

Storia di come il buco con il pane intorno è diventato lo snack newyorchese definitivo, anche se è nato nell'Est Europa.

Anna Momigliano



Nel 1683 a Vienna una coalizione tra il Sacro Romano Impero, che a quel punto non era né sacro né romano né un impero, la Confederazione polacco-lituana, gli Asburgo e vari principati germanici sconfisse i turchi in quella che oggi è ricordata come una delle battaglie più importanti della storia moderna. A guidarla c'era Jan III, re di Polonia: il Papa lo definì «il salvatore della Cristianità» (sottotesto: avessero vinto i turchi, oggi saremmo tutti musulmani). Quando rientrò a Varsavia, Jan fu accolto come un eroe e, visto che era un appassionato di equitazione, un fornaio pensò bene di inventare, in suo onore, un pane a forma di staffa: lo battezzò bûgel, dal tedesco Steigbûgel, cioè staffa. Oltre ad avere una forma sferica, il bûgel aveva anche un'altra caratteristica: la sua pasta

andava bollita prima di essere infornata, come nel caso di un altro celebre export culinario della Mitteleuropa, il brezel. Il re, che in mezzo a tutti quegli onori s'era preso bene, decise di mostrare la sua magnanimità abrogando una legge del 1496 che proibiva agli ebrei di panificare. Per non esagerare, tuttavia, si aggiunse una clausola: gli ebrei potevano produrre e vendere soltanto i pani bolliti, come i brezel e i bûgel. Quelli, come dargli torto, scelsero i bûgel, ma, visto che in yiddish la Umlaut non si porta, presero chiamarli bagel. Era nato il piatto tipico della cucina ebraica newyorchese, preferibilmente servito con salmone affumicato e cream cheese.

Le strade del gusto seguono raramente una linea retta. Capita così che uno snack o una pietanza trovi le sue origini in un luogo e finisca dall'altro capo del mondo, per poi essere nuovamente esportato, per vie traverse e nel corso dei secoli, in un luogo vicino a quello d'origine. Uno dei risultati è che certi cibi danno un'immagine di sé assai diversa a seconda del posto. Prendiamo il bagel. In Italia è percepito come un cibo americano, infatti è diventato popolare grazie all'onda lunga dell'innamoramento nostrano per lo street food Usa rivisitato in gourmet: a Milano i bagel si possono gustare, a prezzi non particolarmente modici, in posti come la California Bakery, la Bagel Factory (che è nato nel 2011 da una costola di California Bakery) o il Juicebar. In America i bagel sono un piatto newyorchese. A New York sono un piatto ebraico. In Israele, che della cucina ebraica dovrebbe essere l'epicentro, sono visti come qualcosa di trendy ed esotico.

I bagel sono sbarcati nel nuovo mondo con gli ebrei in fuga dall'Europa orientale: tra il 1880 e il 1924, data in cui gli Usa iniziarono a imporre una quota sull'immigrazione ebraica, arrivarono circa due milioni di profughi. Molti di questi si stabilirono a New York e lì si misero a bollire e infornare il pane che per secoli avevano bollito e infornato nei ghetti. Nei primi anni Cinquanta, avvennero molte cose che contribuirono a fare del bagel qualcosa di simile a ciò che è oggi. Primo: la comunità ebraica, un tempo marginalizzata, cominciò a beneficiare del miracolo economico americano e a sentirsi sempre più parte del Paese; secondo: si diffuse, complice la crescita economica e una certa attenzione agli svaghi family-friendly, la moda del brunch e dell'American Breakfast, con uova, salsicce, succo d'arancia e pane tostato; e, terzo, la Kraft iniziò a promuovere massicciamente un suo prodotto che esisteva già da un po', il Philadelphia cream cheese.

Gli ebrei americani, che a quel punto erano soprattutto americani, volevano partecipare di questa moda del brunch. Però, visto che rimanevano pur sempre ebrei, mica potevano mettersi a mangiare uova e bacon (il maiale non è kasher). Allora venne loro l'idea di creare un nuovo rito del brunch: visto che c'era anche tutto un boom di cream cheese, perché non spalmarlo su un bagel? Qualcuno poi s'accorse che se ci si aggiungeva qualche fetta di salmone era anche meglio (il salmone affumicato è un altro ingrediente molto amato dalla cucina ashkenazita: è pratico, grasso, gustoso... e non è maiale).

Essendo l'America è quel grande crogiolo di popoli che sappiamo, in breve tempo la tradizione "bagel & cream cheese" si diffuse anche, se non soprattutto, tra i gentili. Inizialmente a New York e poi nel resto della nazione. La Kraft prese a pubblicizzare il formaggio Philadelphia accompagnato da bagel. Oggi i bagel sono un elemento trasversale della cucina americana: li vende il giga-nazionale popolare Dunkin' Donuts, che li ha aggiunti alle ciambelle nel 1996, ma abbondano anche nei brunch menu di luoghi ben più altolocati, senza distinzioni etniche o geografiche, anche se un purista potrebbe fare notare che il posto ideale per gustarne uno è Russ & Daughters, il leggendario caffè ebraico che sorge nella grande mela da più di cento anni.

Difficile ricostruire con esattezza come i bagel siano arrivati in Italia: sarebbe un po' come trovare una data precisa all'innamoramento nazionale per il cibo americano. Un processo, di cui Milano è certamente la capitale, iniziato almeno a partire dagli anni Novanta, che probabilmente ha conosciuto la sua massima espansione nella prima metà degli anni Dieci, e che secondo alcuni sta ora iniziando a ridimensionarsi. Quello che è piuttosto chiaro è ciò che il bagel evoca in Italia: New York, cioè la modernità cosmopolita, non certo l'assedio di Vienna.

<http://www.rivistastudio.com/studiorama/bagel-milano-new-york/>