

Chicken Parmesan: il piatto “italiano” che in Italia non esiste

Mercato USA / Gastronomia Italiana



Chiunque abbia vissuto negli Stati Uniti lo sa: il **Chicken Parmesan** è uno dei piatti “italiani” più amati in America. Presente in quasi tutti i ristoranti italo-americani, spesso servito con spaghetti o all’interno di un morbido panino caldo, è diventato un simbolo della cucina italiana oltreoceano.

C’è solo un piccolo dettaglio.

In Italia, il Chicken Parmesan non esiste.

Da dove nasce?

Il Chicken Parmesan, o Chicken Parmigiana, come viene spesso scritto negli Stati Uniti, nasce all’interno delle comunità italo-americane tra la fine del XIX e l’inizio del XX secolo, in particolare nel Nord-Est degli Stati Uniti, tra New York e New Jersey.

Le sue radici affondano in un piatto autenticamente italiano:

🍆 ***Parmigiana di Melanzane.***

Gli immigrati italiani, molti provenienti dal Sud Italia, portarono con sé ricette tradizionali e semplici. La parmigiana originale era composta da melanzane fritte stratificate con salsa di pomodoro e formaggio.

Ma una volta arrivata in America, qualcosa cambiò.



Foto 1 Parmigiana di Melanzane

Perché il pollo?

Nell'Italia di fine Ottocento, la carne era spesso considerata un lusso. Il pollo non era un ingrediente quotidiano per molte famiglie.

Negli Stati Uniti, invece:

- La carne era più accessibile.
- Le porzioni erano più abbondanti.
- La cultura gastronomica privilegiava piatti sostanziosi e ricchi di proteine.

Con il tempo, la melanzana venne sostituita con una cotoletta di pollo impanata e fritta, ricoperta di salsa di pomodoro e mozzarella fusa. Il risultato fu un piatto più ricco, più consistente, perfettamente in linea con i gusti americani.

E così nacque il Chicken Parmesan.

Perché si chiama “Parmesan”?

Il nome aggiunge un ulteriore livello di confusione.

In Italia, “alla parmigiana” non significa necessariamente “con Parmigiano Reggiano”. Il termine è tradizionalmente legato alla tecnica di stratificazione utilizzata nel piatto.

Negli Stati Uniti, invece, “Parmesan” è stato associato direttamente al formaggio.

Il risultato è un piatto che suona italiano, appare ispirato all'Italia, ma è fondamentalmente una creazione italo-americana.

Italiano o italo-americano?

Il Chicken Parmesan è un perfetto esempio di cucina italo-americana: una reinterpretazione nata dall'incontro tra la tradizione culinaria italiana e l'abbondanza americana.

Non è un errore.

Non è un falso.

È il risultato naturale dell'integrazione culturale.

Quando gli emigrati adattano le loro ricette a un nuovo contesto, lavorano con gli ingredienti disponibili, le realtà economiche e le preferenze locali. È un processo che continua ancora oggi nei mercati globali.



Foto 2 Chicken Parmesan

Cosa ci insegna?

Il Chicken Parmesan racconta una storia importante, soprattutto per le aziende italiane che si espandono a livello internazionale.

Quando un prodotto attraversa l'oceano, cambia.
Si adatta.
Si evolve.

La sfida non è impedire l'evoluzione, ma guidarla in modo strategico.

Comprendere la differenza tra "Italian" e "Italian-inspired" è fondamentale per proteggere l'autenticità, tutelare le indicazioni geografiche e, allo stesso tempo, dialogare con successo con i consumatori internazionali.

Il Chicken Parmesan non è italiano.

Ma fa parte della storia degli italiani nel mondo.

Ed è forse proprio questo a renderlo così affascinante.

[Alysei – Sailing to Success](#)