Cucina italiana, cosa ci invidiano gli stranieri: olio e polenta i più gettonati

Polenta, olio, ma anche dolci tipici come lo strudel o il cannolo. Sono tante le “prelibatezze” che gli stranieri, soprattutto quelli che hanno avuto la possibilità di assaggiarle in Italia, ci invidiano una volta tornati a casa. La hit dei piatti tricolore più amati oltreconfine (e quindi ambasciatori dei rispettivi territori di appartenenza) arriva dal portale di viaggi **PaesiOnLine** , che ha analizzato post e commenti soprattutto in vista di Expo. Una “fotografia” davvero internazionale, poiché ha preso in esame i voti espressi dagli utenti di tutti i portali esteri del gruppo, in lingua inglese, francese, spagnola e tedesca. Sono stati esclusi dall’analisi quelli che si possono considerare dei **“grandi classici”**, ovvero quei prodotti, dalla pizza alla pastasciutta passando per la mozzarella e per un buon bicchiere di vino, che da sempre identificano la tradizione italiana in cucina. Tra i prodotti più nominati spicca la **polenta**. Molto gradite in tutta la penisola anche le pietanze a base di **pesce**, caratteristiche di ogni paese di mare che si rispetti: **caciucco** toscano e **baccalà** sono alcuni degli esempi di maggior successo. Non mancano i formaggi. Anche qui, non ci sono solo quelli “da esportazione”, come il Parmigiano Reggiano, ma anche quelli meno famosi all’estero ma molto graditi da chi visita l’Italia, come **stracchino** e **squacquerone**, rispettivamente toscano e romagnolo. Tra i prodotti italiani più invidiati c’è sicuramente l’**olio extravergine di oliva**, ma non mancano infine i **dolci**, che riscuotono anch’essi notevole successo. Tra quelli più graditi c’è lo **strudel** di mele, tipico del Trentino Alto Adige. Per chi visita il Piemonte, in particolare Torino, è invece quasi obbligatorio l’assaggio dei gianduiotti. Molto famosi anche i dolci meridionali: **cannolo** e **cassata** a Palermo e in tutta la Sicilia, **sfogliatella** e **babà** a Napoli sono vere attrazioni cittadine.