# Potrà mai la cucina russa diventare popolare come quella italiana?

Un recente sondaggio dice che i russi preferiscono la cucina italiana (38%), quella georgiana e quella thailandese, mentre la cucina nazionale non rientra nemmeno nella top ten. I suoi sapori complessi e l’adattamento imposto dalle mancanze alimentari dell’epoca sovietica la rendono poco adatta ai palati internazionali e ai formati *fast food*.

La gastronomia russa ha sempre preteso un approccio piuttosto serio: per capirla bisogna assaporare insalate e zuppe, con tutto il loro insieme di ingredienti variegati e salse. “Bisogna concentrarsi, per esplorarne tutta la gamma di toni amari, aspri, acidi”, [ha dichiarato](https://eda.ru/) Aleksej Zimin, direttore della rivista online di cucina “Afisha - Eda”.

La cucina russa non è adatta al consumo di massa, perché richiede che i clienti siano preparati, che conoscano [*il kvas*](https://it.rbth.com/articles/2012/07/14/kvas_per_combattere_il_caldo_16633) e [la *smetana*](https://it.rbth.com/multimedia/infographics/2016/06/02/kefir-o-smetana-la-guida-ai-derivati-russi-del-latte_599489). Inoltre, la cottura dei piatti tradizionali richiede tempo, e la gente oggi ne ha poco. Per tutto questo, *kholodets* e anatra ripiena sono destinati ormai solo alle serate di gran festa. “Non abbiamo mai avuto la consuetudine di mangiare in fretta”, [ha spiegato](https://p-syutkin.livejournal.com/255809.html) Pavel Sutkin, uno storico dell’arte culinaria russa. La cucina russa, ha aggiunto, dovrebbe essere percepita “come cibo lento, da mangiare con calma, con piacere”.