

Il tabacco in tavola: il Kentucky e la sua passione per la cucina

scritto da Pasquale Amoruso | 4 Febbraio 2026

di Pasquale Amoruso

Mai provato a mangiare il Tabacco? Non fatelo, vi verrebbe il mal di pancia. Tuttavia, sebbene non in purezza, non è impossibile assumerlo come alimento, anzi: molto spesso nella tradizione e nell'innovazione enogastronomica italiana si trovano esempi di cibi trattati con, o al gusto di, tabacco, più comunemente Kentucky.

La scelta del Kentucky non è casuale ed è legata a diversi fattori, intanto la "familiarità" del sapore: facciamoci pace, ragazzi, essendo molto più diffuso il sigaro della pipa, quello del Kentucky è un sapore più riconoscibile, e quindi spendibile al pubblico. Inoltre il Kentucky ha un sapore più forte e deciso, maggiormente identificabile all'interno del bouquet di un alimento esso stesso saporito di suo, come può essere un pecorino, ad esempio.

Da ultimo, una caratteristica del tabacco Kentucky è la stimolazione della produzione di succhi gastrici, una maledizione per chi soffre di reflusso ma che, in determinate circostanze, rende l'alimento maggiormente digeribile.

Dunque tabacco Kentucky, ma su che cosa? Uno dei prodotti alimentari che usa il tabacco maggiormente diffusi e con più varianti è il formaggio pecorino. Esistono in tutta Italia esempi di pecorino al tabacco. Il più famoso di tutti è il Bislacco di Amatrice, un pecorino affinato al rum, avvolto in foglie di Kentucky e stagionato sei mesi. Si tratta ovviamente di un formaggio da meditazione e degustazione, non lo potete grattugiare sulla pasta al sugo, e dà un sapore molto forte,

deciso, in cui la nota di tabacco è ben ravvisabile sul fondo della lingua.

In provincia di Bergamo si produce il Tabaccaccio che, a differenza del Bislacco, è di latte vaccino, anch'esso ricoperto da foglie di tabacco Kentuchy e irrorato di rum agricolo artigianale. Le forme di Tabaccaccio non vengono avvolte con le foglie di tabacco ma vengono stratificate in grandi botti di legno, non a contatto diretto tra loro ma esorate da spessi strati di foglie di Kentucky e periodicamente irrorate con rum invecchiato venti anni. Ne risulta un formaggio friabile e con un sapore equilibrato tra dolce e salato, con un profumo e un sapore di tabacco marcati.

Basta parlare di Formaggi, anche se ce ne sono diversi altri esempi. Dai, ora ciccia. In Toscana viene prodotto un salame detto Toscanaccio, prodotto tipico regionale, che, dopo una stagionatura di circa sessanta giorni, viene stratificato al miele, fasciato con foglie di Kentucky e irrorato abbondantemente con autentico whisky scozzese. Ne viene fuori un salame godurioso con note dolci, un retrogusto vagamente alcolico e uno spiccato carattere di tabacco.

C'è anche la birra, che nasce più dall'innovazione e sperimentazione, che dalla tradizione. Il Birrificio del Borgo, in provincia di Rieti, produce una birra porter (e già questa non è per tutti) con infusione di foglie di tabacco Kentucky, la Keto Reporter. Una birra scurissima, un nero impenetrabile, con una schiuma sottile e cremosa e una boccata liscia, senza bollicine (come una porter dev'essere) e un'esplosione di note dolci affumicate, cuoio, tostatura, caffè e soprattutto il tabacco. Una vera goduria, ragazzi. Non è una birra da bere con la focaccia mentre guardate la partita, ma dovrete sentire cos'è su uno stracotto di maialino!

Finiamo il pasto con un bicchierino? La grappa. Con la grappa è facile, prendi la qualità che preferisci, ci metti dentro un bastoncino di pino mugo, un rametto di ruta, una radice di

liquirizia ed ecco la vostra grappa aromatizzata. Oh, badate bene, non vi venga in mente di infilare un Garibaldi o un Tornabuoni nella bottiglia, per farvi la grappa al Toscano: troppi additivi chimici, la soluzione in alcol gli fa un brutto effetto, si finisce male.

Tecnicamente non si potrebbe chiamare grappa, inquanto la Grappa vera è solo quella liscia, tuttavia... E in questo mare magno di grappe multigusto, esiste anche la grappa al tabacco, fatta infondendo foglie di tabacco nel liquore. Diverse distillerie producono la loro validissima versione, lascio a voi la scoperta di conoscerle. È digestiva e molto buona, magari abbinata a un pezzettino di cioccolato fondente, anch'esso al tabacco (Sabadì, Domori, ne trovate tanti).

Io vi lascio, sono pieno.