

Mario Giordano

L'ITALIA NON È PIÙ ITALIANA

Così i nuovi predoni ci stanno rubando il nostro Paese

MONDADORI

Franza o Spagna, chiunque ci magna

Castelli, isole, città, vigneti, poderi, palazzi e borghi antichi:
così abbiamo svenduto la nostra storia

Il castello medioevale? Alla setta (americana) della felicità

«Ma lei è Mario Giordano?» Sono io. «E che ci fa a Casalborgone?» Mi interessa il vostro castello. «Il nostro castello?» Ne ho sentito parlare. «In bene o in male?» Secondo lei? «Io direi in male.» Perché? «Non mi piacciono.» Chi non le piace? La signora guarda in alto, oltre le mura, e storce il naso. Non le piacciono i nuovi proprietari. Il castello del 1200, infatti, è stato appena comprato da una società formata perlopiù da stranieri: due americani del Texas, tre australiani, due austriaci e una inglese residente a Malaga. Fanno quasi tutti parte di Access Consciousness, un'associazione fondata da un ex di Scientology, Gary Douglas. Pare che vogliano organizzare qui una sede per i loro corsi: come parlare con le entità, come diventare denaro, magia e consapevolezza, transessualità (come cambiare l'energia sessuale a volontà), traslocazione (come spostare oggetti senza usare le mani) e trasmigrazione (come spostarsi da una parte all'altra del pianeta senza bisogno di treni, auto o aerei). Soprattutto insegneranno il cuore della loro dottrina: come sbloccare i 32 Bar che ognuno di noi ha nella testa, punti magici, invisibili a ogni strumento medico moderno ma non alle mani dei «facilitatori» accreditati. E, ovviamente, ben pagati.

La signora che incontro davanti alle gigantesche mura del castello non mi pare abbia molta fiducia nella teoria dei Bar e nemmeno nei facilitatori. «Io le dita in faccia da quelli non me le faccio mettere» taglia corto. Eppure dicono che ci si senta meglio. «Io mi sentirei meglio se loro non ci fossero.» Poi mi indica, su un lato della piazza, proprio accanto all'ingresso, l'antica chiesetta dedicata a Maria Maddalena. «Faccendo i lavori hanno urtato queste pietre antiche, lo vede?» Hanno riparato tutto, non badano a spese. Ma è come se nel cuore antico del borgo si fosse aperta una ferita che non si può più rimarginare. La signora mi indica la strada per entrare nel castello. «Io non ci vengo. Non voglio parlare con le entità. Preferisco ancora la nostra Maria Maddalena...»

Il viaggio nell'Italia che non è più italiana non poteva che iniziare da qui. Siamo a Casalborgone, ai confini tra le province di Torino e di Asti. Da una parte la piana di Chivasso, dall'altra il Monferrato. A due passi il paese di Passerano Marmorito, reso celebre da Giorgio Faletti con il suo personaggio del «Drive In». Ci vorrebbe lui per raccontare questa storia, penso, mentre entro nel cuore del borgo medievale. È un piccolo gioiello, sconosciuto e antico. Le prime tracce del castello risalgono all'inizio dello scorso millennio. L'edificio attuale è stato costruito a metà del Seicento dai conti Broglia, nobile famiglia torinese. Uno dei suoi rappresentanti fu luogotenente di Carlo Alberto, ministro della Guerra, ambasciatore in Russia e firmatario dello Statuto del 1848. Chissà che cosa direbbe adesso a vedere nelle sue stanze i teorici della «Sintesi Energetica dell'Essere» e della «Teleclasse su Bisogno e Strappo».

Ci arrivo in un giorno molto caldo. Passo sotto l'arco, mi arrampico a piedi tra le case rosate e le terrazze in ferro, tinte calde e gerani fioriti, sfioro le pietre millenarie delle chiesette, e mi sembra tutto armonico, perfetto, nulla fuori posto. Se non fosse che dietro le mura imponenti del castello sono arrivati quelli che «con una seduta di Bar ti cambieremo la vita». Quelli dell'«Access Face Lifting». Quelli che parlano con le entità e insegnano come «avere una vita orgasmica». Cosa c'entra quello che sarà con quello che è sta-

to? Provo a varcare il portone, salgo. Ci sono ancora i lavori in corso. Che cosa state facendo? «Una struttura ricettiva.» Hotel? «E sale conferenze.» Poi mi pregano di andare via. È proprietà privata.

Ma certo, la proprietà è privata. La nostra storia pure. Tutti privati. Cerco il sindaco, Francesco Cavallero, che è un po' imbarazzato. «Vorrà mica fare polemica?» Evidentemente gli sono arrivate le proteste dei cittadini. Si mette sulla difensiva. «Per quello che so io, nel castello sorgerà un hotel di lusso con 12 stanze.» È contento dei nuovi proprietari? «L'edificio stava cadendo a pezzi. Almeno loro lo ristrutturano.» Ma sono santoni? «Non mi riguarda.» I corsi di Bar? «Non mi riguarda.» Le entità? La vita orgasmica? La traslocazione e la trasmigrazione? «Non mi riguarda.» E se Casalborgone dovesse diventare una delle capitali mondiali della «setta della felicità», come scrive qualche giornale locale? Neppure questo la riguarda, signor sindaco? «Ma il castello era abbandonato...»

Il castello era abbandonato, appunto. E invece dal 26 al 28 ottobre 2018 ha ospitato il primo incontro di Access Consciousness: tre giorni in compagnia dei Bar al modico prezzo di 3000 dollari per scoprire le proprie potenzialità, per guarire la depressione, per liberarsi dai farmaci e per rendere la pelle più giovane e luminosa, come promettono le testimonianze registrate sul sito. «Hanno cominciato» mi avverte Piero Meaglia, collega locale che non si rassegna alla vita orgasmica nei luoghi del conte Broglio. Mi manda il messaggio che pubblicizza l'evento, in cui vengono spiegate (ovviamente in inglese) le cinque diverse modalità di pagamento per l'evento a The Castle Castelborgone. Io lo guardo. Ripenso a quello che diceva il sindaco. E mi domando se davvero, per queste mura antiche, il corso texano «Diventare denaro» sia meglio dell'abbandono...

Ecco perché il mio viaggio non poteva che partire da qui. Non poteva che partire da questo cocuzzolo medioevale, nel cuore del vecchio Piemonte, dove ogni nome s'ispira alla storia sabauda, dove si passa da via Valfrè a via Regina Elena, da piazza Statuto a via Carlo Alberto, qui in queste

stradine che hanno visto passare i conti d'Agliè, i marchesi del Monferrato e i signori di Cocconato, tra queste pareti che trasudano ancora oggi bollito misto e barbera. Mi domando se abbia un senso che ora il paese sia dominato da Gary Douglas, ex Scientology, e dai suoi facilitatori di Bar. Se davvero non ci sia alternativa tra finire in rovina e finire in balia degli stranieri che fanno di noi quello che vogliono, impipandosene della nostra storia, delle nostre tradizioni e anche delle pietre antiche della chiesa di Maria Maddalena. Mi chiedo se non ci sia alternativa tra perdere i nostri patrimoni e lasciarli a persone come queste, che pare vogliono metterci le dita in testa. E forse non soltanto le dita.

IV

Bye bye italian life

Cibo, lingua, natura, calcio e passioni:
così abbiamo svenduto la nostra vita quotidiana

Nelle mani del Cous Cous Clan

Una volta, se trovavi una cimice nel piatto, denunciavi il ristorante. Adesso, invece, il ristorante vince un premio. Una menzione d'onore. Una citazione da Guida Michelin. Perché la cimice nel piatto è alla moda. Chic. Trendy. E pure ecologicamente corretta. Rassegnatevi: dal 1° gennaio 2018, in materia di cibo, abbiamo compiuto un altro fondamentale passo in avanti. Infatti, grazie a una direttiva Ue (e te pareva) si possono portare sulla tavola degli italiani gli insetti. Basta con spaghetti e pizza, addio carbonara e quattro stagioni. Arrivano locuste al vapore, grilli al curry, tarantole fritte, zuppa di zanzare, cavallette al cioccolato, vermi giganti, camole, millepiedi e naturalmente un po' di cimici in salsa di soia. E avanti, tutti a ingurgitare certa roba che, a vederla, si direbbe destinata a uscire dal corpo. Mica a entrarci.

Ma che ci volete fare? Questo è l'ultimo passo del famolo strano, anzi famolo straniero, a tavola. C'è chi scommette che tra qualche decennio sarà normale abboffarsi di locuste e vermicelli, come lo è già per molte culture asiatiche. Dicono che diventerà il cibo del futuro, e che questo sarebbe un bene per tutti. Storcete il naso? Probabilmente lo avreste fatto anche quarant'anni fa, quando aprivano i primi sushi giapponesi o i primi ristoranti cinesi con annesso involtino primavera. Adesso, invece, la cucina etnica dila-

ga: nel 2018, secondo una ricerca Nielsen Trade, 14 milioni di italiani hanno tradito le tagliatelle di nonna Pina per un piatto esotico. Sono il doppio rispetto a cinque anni fa. Il doppio. Quasi un italiano su due (il 42 per cento, per l'esattezza) quando esce alla sera, sempre secondo la ricerca Nielsen, sceglie un ristorante non italiano. Più di uno su due (il 52 per cento) lo consuma abitualmente fra le mura domestiche. Proprio così: stiamo dimenticando come si cucinano i tajarin, però non perdiamo l'occasione per rimpinzarci di nachos e tacos. Come stupirsi se, tra un po', ci aggungeremo il contorno di zanzare fritte?

Del resto, siamo fatti così: ci piace quello che viene da fuori. Lo stracotto d'asino non lo mangia più nessuno, ma se lo chiamate tajine e dite che appartiene alla tradizione marocchina diventa subito chic. La mostarda di Cremona? Out, a meno che non la facciate passare per chutney indiano. La cassoeula? Piatto superato: volete mettere la choucroute? Suona decisamente meglio, anche se è la stessa cosa. La luganega? Roba da poveracci. Mica come il chorizo spagnolo, che per altro è pressoché identico. E mi fermo qui perché mi sta venendo una certa fame. Per rimediare, mi farò consigliare un piatto dallo chef Kumalé, un piemontese (il suo vero nome è Vittorio Castellani) che ha tradito la bagna caoda per il kebab. Uno dei capi, oltre che l'inventore, del Cous Cous Clan.

«*Cumal'è? Al'è bon*» dicevano così i nostri nonni quando assaggiavano il bagnetto con i povron (peperoni). Castellani ha preso quell'espressione del dialetto e ne ha fatto il marchio della sua cucina etno-globale, oltre che il suo nome di battaglia. È diventato una specie di eroe nazionale quando, nell'ottobre 2018, ha abbandonato polemicamente la trasmissione di Rai1 «La prova del cuoco», condotta da Elisa Isoardi, già fidanzata di Matteo Salvini e sospetta di sovranismo alimentare. Si sono spesi editoriali che hanno tirato in ballo l'intera storia mondiale, compresi i rapporti israelo-palestinesi, all'insegna del motto «la cucina, ultimo avamposto del dialogo». Come se chi non mangiasse la curcuma fosse, automaticamente, un razzista.

Il Cous Cous Clan non perdona. E noi siamo destinati alla sconfitta. In effetti, a pensarci, nel passaggio da *cumal'*è a Kumalé c'è già tutto il senso della nostra resa, della nostra Waterloo ai fornelli: seppelliamo il fegato alla veneziana ma in compenso sappiamo tutto del fattoush libanese. Dimentichiamo la pappa col pomodoro, ma in compenso scopriamo il chapli pakistano. Disimpariamo a cucinare gli agnolotti al plin, ma importiamo i gyoza giapponesi. Questi ultimi, se volete, li potete gustare con i ponzu, i kimchi, gli edamame, gli asai e tutti gli altri piatti alla moda nella nuova catena di cucina asiatica Wagamama, che si prepara a invadere il nostro Paese. Il primo locale ha aperto nel giugno 2018, simbolicamente all'ombra del Duomo di Milano. In quegli ambienti, fino a qualche mese prima, c'era una libreria Mondadori. Comunque l'editore può stare tranquillo, resta un luogo di cultura: ora lì, infatti, bacchette alla mano, si segue la «filosofia del kaizen». Giuro, lo dicono loro. Non è una battuta.

Kaizen, sostengono, sta per cambiamento. Sarà. Un cambiamento del kaizen, in ogni caso. Nel capoluogo lombardo, d'altra parte, c'è il record di ristoranti etnici d'Italia: sono 3137, cioè il 40 per cento del totale. Al secondo posto c'è Roma con 2357 locali, poi Torino con 1227. Quindi Brescia e Bologna. In tutta Italia le cucine gestite da non italiani sono 23.000. Negli ultimi anni sono aumentate del 40 per cento. Inoltre aumentano anche le vendite di prodotti stranieri: la frutta esotica ha avuto un boom del 17 per cento in dieci anni, le spezie del 13 per cento nel solo 2018. Il 28 per cento degli intervistati da Nielsen Trade dichiara di usare abitualmente lo zenzero, il 22 per cento usa la curcuma, il 17 per cento il curry. E non ci sarebbe nulla di male, per carità. Anche il pepe è stato importato in Italia secoli fa. E poi ognuno mangia come vuole, locuste comprese. La differenza e la possibilità di scegliere, dicono in molti, sono un arricchimento. C'è solo un piccolo problema: mentre importiamo sashimi e avocado a man bassa, mentre ci abituiamo alle bacchette al posto delle forchette e educiamo il palato ai nuovi gusti standard della cucina fusion etno-globale, il

nostro cibo viene attaccato. E rischia di sparire. Curcuma al posto di parmigiano reggiano: siamo proprio sicuri che sia un arricchimento?