



62

# MI MANGIO L'AMERICA

IL SOGNO AMERICANO SI TRASFERISCE IN CUCINA E PRENDE PER LA GOLA GLI ITALIANI. UN VIAGGIO FRA I DOLCI A STELLE E STRISCE CHE, CON LA LORO BONTÀ, HANNO CANCELLATO LA CLASSICA IMMAGINE DEL FAST FOOD.

L'abbiamo sognata, desiderata, imitata. E adesso, visto che ci siamo, proviamo pure a mangiarla. L'America è sempre stata considerata il nostro punto di arrivo, un esempio da seguire in tutto e per tutto, tranne che in cucina. Ora che però sembrano essere caduti anche gli ultimi indugi e pregiudizi, gli italiani si sono aperti (quasi) totalmente al cibo Made in Usa. L'ultimo passo è stato compiuto in direzione dei dolci statunitensi che, con la loro appariscente semplicità, sono riusciti a convincere anche i palati più scettici. Il complesso rapporto fra i dolciumi americani e la clientela italiana iniziò con il piede sbagliato. I primi a tentare nel 1999 il grande salto nella terra dei cannoli e delle sfogliatelle furono i dirigenti di **Dunkin' Donuts**, la caffetteria famosa per le sue ciambelle glassate. La città prescelta fu Roma, ma l'esperimento si concluse con un insperato, quanto prevedibile, fallimento. La spiegazione di tale insuccesso, piuttosto banale ma verosimile, è che il nostro paese non era, e forse non è ancora, pronto per un certo tipo di fast food. La conferma arriva da una dimensione più piccola, ma di successo, come quella di **California Bakery**, un forno che cominciò la sua avventura nel 1996 a Milano e che adesso può contare su una rete di quattro negozi in cui è possibile degustare le specialità americane. Ma l'ambasciatrice dei sapori statunitensi in Italia è senz'altro **Laurel Evans**, ideatrice del cooking blog *Un'americana in cucina*, da cui è poi nato il libro *Buon appetito America! Ricette e ricordi di un'americana in cucina*. Pensieri e ricordi che Laurel ha voluto condividere con WU: "Gli italiani amano le cose americane, per i dolci era solo una questione di tempo. Il cibo - spiega la scrittrice - non aveva una buona reputazione, la conoscenza era limitata al fast food. E poche persone sapevano in cosa consistesse veramente la nostra cucina". Così,

DI ALFREDO SPALLA

NELLA PAGINA A FIANCO  
CUPCAKES AL COCCO.  
FOTO DI EMILIO SCOTI

IN QUESTA PAGINA DA SINISTRA  
SALTED CARAMEL BROWNIES.  
FOTO DI EMILIO SCOTI

CRISTINA FARINA DI MAMA'S BAKERY.  
FOTO DI SOFIE DEALUW

LAUREN EVANS, AUTRICE DEL LIBRO  
BUON APPETITO AMERICA! RICETTE E  
RICORDI DI UN'AMERICANA IN CUCINA.  
FOTO DI EMILIO SCOTI



trascinata da un amore italiano, Laurel si è trasferita nel Bel Paese, pronta a "immergersi nella vostra cucina e cultura". Dopo un po' ha però avvertito la necessità di "ritornare alle origini e riscoprire i piatti della sua infanzia". La logica conseguenza del suo bisogno è stata l'apertura di un blog, in cui potesse condividere le ricette del suo paese: "Ho cominciato a scrivere ricette abbastanza banali, ma ho avuto subito un grande riscontro". Poi le cose sono andate avanti in maniera naturale: l'amore per brownies, cupcakes e pancakes è cresciuto finché la blogger, con il supporto fotografico del marito, ha trasformato le sue ricette in un libro. Ma in cosa differiscono i dolci USA da quelli tricolore? Secondo Laurel Evans "sono meno elaborati" e si prestano meglio alla dimensione casalinga. E soprattutto sono "colorati, esotici, una cosa nuova". La scrittrice americana non dimentica però che "gli italiani hanno un palato raffinato e non si accontentano di un prodotto per la massa". Proprio per questo motivo alcune realtà "sono destinate all'insuccesso". A Firenze, invece, in un romantico angolo dell'Oltrarno, un'altra coppia diffonde la cultura culinaria americana. Matt Reinecke e sua moglie Cristina Farina hanno deciso di dare vita a **Mama's Bakery**, un locale rilassante, in cui fiorentini e studenti statunitensi possono ristorarsi con delizie tradizionali. L'idea è venuta a

Matt che, dopo anni di trade banking, ha deciso di cambiare lavoro e stile di vita, dedicandosi a torte, muffins e biscotti. "Firenze - raccontano i titolari - è una città piena di studenti americani, ma è anche una realtà prevenuta verso il nuovo. Tutto sommato, però, ci è sembrato il posto giusto per lanciarsi in questa nuova esperienza. Le diffidenze iniziali sono svanite e adesso le mamme italiane accompagnano i loro bambini a comprare i dolci, confondendosi fra gli studenti stranieri". Matt e Cristina hanno inoltre cercato di adattare i dolci americani, rendendoli più salutari, senza però stravolgerne il gusto. Insomma, in cucina non ci smentiamo mai: siamo esclusivi, nevrotici, arroganti, quasi nazionalisti. Ma portateci un cupcake fatto bene, spiegateci la cultura che c'è dietro e servitecelo con calma: lo divoreremo con gli occhi, con la mente e solo alla fine con la bocca. Proprio come se fosse la crostata della nonna.

[www.unamericanaincucina.com](http://www.unamericanaincucina.com)  
[www.mamasbakery.it](http://www.mamasbakery.it)  
[www.californiabakery.it](http://www.californiabakery.it)