Dal Padrino al barista hipster: la ristorazione italiana secondo GTA VI

Si chiama Mezzasega Espresso e pubblicizza una miscela dal nome inequivocabile: Cazzeggio Blend. Non è l'ultima apertura milanese, ma una caffetteria di Vice City, la Miami immaginaria di Grand Theft Auto VI. E dice qualcosa di come sia cambiata la percezione della gastronomia italiana negli Stati Uniti. A proporre questa insolita chiave di lettura è **Il Gusto**, attraverso un viaggio tra le insegne gastronomiche del videogioco di Rockstar Games. Per comprendere la portata del cambiamento bisogna tornare al 2008, quando uscì il quarto capitolo della saga. Allora il ristorante italiano riproduceva soprattutto l'immaginario cinematografico della criminalità organizzata: tovaglie a quadretti, fotografie alle pareti e affari poco leciti. Il cibo faceva da sfondo a tutt'altro genere di attività. Diciotto anni dopo, nei locali esplorati dall'autrice, la rappresentazione è profondamente diversa. Compaiono caffetterie contemporanee, cappuccini, alternative vegetali al latte e pizzerie che mescolano tradizione italiana e abitudini americane. La caricatura non scompare, ma cambia bersaglio. A essere presi in giro sono ora il linguaggio del marketing gastronomico, l'estetica hipster e certi rituali del consumo contemporaneo. Il fenomeno merita attenzione anche per la dimensione del pubblico raggiunto. Secondo le stime di Take-Two riportate dalla testata, il videogioco ha generato 3,79 miliardi di dollari di spesa al dettaglio nelle prime 24 ore, preordini compresi. L'articolo di Il Gusto offre così una prospettiva inconsueta sulla reputazione internazionale della cucina italiana, attraverso menu, insegne e dettagli scenografici che raccontano quasi vent'anni di trasformazioni culturali. Un piccolo viaggio nella ristorazione virtuale per osservare come sia cambiata, almeno nella cultura pop americana, quella reale.