

**La cucina di casa domani**  
Forlimpopoli, sabato 22 giugno, Casa Artusi

**Alberto Capatti**

### **Quattro salti in padella**

La cucina è un angolo della sala dove si gioca, si digita e si guarda uno schermo di dimensioni variabili, computer, tablet o telefonino. L'arredamento : un microonde, un frigo-frizer e il tavolo con due sedie. Nei due pensili la pentola di metallo, fuori uso, e il servizio di piatti e bicchieri. Si vive di surgelati e soprattutto di delivery, di consegna a domicilio. La sera scorsa la pizza napoletana alla marinara, e l'altro ieri una cotoletta alla milanese con patatine. Di mattina c'è la macchinetta del caffè, di giorno si mangia fuori, si compra un panino con la coca zero, e poi la cena. Se proprio voglio prepararmela, ed ho ancora la vecchia cucina col gas, non ho che da prendere la pasta ed un vasetto in frigo. Ho comprato dei maccheroni De Cecco e del pesto alla genovese, al supermercato, ed il gioco è fatto, cucino a comando senza bisogno di una ricetta.

E' una rivoluzione gastroculturale : mai si è parlato tanto di alimentazione, con la conseguenza che tutto è fatto, è pronto, e cucinare è un problema intellettuale che si addossa solo chi mangia con la testa e vuol saper fare quello che mangia, dimostrandolo, mostrandolo agli altri, agli amici. La cucina si va rimpicciolendo per varie ragioni. L'esistenza di una megacucina urbana, industriale, sotterranea ed articolata e sempre funzionante che prepara di tutto, dai ravioli imbustati, al surgelato, al piatto caldo servito : ogni anno, si estende e guadagna consumatori, a prezzi sempre convenienti. Il far cucina, individualmente, procede da ingredienti e operazioni programmati, con uno scarso margine lasciato all'individuo, al suo passato, a ricette scritte e stampate. E il meraviglioso ricettario di Google ? *Alimentipedia* cita Artusi e i suoi *carciofi in umido alla nepitella*, mentre *Donna moderna* conserva il titolo e procede con un nuovo testo. Meglio ancora, quando si riproduce una sua ricetta e non si fa menzione di Artusi, perché significherebbe ribaltare il nuovo stile di vita, mettendo in gioco un passato recente e remoto il che, in cucina, vuol dire analisi scientifica e critica. E' un nome il suo, comodo e scomodo. Così mi imbatto nel :

*Fegato di vitella di latte alla militare AdessoCucina.com*

e nel

*Filetto di vitello alla finanziaria AdessoCucina.com*

*Alla militare e alla finanziaria* appartengono ad un lessico di cucine borghesi ottocentesche ed oggi lanciano un suono discorde, un messaggio senza militari e senza finanziari, incongruo. Inutile citare Artusi, o forse è implicito il suo nome anche tacendolo, mentre un titolo strano fa gioco in un sito, ben sapendo che non comporta nessuna messa in opera, e che sarebbe improbabilissimo sentirlo ripetere a tavola. La distanza fra cucina e web non potrebbe essere maggiore, e nello stesso tempo l'angolo culinario e lo schermo, piccolo o grande, si compensano a vicenda. La ricetta di Artusi è servita a non far cucinare.

Le ricette si moltiplicano, perché la cucina stessa è diventata un luogo di digitazione, ed è inutile sfogliare un libro mentre è facile passare dall'una all'altra senza cucinare. Il diabolico

telefonino è sempre presente per ascoltare, leggere, fotografare e chiedere aiuto, ma non può andar oltre, guidare occhi e mani a fare qualcosa di buono. Anche Artusi vive e muore nel web : è citato ed è taciuto (conferendogli ancor più valore), ma soprattutto è smembrato in singole ricette dai linguaggi molteplici. Nuova trascrizione della ricetta, la fotografia del piatto, il titolo del sito, la pubblicità, commenti e gradimenti. Ognuno di questi elementi strutturali serve a certificare. Lettura e passaggio all'operatività non sono più operazioni conseguenti, perché io guardo lo schermo, mi incuriosisco, mi nutro di un testo luminoso e accattivante, e, improvvisamente, passo alla ricetta con lo stesso titolo di un altro sito, il quale non maschera mai la propria identità. Chi obietta che anche *La scienza in cucina* comporta la medesima libertà di leggere e non procedere, dimentica che il libro aperto o chiuso era l'unico strumento di comunicazione, con un *Cucchiaio d'argento* ad eventuale supporto, e fogli e foglietti manoscritti acclusi, mentre ogni giorno la donna, la padrona, la madre sapevano sempre cosa cucinare, e consultavano il libro solo per curiosità specifiche o in vista di una occasione familiare, di ospiti attesi.

Oggi la comunicazione è autoreferenziale. Che il sito si chiami *giallo zafferano* o *AdessoCucina.com* il gioco è proprio questo : procedere da un enunciato assertivo, tautologico, e ripetere prima di ogni ricetta "lo zafferano è giallo" "leggo per cucinare". *La scienza in cucina* di Artusi era invece un azzardo ed una modalità critica, da mettere in pratica e da verificare con l'assaggio : leggendo le ricette si trovava di tutto, dalla pasta matta alla sfoglia tirata sottile, e di edizione in edizione le varianti si moltiplicavano, testualmente ed empiricamente. Proprio le varianti toglievano alla ricetta un valore didattico assoluto, liberando l'esecutore, con la sua cultura e i suoi gusti. Quello che accade oggi va in senso contrario : la cucina è un sistema industriale, multifunzionale, produttivo che ha un terminale nell'angolo arredato dell'appartamento, e si avvale di schermi e telefonini, di google per ricostituire un patrimonio gastronomico virtuale, che mi elenca ricette su ricette, in cui il nome di Artusi è presente-assente. I due poli, cucina e comunicazione, interagiscono, l'uno compensa l'altro e l'idea stessa di cucinare s'affievolisce, si spegne. La ricetta scritta è sempre prescrittiva, senza varianti, queste essendo offerte da un altro sito, dalla *Donna moderna* o da *Alimentipedia*.

Che aiuto può dare Artusi, per uscire da questa via senza uscita ? Anzitutto critico, promuovendo con la sua lettura una visione che mette in gioco passato e presente, alternativamente conseguenti e conflittuali. Pensare storicamente la cucina italiana, quindi scegliere gli strumenti e gli ingredienti e poi passare alla ricetta, tutta da verificare, e ritornar da capo dopo un primo tentativo. Anche con google, con gluglù ? certamente, ma solo con una lettura critica del testo e delle sue fonti, con la sua traduzione in pratica ripetuta e annotata in tutte le sue varianti. Chi pensasse che questo obiettivo è irrealistico, rifletta che da Artusi in poi, la cucina in casa è stata un gran ripetersi, nel migliore dei casi correggendosi o domandando consiglio, senza scrivere o scrivendo solo in casi di acclarato successo. Naturalmente per questo occorreva un locale cucina, e ancor oggi è necessario uno spazio anche modesto, anche inadatto a consumare, ma pronto ad accogliere, con fornelli o induzione, oltre che il telefonino, uno o due libri. Con la carta è nata la didattica culinaria e consigliamo i siti che ne fanno buon uso. A confortare questo approccio, non c'è solo lui, Artusi, ma scuole, master, corsi di ogni tipo, nati da una reazione alla megacucina industriale. Se è vera la diabolica associazione fra quest'ultima e il web, è altrettanto avvertita la necessità di ovviarvi, collettivamente e individualmente. Ma la controrivoluzione deve nascere nell'individuo e nel suo rapporto con la nutrizione, condizionato da mille fattori e da noi ritenuto consapevole e proficuo solo tornando a studiare attentamente quello che abbiamo alle spalle, prima del 2000, anche una sola ricetta.

Una ricerca utile ad accompagnare il bicentenario della nascita, il 2020, obiettivo degno di CasArtusi, sarà affrontare la presenza di Artusi nel web. Ricette sue debitamente firmate o senza nome d'autore, e ancora suoi titoli con un testo corretto o modificato o assolutamente diverso, ed infine parafrasi e citazioni del suo nome. Nell'analisi del rapporto web-cucina è una operazione preliminare che permette di valutare con distacco i nuovi linguaggi della comunicazione e il loro rapporto con la storia della gastronomia italiana. Essa si affianca all'altra ricerca, tutta da espletare sulla *fortuna* di Artusi nella bibliografia gastronomica cartacea, a partire dalla morte nel 1911. Occorre promuovere indagini che devono restituirne oltre che il suo peso bibliografico, l'uso improprio, e i limiti oggettivi della sua autorevolezza. Il suo cognome usato come un campanello, un richiamo sempre uguale, va anch'esso consegnato all'archivio. Un'ennesima banca dati nascerà, e la sua analisi permette di leggere meglio il nostro futuro. Telefonino alla mano si potrà con un tocco entrare in *Artusi 2020*, leggere e riflettere sia sugli acquisti al supermercato sia su come tornare a casa a cucinare, o a fingere di farlo, naturalmente ben coscienti delle nostre scelte.