradizioni regionali vengono cristallizzate nel momento in cui diventano economicamente rilevanti. Le certificazioni DOP e IGP, pur fondamentali per la tutela, operano una selezione: scelgono una versione e la elevano a standard. Tutto il resto diventa, al più, folklore familiare o iperlocale.

Il libro che accompagna il podcast approfondisce questa dinamica con un impianto più strutturato, incrociando fonti gastronomiche, dati economici e analisi culturale. Il risultato è una tesi chiara: la cucina italiana è meno un'eredità immobile e più un prodotto storico in continua negoziazione. Ma soprattutto quasi sempre un fatto recente, dal boom economico ad oggi.

Non sorprende che *DOI* abbia generato reazioni accese. Per molti, mettere in discussione una ricetta significa mettere in discussione un'identità. Ma è proprio qui che il progetto colpisce nel segno. "Difendere una tradizione come eterna – si legge – significa trasformarla in mito. E il mito, per definizione, non ha bisogno di prove". Come è successo ai supereroi dopo la loro età dell'oro – quando sono arrivati gli anti-eroi, le origini dei cattivi, serie come *The Boys* a smontare l'epica – anche la cucina sta entrando in una fase diversa. Meno celebrativa, più consapevole.

Perché, alla fine, il punto non è stabilire se la carbonara "giusta" esista davvero, o se la pizza sia sempre stata quella che raccontiamo. Il punto è accettare che la cucina italiana è cambiata, si è adattata, si è costruita nel tempo – spesso anche di recente.

***"ciò che oggi difendiamo come "vera pizza" è il risultato di un processo recente di standardizzazione, legato anche alla necessità di proteggere un prodotto in un mercato globale. Legittimo, ma ben lontano dall'idea romantica di continuità immutata. In fondo, il prof. Alessandro Barbero, ha spiegato durante una puntata di Super Quark di qualche anno fa come la parola pizza sia di origine longobarda."***

E forse è proprio questo che mette a disagio: l'idea che la verità tolga qualcosa. Quando, invece, fa l'opposto. Restituisce complessità. E, in un certo senso, anche libertà.