

Introduzione

Sono cresciuta sull'isola di Procida. Papà marittimo, mamma casalinga. Ho attraversato l'infanzia e l'adolescenza ascoltando i racconti dei viaggi di mio padre e la musica che usciva dalla radio di mia madre mentre cucinava. Suoni, odori, evocazioni.

Dove affondano le radici della voglia di viaggiare, di esplorare? Da quali stimoli ancestrali scaturisce la spinta verso lingue, luoghi e sapori sconosciuti?

Papà, quando tornava da un lungo imbarco, ci portava sempre regali bellissimi da noi puntualmente associati ai posti da cui provenivano: i *piripissi*, cioccolatini dalla stagnola dorata, argentata e talvolta di mille colori, facevano pensare subito agli Stati Uniti. Oggetti tecnologici, pezzi da museo oggi ma allora all'avanguardia, evocavano i porti asiatici. Giubbotti di jeans con sopra disegnate palme e noci di cocco ci portavano ai Caraibi.

Durante la mia infanzia, negli anni Ottanta, non esistevano gli smartphone e neanche internet. Mio padre, in telefonate talvolta fugaci con mia madre, nominava il prossimo porto di un posto remoto dove sarebbe approdato a bordo della petroliera di turno su cui lavorava come tankista. Lei, a sua volta, trasmetteva la destinazione a mio fratello che la cercava solerte su un atlante dalle pagine ingiallite. L'ometto di casa individuava le coordinate geografiche di quei luoghi ignoti, io giocavo seduta sul pavimento con pupazzetti dalla forma di animali e li facevo partire all'avventura. Le destinazioni erano quelle dei porti di papà e delle cartine sull'atlante: Golfo Persico, Porto Torres, Singapore, Augusta, Gela, Vitória do Espírito Santo.

Alla Prima comunione, presa insieme a mio fratello, ci regalarono un mappamondo e quella sfera con la luce dentro ci faceva stabilire meglio le distanze. Osservando tutti quei Paesi, provavamo a calcolare i giorni

della prossima telefonata di papà, mentre i pupazzetti stimavano i tempi di percorrenza del loro viaggio riprodotto in miniatura, preparando la valigia in base al clima che immaginavano di trovare altrove.

I primi contatti col cibo fuori Procida, invece, erano legati ai viaggi per andare a trovare papà sulle petroliere quando facevano tratte italiane. Ricordo gli arancini sul traghetto dello Stretto di Messina, o il pesce spada a Milazzo, oppure i piatti preparati dai cuochi a bordo. Una volta, nella traversata da Augusta a Genova, il mare era talmente agitato che l'unica cosa che riuscivo a mangiare era la focaccia genovese, un *must* di tutte le petroliere con personale italiano in cucina. Impossibile trovare la stessa, identica focaccia a Procida o anche a Napoli. Bisognava andare a Genova o a bordo da mio padre.

Quando ero quasi adolescente, la mia famiglia fece amicizia con Diana, una signora canadese che veniva a trovarci praticamente ogni estate. Se scavo nella memoria, i primi piatti di cucine lontane – più remote anche di quelle di Genova – li ho assaggiati proprio grazie a lei. Ricordo ancora il contrasto delle mele bollenti col gelato alla vaniglia dell'*apple pie*, per me prima sconosciuto, preparato da Diana. “Passami la farina ‘zia Giannina’”, diceva mio fratello indicando e rendendo ancora più familiare la *Aunt Jemima Flour* in bella mostra tra le cose lasciateci dalla cara amica canadese per la cucina, per farci allenare a preparare i pancake: lo sciroppo d'acero portato da Toronto non doveva mai mancare! All'epoca, non ci facevamo domande sulle marche degli alimenti o sulle illustrazioni presenti sulle confezioni. I programmi di cucina in televisione erano ancora rari, non c'erano i food o travel influencer di *Instagram* o gli *YouTuber* e neanche i ricettari su internet: le usanze di ingredienti e procedure si trasmettevano coi movimenti e, in un secondo momento, con la tradizione scritta delle ricette. I posti lontani si conoscevano, magari solo di nome, perché si aveva un familiare su una petroliera oppure amiche, amici o parenti sparsi in altre parti dell'Italia e all'estero.

Se non vado troppo indietro, negli anni più recenti, ricordo i primi viaggi in Spagna, Finlandia, quattro anni vissuti in Portogallo – tre a Lisbona e uno a Serpa – e la Francia dal 2006, prima Parigi, poi Lille, fino a oggi. In queste migrazioni intraeuropee il contatto col cibo

straniero è diventato un fatto quotidiano, nonostante abbia sempre cucinato cose imparate da mia madre e nonostante abbia spesso fatto ricorso a cannelloni, risotti, pizze di maccheroni e altri piatti ancora per interesse legami con le persone dei luoghi che mi ospitavano. Da qualche anno, nel mio secondo lavoro come insegnante a contratto all'Università di Lille, mi hanno affidato un corso sulla memoria dell'immigrazione delle persone provenienti dai Paesi di lingua ufficiale portoghese in Francia. Spesso ho studenti e studentesse di seconda o terza generazione soprattutto di discendenza portoghese e mi immalinconisce e sorprende il fatto che questa gioventù abbia completamente perso contatto con la lingua degli antenati, ma sa come preparare i piatti tramandati dalle generazioni precedenti provenienti dal Portogallo. Il cibo è un segno identitario che resiste, anche in certi Paesi dove le politiche di assimilazione sono ancora forti – come in Francia. Si tratta di una sorta di ultimo baluardo della propria cultura d'origine.

L'accesso al cibo o a ingredienti etnici negli ultimi anni si è evoluto: il latte di cocco, ad esempio, è diventato di uso quotidiano anche su tavole italiane o francesi. Nei supermercati delle grandi città ci sono reparti fornitissimi di nachos, salsa di soia, alghe per preparare i maki, vermicelli di riso e chi più ne ha, ne metta. Per lo sciroppo d'acero non c'è più bisogno di aspettare una Diana da Toronto: basterà scendere sotto casa o, alla disperata, ordinarlo online.

Oggi abbiamo tutto, o quasi, a portata di mano o di click. I tempi e i *modi vivendi* si stanno evolvendo. *Chicken parmigiana* è il filo di Arianna di una memoria visiva, olfattiva, uditiva che prova a tracciare una rotta di sapori sfiorando i cinque continenti, nel tentativo di capire dove ha radice la voglia di viaggiare di una persona cresciuta con qualche privilegio, sì, ma in un'epoca senza social. È una microstoria nella macrostoria guardata da lontano nel tempo e nello spazio, da dove il modo di mangiare e viaggiare di chi scrive si è anche evoluto o adattato alla contemporaneità (meno carne, meno aerei).

La scelta dei Paesi e dei viaggi proposti dipende da esperienze, valori e gusti personali. Già dall'indice si noterà, ad esempio, che l'America per antonomasia per me non è quella del nord.

Nel libro ci sono ricette in cui mi sono imbattuta per caso e piatti di cui, se non mi fossi mossa fisicamente, non sarei mai venuta a conoscenza. Se

non fosse stato per Peter Possum e Kookaburra, sbucati fuori dal ricordo di una canzone per bambini e, ancora di più, per un'amica e un amico da andare a trovare, forse non sarei mai venuta a conoscenza del *chicken parmigiana* e questo libro non sarebbe mai esistito.

Oggi si viaggia e si assaggia più che altro stockando foto effimere sul telefono. Leggete *Chicken parmigiana* anche come un diario inquieto di chi prova a nutrire più memoria personale (e collettiva) che quella dello smartphone. Un piatto conosciuto altrove non è solo da fotografare e da postare, ma da raccontare condendolo con aneddoti e soprattutto da regalare a chi ci ascolta.

Il libro prova a lasciare traccia, risacralizzandola, di quella che Piero Camporesi chiamava “cucina laica”, desacralizzata dai nostri tempi. In un'epoca di proliferazione delle *dark kitchen* nelle grandi città, imparare e riprodurre i piatti di altre culture o persone, cercarne gli ingredienti, riproporne i modi di preparazione dilata i tempi del viaggio e ne rafforza la memoria e, soprattutto, crea un ponte con l'alterità. Queste pagine sono anche un invito a prendersi cura delle relazioni di prossimità e distanza – perché no, gli schermi non bastano! – delle esperienze, della loro unicità: vivere pienamente, *hic et nunc*, gli assaggi e i viaggi in posti lontani, perché non si sa se, quando e come ci si potrà tornare.

Chicken parmigiana ha toni ironici ma anche malinconici, pensando al paradosso di questi nostri tempi: gli ingredienti e i tipi di cibo sembrano ormai arrivare dappertutto, ma non alle bocche di ogni persona sulla Terra.