



Festival di Sanremo 2026: e se ogni cantante fosse un piatto?

Dal palco dell'Ariston alla tavola: un gioco gastronomico tra identità artistica e immaginario gastronomico

C'è un filo sottile che lega la musica al cibo. Entrambi costruiscono identità, evocano luoghi, attraversano generazioni. Entrambi parlano al corpo, alla mente e al cuore. Il filosofo francese **Roland Barthes**, nel suo ***Mythologies***, sostiene che i prodotti culturali – inclusi gli oggetti di consumo e i fenomeni di massa – non sono mai innocenti ma carichi di storia, classe, geografia e desiderio. Proprio da questa considerazione, bombardati come siamo dalle notizie sulla kermesse canora più importante d'Italia, abbiamo deciso di fare un gioco.

Abbiamo provato a tradurre le personalità artistiche dei trenta big in gara in piatti e prodotti della tradizione culinaria italiana e internazionale, incrociando biografie, dichiarazioni pubbliche e percorsi stilistici documentati. Sia chiaro, non abbiamo interpellato gli artisti e non ce ne vogliono se non si sentiranno rappresentati dal cibo a loro accostati, resta comunque un gioco.

In questa prima parte proponiamo l'**abbinamento dei primi quindici cantanti in gara**; nei prossimi giorni completeremo il quadro accostando al cibo anche gli altri quindici artisti.

Arisa: *Torta della nonna con crema di limone e pinoli tostati*

Nata a Genova e cresciuta in Basilicata, **Arisa** porterà in scena "*Magica favola*". L'artista ha costruito la sua identità pubblica su una vocalità intensa e su una forte capacità interpretativa, nutrita dalle radici lucane e da racconti spesso legati alla dimensione familiare e affettiva. A lei riteniamo che si possa adattare la **torta della nonna**, dolce rassicurante e popolare diffuso tra Toscana e Liguria. La pasta frolla friabile e la crema al limone sono diretti e immediati come lei; il tocco dei pinoli, dorati in padella, aggiunge quella nota di imperfezione artigianale che in cucina – e nel canto – è spesso il segno del vero.

Bambole di Pezza: *Burger plant-based speziato*

La band milanese, in gara con "*Resta con me*", è dichiaratamente femminista e punk nel DNA. Incarna un'attitudine urbana e contemporanea proponendo suoni che rompono le convenzioni, rifiutando il mainstream. Un **burger vegetale speziato con kimchi fermentato**, prodotto simbolo della cucina coreana oggi apprezzata anche in Occidente, rispecchia una generazione che rilegge i codici tradizionali con nuovi registri

Chiello: *Ramen notturno*

Chiello, già membro della FSK Satellite, è noto per testi introspettivi e atmosfere malinconiche. A lui, e al suo brano "*Ti penso sempre*" si adatta il **ramen**, un piatto che richiede pazienza, solitudine e lentezza. In Giappone, consumarlo da soli al bancone è prassi accettata, quasi un rito. L'uovo marinato nella soia e nel mirin, con il tuorlo ancora morbido, è la nota dolce e ferma in mezzo all'oscurità. La scrittura di Chiello funziona allo stesso modo.

Dargen D'Amico: *Sushi creativo*

Dargen D'Amico è uno degli artisti più stratificati in circolazione; i suoi testi uniscono ironia, critica sociale, citazioni colte, musicalità. Il **sushi omakese**, da gustarsi ascoltando la sua "*Ai a'*", richiede di affidarsi completamente alla mano dello chef, rinunciando alla scelta e portando al suo estremo il concetto di rigore tecnico unito alla libertà compositiva. Il nigiri con bottarga di muggine sarda, eccellenza DOP del Mediterraneo, introduce quella contaminazione culturale che è il marchio di fabbrica del suo approccio. Alta cucina che non si prende troppo sul serio. Come lui.

Ditonellapiaga: *Insalata agrumata con peperoncino*

Ditonellapiaga ha un'estetica pop sofisticata e un gusto per la provocazione controllata. La sua musica è fresca ma non innocua: dietro la superficie liscia c'è sempre uno spigolo. Fa venire in mente un'*Insalata di arance di Sicilia, finocchio selvatico e peperoncino calabrese*, un piatto

fresco ma con una nota piccante che corrisponde alla sua cifra ironica e pungente.



Foto creata con AI.

Elettra Lamborghini: *Paella*

Elettra Lamborghini ha un'immagine genuina e festosa, esattamente come la paella. Il celebre piatto iberico è gioso e conviviale, ricorda il ritmo e l'estate, qualsiasi siano le declinazioni con cui viene preparato. E "Voilà", come il brano della cantante bolognese, è l'espressione tipica di quando si porta in tavola un piatto così.

Ermal Meta: *Risotto allo zafferano*

Ermal Meta ha, da sempre, un approccio elegante alla composizione. Il *risotto allo zafferano*, tecnico e luminoso, rispecchia quella scrittura raffinata e orchestrale. Attendiamo con ansia la sua performance con "Stella, stellina".

Fedez & Masini: *Tagliata con riduzione al vino rosso*

Fedez e Marco Masini, due mondi a volte distanti ma accomunati dal successo di pubblico e da un approccio pop che punta sempre al coinvolgimento emotivo. La *tagliata con riduzione al vino*

racconta forza espressiva e teatralità. “*Male necessario*” è il brano che portano all’Ariston.

Patty Pravo: *Ostriche e champagne*

Non poteva che essere ostriche e champagne l’accostamento giusto per **Patty Pravo**, icona trasversale della musica italiana che ha attraversato sessant’anni di storia del costume senza mai appartenere davvero ad alcuna epoca. Le **ostriche Gillardeau**, tra le più pregiate al mondo, con una granita di Champagne Blanc de Blancs e pochi grammi di caviale Osetra, ricordano l’eleganza e il lusso mai ostentato di un’*Opera* della nostra musica.

Levante: *Cous cous mediterraneo*

Claudia Lagona, in arte Levante, ha sempre manifestato l’orgoglio per le sue radici siciliane. Il **cous cous di pesce alla trapanese con verdure dell’orto e fiori di finocchietto** è patrimonio immateriale di una Sicilia che guarda al Mediterraneo come a uno spazio culturale condiviso. È un piatto che racconta contaminazioni storiche secolari: berbere, arabe e normanne, oggi tramandato anche grazie alla Sagra del Cous Cous di San Vito Lo Capo. Nell’attesa di mangiarlo direttamente sull’Isola, ascoltiamo “*Sei tu*”, il brano sanremese di Levante.

Luchè: *Pizza napoletana*

Luchè rappresenta l’evoluzione del rap napoletano, dalla strada al palco, senza tradire le origini. La **pizza napoletana**, Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità UNESCO dal 2017, raccontata nella sua versione contemporanea rispecchia esattamente questa traiettoria. L’impasto a lunga lievitazione, il pomodoro San Marzano DOP dell’Agro Sarnese-Nocerino e il fior di latte di Agerola sono la grammatica nuova di una tradizione che non smette di sorprendere. Vedremo se “*Labirinto*” di Luchè ci sorprenderà.

Malika Ayane: *Filetto al pepe verde con patate al tartufo*

Malika Ayane ha una vocalità elegante e internazionale. Il filetto con salsa al pepe verde, codificato da Auguste Escoffier all’inizio del Novecento, evita ogni eccesso decorativo. Il **gratin di patate al tartufo nero di Norcia**, aggiunge quel profumo di terra che è sempre presente sotto la superficie levigata della sua musica. Aspettiamo la sua esibizione con “*Animali notturni*”

Tommaso Paradiso: *Spaghetti alle vongole*

Tommaso Paradiso ha spesso raccontato Roma e l’estate italiana nei suoi brani. Gli spaghetti alle vongole veraci sono il piatto dell’estate per eccellenza. Se aggiungiamo, ad esempio, bottarga e [colatura di alici di Cetara](#), aggiungeremo profondità umami a qualcosa che sembrava già completo. Come sarà il ritornello della sua “*I romantici*”?

Tredici Pietro: *Poke bowl urbana*

Rolling Stone Italia ha scritto che **Tredici Pietro** appartiene a una generazione fluida e digitale. La poke bowl, nata alle Hawaii, ibridata con la cultura giapponese, è esplosa nei centri urbani europei come simbolo di una generazione che costruisce la propria identità per assemblaggio culturale. “*Uomo che cade*” è il brano sanremese di Morandi jr.

Enrico Nigiotti: *Cacciucco alla livornese*

Enrico Nigiotti è nato a Livorno ed è molto legato alla sua città. La sua scrittura tende a unire fragilità e concretezza, con una melodia diretta, romantica e priva di artifici. Il cacciucco alla livornese potrebbe essere, quindi, un parallelo coerente: povero nella sua origine, stratificato nella composizione e intenso nei sapori. È un piatto che nasce dalla mescolanza di specie diverse, proprio come una canzone che parla di cadute e tentativi di risalita. “*Ogni volta che non so volare*” è il brano con cui Nigiotti torna a Sanremo.

Nell'attesa di scoprire gli altri quindici accostamenti, godiamoci la prima serata del Festival, specchio dell'Italia contemporanea.

Data di creazione

24/02/2026

Autore

enzo-radunanza