

Cuochi, recensori e critici: tutti integrati?

Avendo frequentato a lungo il settore enogastronomia e cucina nel ruolo di giornalista motivato alla ricerca, e trovandomi qui a dover argomentare su apocalittici e integrati in cucina e a tavola, sono destinato, almeno per ragioni anagrafiche, a partire dai miei personali disgusti o dispiaceri. E dico dispiaceri, abusando di quanto ha scritto lo studioso Paul Ariès quando, interrogandosi se il buongusto fosse compatibile con la modernità, affermava che la propensione al “dispiacere” è la forma superiore del giudizio. Da qui il suo invito a coltivare i propri disgusti, a sostenere e difendere il proprio diritto al disgusto.

Tuttavia, non fosse stato il timore di essere bollato come apocalittico, confesso che al titolo avrei tolto il punto di domanda perché fosse chiaro che la modernità ha tutto l’interesse a rimandare un evento senza ritorno come la fine dei tempi. Inoltre, in quel perenne stato di divenire proprio della società liquida, teorizzata dal sociologo Zygmunt Bauman, il coinvolgimento, seppure negato o discusso, è comunque generale. Dunque, non si scappa: ci siamo dentro tutti.

Dico questo perché, prima di parlare di Apocalisse e integrazione, di cuochi, recensori e critici, va detto di quali tempi siamo figli: gli oggetti della nostra attenzione e noi anche, qualunque sia il modo e la misura della nostra partecipazione allo spettacolo globale.

Già, perché oltre che liquida questa è compiutamente la società dello spettacolo, come profetizzava già nel 1967 lo studioso francese Guy Debord nel suo breve saggio.

«Lo spettacolo» scriveva, «non consiste di un insieme d’immagini, ma di un rapporto sociale fra persone, mediato dalle immagini»¹ dove «ciò che si manifesta è buono, e ciò che è buono si manifesta»².

Una società che, per gli interessi perseguiti dal mercato globale delle merci, non può che riconoscersi nella sola dimensione di un indefinito presente senza memoria. Una società che alla parola va sostituendo l’immagine, alla scrittura l’oralità, alla lettura l’ascolto, all’informazione la comunicazione.

Accade così che, soggetta anch’essa come ogni nuovo prodotto ad un’obsolescenza programmata, la fine del mondo venga perennemente riproposta in tante piccole apocalissi funzionali alla vendita dell’ultima novità.

Impediti a comprendere perché indotti a comprare, noi tutti condividiamo un tempo presente offerto come unico luogo di identità sociale. Una modernità da intendere non tanto come il nuovo che avanza, ma piuttosto come il nuovo che non smette di muoversi in una corrente, *streaming*, il cui ramo principale è il *mainstream*, che definisce: «quelle tendenze nel campo delle idee, delle preferenze, dei gusti, della moda, dei consumi, dei comportamenti collettivi o individuali, che sono seguiti dalla

1 DEBORD, Guy, *La società dello spettacolo*, Bari, De Donato, 1968, p. 8

2 Ibidem, p.12

maggioranza delle persone e costituiscono tendenza»³. Il termine viene usato anche per indicare coloro che si esprimono all'interno di generi tipicamente di tendenza e di massa. Sono tutte definizioni mutuare dalla rete.

Ora, come ben sanno i praticanti del *surfing*, l'abilità sta nel rimanere sulla cresta dell'onda che avanza sempre fluttuando e guardandosi bene dall'andare a fondo. Non altrimenti accade con questa modernità spettacolare in perenne movimento che, nell'accesso popolare alla comunicazione, non può manifestarsi se non con un'oralità mediatica tutta di superficie, che genera omologazione, appiattimento e volgarità autocelebrativa. Prendendo dai bignamini digitali – pensiamo a Wikipedia – nozioni di ogni sorta, chiunque abbia accesso alla rete trova oggi modi scombinati per parlare di storia, filosofia, arte e scienze varie.

Disegnato a grandi linee, e profittando di una locuzione *trendy*, il combinato disposto è questo: un quadro a cui, evidentemente, non può sottrarsi chi la cucina la fa e chi la recensisce o critica.

Con lo strapotere pervasivo della comunicazione mediatica, alla cui globalizzazione concorre potentemente la rivoluzione digitale, a cominciare dal nuovo millennio abbiamo assistito al progressivo dilagare della cucina spettacolo, gli *show cooking*, dei cuochi da immagine, delle massaie da piccolo schermo e da blog e siti dedicati al *bavardage* culinario. E questo è il moderno.

Sto parlando, naturalmente, di quanto veicolato sui media, televisione e *social network*, perché nella cultura alta, coniugando filosofia ed estetica del cibo, scienza delle emozioni e teorie linguistiche, la gastronomia diventa “una pratica di pensiero”, con studiosi impegnati ad approfondire “l'arte di mangiare come arte di vivere”.

Molti di questi contributi sono da interpretare come un fenomeno reattivo all'improduttività per il mercato di quell'attività di mediazione, da sempre funzione peculiare dell'intellettuale, indirizzata a decidere una gerarchia di valori da assegnare al presente e ad elaborare ipotesi sul futuro attraverso la conoscenza del passato.

Sulla perdita di ruolo patita dagli intellettuali valga per tutti l'apocalittica testimonianza dello scrittore padovano Antonio Scurati. In una intervista, rilasciata a “La Stampa” nel febbraio del 2013 per il lancio di un suo romanzo che ha come protagonista uno chef letterato e filosofo, Scurati lamentava: «Il trionfo dell'enogastronomia sulle arti liberali mi pare un sintomo evidente del nostro declino più generale» e aggiungeva: «[...] la dittatura di chef e ristoranti stellati è la crisi di una civiltà»⁴. Scurati, già docente di Teorie e tecniche del linguaggio televisivo presso l'Università di Bergamo, dal 2008 è ricercatore e docente nell'ambito del Laboratorio di Scrittura Creativa e del Laboratorio di Oralità e Retorica presso la IULM, la Libera Università di Lingue e Comunicazione di Milano. Un personaggio, dunque, di molte competenze. Stupisce tuttavia il fatto che l'estetizzazione e spettacolarizzazione del cibo, dalla coltivazione alla consumazione, passando per la

³ <https://it.wikipedia.org/wiki/Mainstream>

⁴ <http://mediaware.selpress.com/Vino/it/IT/Read?art=7756&a=b3R0YXZpYW5vQGdhdWJlcm9yb3Nzby5pdA==>

sua trasformazione in cucina, lo disturbi al punto da attribuire a questo fenomeno epocale la causa della crisi di una civiltà. Bene farebbe a riflettere sul fatto che la cucina, come ricorda il professor Piero Meldini, non fa che rispecchiare fedelmente – è una citazione quasi testuale – l'economia, i rapporti sociali, la cultura, il costume del proprio tempo, registrandone altrettanto fedelmente i cambiamenti.

In verità la perdita di ruolo degli intellettuali va di pari passo con il predominio delle strategie psicologiche del *marketing* e la diffusione più allargata nel sociale di maestri spirituali, esperti di crescita motivazionale da un lato e laureati all'università della vita o della strada, riconosciuti come i nuovi formatori d'opinione. A questo opinionismo di massa si affianca una *Midcult*, una cultura di mezzo, come prodotto degenerato di quel processo, maturato in Francia e avviato da noi nel 1982 dal periodico "La Gola", esemplare precorritore di un approccio interdisciplinare al tema del cibo, della cucina e della tavola. A volgarizzare i temi e i modelli della cultura alta, pochi anni più tardi s'affaccerà Arcigola Slow Food che, democratizzando il diritto al piacere, estenderà a tutti i "soci sapienti" la libertà di giudicare di cibo, vini e cucina. Nella formula petriniana di buono, giusto e pulito, il legame col territorio, l'ecosostenibilità e la sovranità agricola diventeranno materiale di tendenza.

Intanto i cuochi, quelli che a iniziare dalla pratica della cucina molecolare furono definiti con voluta ambiguità semantica da Enzo Vizzari, direttore delle guide de "L'espresso", "cuochi d'artificio", chiamati prima ad esibirsi sul palco in lezioni magistrali, sono passati poi sul piccolo schermo a vivere il loro quarto d'ora di celebrità laureandosi tutti arcichef.

Braccia conserte, indisponenti e propositivi, arrivando a credere nelle proprie simulazioni com'è nel rapporto fra attore e parte, eccoli a interpretare il ruolo di illuminati maestri, guru di individualissime poetiche. La cucina, diventata un teatro da recitare, una cucina in forma d'arte, decorativa, mentre l'offerta ristorativa si popola di denominazioni declinate in *food design*, *street food*, *finger food*, e le insegne dei locali recitano: pizzorante, ristopizza, hamburgeria, panzeretteria, aperitiveria e così continuando. In questa elencazione "apocalittica" mi sono volutamente risparmiato l'apericena.

Delineato così il contesto, da apocalittico giudizioso vorrei fare ancora poche considerazioni, non originali certo, ma che credo utili in riferimento a quanto seguirà. Restando al pari delle altre un'arte di falsificazione, fra arte applicata o forma di alto artigianato artistico, preferisco pensare alla culinaria come a un'attività di elaborazione e realizzazione di un oggetto progettato ed eseguito dalla stessa persona, dove cioè l'artista che idea l'opera e l'artigiano che la realizza sono una sola persona. Ora, ogni ricerca e sperimentazione possibile in campo culinario – richiami e contaminazioni culturali compresi – nonché tutte le arti e artifici dell'operatore ai fornelli, devono approdare ad una produzione di senso o, più appropriatamente, multisensoriale. In questo percorso la culinaria ha da sempre incrociato altri saperi, nuove discipline e tecniche diverse al fine di acquisire maggiori possibilità di approccio ad una formula culinaria ed esaltare il patrimonio organolettico di una preparazione. Ma ciò a cui assistiamo sempre più spesso è il progressivo

allontanamento del fare cucina dal suo compito, banalmente: fare da mangiare. Così, anche l

a cucina moderna, quella che comunemente viene vantata come cucina creativa d'autore, dovrebbe essere al servizio del suo consumatore finale. Diversamente, il rischio è che il cibo, la sua preparazione, diventi uno strumento per l'ambizione del cuoco: il cuoco vuole che l'opera parli di sé, della persona dell'artista, della sua poetica. Questo è un fenomeno assai diffuso oggi, dove non c'è cuoco tanto sprovveduto, integrato, da non avere la pretesa, con parole del nostro Artusi, "di diventare un cuoco da baldacchino". Per concludere: nell'esercizio dell'arte culinaria, il fine ultimo del cuoco che si dica autore (dall'etimo latino: *auctor*), resta quello di accrescere l'appetibilità, l'apprezzamento sensoriale del piatto, esaltando il piacere che cerchiamo e prendiamo nel nutrirci, pena il fallimento dell'arte culinaria nel realizzare la cucina e il conseguente isolamento narcisistico del suo realizzatore. Artista e insieme artigiano, dunque. Tuttavia, nel rispetto della specifica finalità del suo operare, al cuoco resta la necessità di trovare un *trait d'union* fra la libera creatività e la realizzazione di un piatto.

Venendo finalmente al tema, se parliamo dei commentatori di cucina non è difficile fra questi riconoscere, nelle figure del recensore e del critico, tratti apocalittici o di integrazione.

Il recensore è un integrato sedotto dal *mainstream*, un consenziente impegnato a condividere con gli appassionati di cibo cosa sta diventando la cucina degli chef emergenti ed emersi, con i quali, in una sorta di plagio reciproco, arriva a pubblicizzarne con profitto parole e opere. In questa categoria, esemplificando, un campione è Paolo Marchi, ideatore nel 2004 di "Identità golose", che ha figliato poi Identità di vino, di pasta, di pizza ecc. Marchi, attento a valorizzare il *made in Italy* ai fornelli, porta alla ribalta cuochi affermati e giovani promesse dei quali si fa padrino, accogliendo e celebrandone le ragioni, lo stile, o come abuso dire la poetica.

Col tempo, nella redazione puntuale delle cronache alle sue iniziative, Marchi ha maturato una maniera più misurata di scrittura, ma certi usi linguistici del suo non lontano passato lo portano a qualificarsi un «porcellone goloso». Per lui i pranzi diventano di «assoluto godimento leccornioso», i piatti «acquolinosi», i crudi «da commozione». Gustare un pesce fresco è «un'esperienza pesciolosa», e se gli capita di bere Champagne è di quelli che gli fanno dire WOW e che lo inchiodano al primo sorso. In tanto defatigante tour di sorprese ed emozioni, Marchi è sempre pronto ad andare, ad essere lì dove si esibiscono «nuove ambizioni per trovare freschi entusiasmi». Mai sazio di nuove meraviglie, ma comunque stanco alla fine di tanto dispendio emotivo, qualche volta bisogna pure che si fermi. Ma lui non va a dormire, no, lui «va a nanna».

Vicini al Marchi una moltitudine di recensori integrati, senz'altra occupazione che stare alla cronaca, tenersi in permanenza informati sul presente e formarsi su questo. Guidati unicamente dalla gola e dalla personale fascinazione per l'attualità, prendono come riferimento un influente maestro culinario e i suoi capidopera e finiscono col premiare cucine e cuochi moderni, imitatori dei moderni.

«Fud Off non media, non vuole vincere facile, non vuole piacere a tutti. Dietro il

banco dei cocktail, imperioso e irraggiungibile, non c'è voglia di *mainstream*, non c'è esibizione di *mixologist hipster* con tatuaggi *total body*».⁵ Così scrive Danilo Giaffreda, architetto, fotografo e gourmet, recensendo un locale catanese. Presente e attivissimo sul *web* con un sito ricco ed elegante, nelle sue diverse professionalità Giaffreda, che non mostra alcuna pregiudiziale resistenza linguistica all'uso di nuovi barbarismi, non trascura nulla che non sia immediatamente riconducibile o identificabile al gusto, alla moda del nostro tempo. Tuttavia, più che apocalittico o integrato lui si definisce un non anti-conformista, distinto da quelli che chiama conformisti compiacenti. La sua attenzione è nel mantenere un rapporto «fra l'esigenza di un linguaggio contemporaneo e il rispetto di contesti consolidati nel tempo».⁶ Giaffreda mi permette di passare dai critici integrati, ma con giudizio, ai critici dissenzienti, ovvero gli apocalittici integrali.

Sono misonoisti o nostalgici, comunque insofferenti della modernità, che in questa trovano motivo ed argomenti per interrogarsi dove mai andremo a finire, arrivando anche a leggerci i segni di una prossima fine del mondo e di una civiltà. Fra tutti Camillo Langone, un reazionario confesso, fondamentalista cattolico apostolico romano. Un cattivista che si accanisce contro l'oggetto, comportamento o persona, scaricando su questi un'onda di velenosa irrisione dal punto di vista del suo presunto modello ideale rispetto al quale l'oggetto del suo sarcasmo figura dissacrante.

Autore di originali pubblicazioni come una *Guida alle messe* o il *Manifesto della destra divina*, a testimoniare delle sue idiosincrasie in fatto di alimenti e cucina ci sono titoli come *Maccheronica: guida reazionaria ai ristoranti italiani* e *Bengodi. I piaceri dell'autarchia*. Da reazionario, conservatore e autartico, Langone odia il kebab, il cous-cous, la birra in lattina e finanche il panino formaggio e prosciutto. Odia lo chardonnay e ama il lambrusco, il violino di capra, i tortelli di zucca, lo *squaquaron* e la pasta di mandorle.

Altro personaggio apocalittico, ma con qualche buona ragione, è Valerio Massimo Visintin, critico di critici, di chef e cucine sul "Corriere della sera". Avverso al sistema consolidato dell'enogastronomia e ai rapporti personali fra critico e cuoco, è noto per il vezzo di presentarsi nelle occasioni pubbliche abbigliato in una lunga palandrana nera con passamontagna, occhiali e guanti. Ribattezzato lo Zorro della critica gastronomica, il pittoresco contestatore mascherato di recente s'è fatto promotore di un convegno, Doof, giocando significativamente sul retrogrado di *food*. Ovvero, come si definisce: "l'altra faccia del food". Sua una dichiarazione comunque condivisibile: «Quel che scambiamo per critici gastronomici sono, nella stragrande maggioranza dei casi, altri ruoli. Abbiamo, per esempio, gli agiografi degli chef, i presenzialisti delle inaugurazioni, i laudatori seriali, i markettari più o meno occulti».⁷ Venendo ai cuochi, per quanto detto sopra, di apocalittici oggi non ne vedo molti. Del resto, una volta conquistata la visibilità mediatica, perché rinunciare ai tanti profitti legati alla pubblicità e alle consulenze?

5 www.ilventredellarchitetto.it, *Fud off, quelli della notte*.

6 Dichiarazione rilasciata all'autore

7 <http://reportergourmet.com/64136/tutto-quello-che-avreste-sempre-voluto-sapere-su-doof-il-controcongresso-di-valerio-visintin.html>

Il mio ricordo va ad un apocalittico del passato, Franco Colombani de “Il Sole di Maleo”, scomparso tragicamente nel 1996, convinto che se la “moda” della *Nouvelle cuisine* avesse preso piede avremmo perso 2000 anni di tradizione in cucina. Per questo, nel 1980 corse ai ripari fondando un’associazione fra ristoratori chiamata polemicamente “Linea Italia in cucina”.

Ribelle alla cosiddetta cucina creativa e alle nuove “maniere” d’importazione francese; quelle che con sufficienza lui chiama la cucina della non-cottura, che eccedono esageratamente nelle cotture brevi, è rimasto Fabio Picchi del “Cibreo” di Firenze, alfiere della “cucina cucinata”, quella del quotidiano, l’unica, dice «che passa, che si trasmette e rimane»⁸. Il suo credo, officiato sul piccolo schermo e sul cartaceo, si rifà alla primitiva iniziazione in famiglia a cui seguono e s’intrecciano le emozioni da lui provate per la cucina di oscure “donnine” o di leggendari osti della provincia toscana.

Fra i cuochi integrati darò spazio ad uno solo che indiscutibilmente li rappresenta tutti in sommo grado: Massimo Bottura, definito un genio avanguardista ma anche il “Baricco dei cuochi italiani”⁹. La sua cucina, a detta dell’Accademia internazionale della cucina di Parigi, è la sintesi perfetta fra “rispetto della tradizione, proiezione verso il futuro e ispirazione artistica”.

Non discuto qui della bontà dei suoi piatti, ma guardo alla narrazione che l’autore ne fa in pubblico e nel suo libro *Vieni in Italia con me*, che definisce un “libro sulla creatività”. In sintesi, la sua è una cucina mossa da un’emozione cognitivamente mediata, dove tutte le arti, in un rapporto non accessorio, sono radice, stimolo e motivo per l’ideazione e realizzazione di un piatto. Qualche esempio? “La neve al sole”, una preparazione di lumache, parte dalla suggestione per una affermazione di Joseph Beuys, artista concettuale tedesco. Il piatto vede la disposizione per strati di quindici ingredienti diversi che velano/svelano la materia protagonista. “Camouflage: la lepre nel bosco”, reinvenzione di un classico della cucina francese, il *civet de lièvre*, nasce invece dalla sfida di “vedere il mondo naturale in modo astratto” dopo la lettura di un aneddoto su Picasso riportato da Geltrude Stein nel libro dedicato all’artista spagnolo.

Com’è nelle intenzioni di Bottura, degustare un suo piatto equivale a consumare un’esperienza estetica privilegiata. Tuttavia, le sue creazioni, elaborate, realizzate e proposte come correlativi oggettivi che custodiscono e rimandano all’arte, alla musica, alla letteratura, hanno una polivalenza comunicativa che mette a dura prova la plurivalenza, strettamente complementare, del fruitore in grado di individuarla. Così, l’artisticità dei piatti rischia di non avere altra funzione se non quella di celebrare la poetica personale del loro autore. D’altronde, a fare di Bottura un monumento integrato al modernismo è l’ambizioso programma di essere comunque popolare operando da aristocratico della cultura. Accanto a Picasso, Beuys o alla musica di Thelonius Monk, c’è la nonna Ancella, che preparava il suo brodo con la

⁸ Dichiarazione rilasciata all’autore

⁹ <http://www.dissapore.com/chef/massimo-bottura-6-falsi-miti-sfatati-da-massimo-bottura/>

crosta di parmigiano, c'è Lidia che tirava la sfoglia, maestra di cucina emiliana, c'è il territorio, la tradizione, la stagionalità, il prodotto tipico, semplice e genuino. L'etica va con l'estetica, l'emozionale con l'intellettuale, l'immateriale col materiale, l'umiltà con la passione e il sogno. Figlio dell'alta borghesia modenese Bottura può dire: «I cuochi devono studiare di più e ricominciare ad entrare in cucina con le mani sporche di terra e profumare di latte»¹⁰. Alla fine, nel racconto agiografico, ostentativo della sua cucina, non c'è idea, modello o comportamento che non rientri nel grande calderone del *mainstream*; che non sia già o non faccia tendenza. Finisco qui con un personaggio letterario, il barone Cipriano Rondò dei *I ghiottoni* di Fabio Tombari che, ossessionato di arrivare « [...] a penetrare il gusto segreto delle cose e a cucinarle ciascuna secondo la propria morte [...] »¹¹, sicuro che questo gli avrebbe assicurato l'immortalità, finisce per saltare una manata di cenere nel tegame per poi stramazzone in terra morto. Un apocalittico o un integrato?

¹⁰ “La Repubblica”, 9 ottobre 2015

¹¹ Tombari, Fabio, *I Ghiottoni*, Milano, Mondadori, 1939, p. 81