

MARCELLO CATANELLI

ARCIMBOLDO PERUGINO

Pot-pourri gastronomico di storie e memorie

“Masterchef e la volta della Mandorla” di Lucio Biagioni

Morlacchi Editore

Progetto grafico, impaginazione e copertina: Jessica Cardaioli

Isbn/Ean: 978-88-9392-003-2

Copyright © 2018 by Morlacchi Editore, Perugia. Tutti i diritti riservati.
È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo effettuata,
compresa la copia fotostatica, non autorizzata.

Finito di stampare nel mese di agosto 2018
presso la tipografia Digital Print-Service, Segrate, Milano.
Mail to: redazione@morlacchilibri.com
www.morlacchilibri.com

SOMMARIO

Masterchef e la volta della Mandorla <i>di Lucio Biagioni</i>	9
<i>Note redazionali</i>	27
ARCIMBOLDO PERUGINO	
Piccolo ricettario familiare	31
Sparizioni in cucina	85
Ristoranti, trattorie e locali scomparsi	99
I sapori antichi della Perugina	137
APPENDICI	161

UNA PRECE – PANE NOSTRO*

*Pane nostro che sei nel cielo
perché in terra sei sparito
di vederti io bramo e anelo
pane buono e saporito*

*Il profumo della mensa
battezzato fosti un dì
ma or ch'è vuota la dispensa
l'odor tuo pure svanì*

*Buono al pari di un biscotto
ti gustavo in quantità
ora invece sei ridotto
pece, brutto e fai pietà*

*Deh! Ritorna fresco e sano
bianco e buono in quantità
pane nostro quotidiano
deh! ritorna per pietà*

*Dei bambini tu eri un giorno
il piacere e la delizia
oggi invece tu esci dal forno
già malato d'itterizia*

*Padre nostro, Padre eterno
fa che termini la guerra
ché se dura un altro inverno
cascheremo tutti a terra*

*Tu che regoli ogni legge
manda in terra il bianco pane
chiama in cielo chi ci regge
suoneremo le campane...*

* Tra le carte di mio padre ho trovato questa preghiera scritta a matita in un foglio protocollo ormai ingiallito, quasi evanescente. Molto probabilmente risale agli ultimi anni di guerra.

Masterchef e la volta della Mandorla

di Lucio Biagioni

E poi c'è *Masterchef Italia*, come poi anche c'è Cattelan. Entrambi format americano-globalizzati d'importazione (Cattelan senza ritegno plagiario dei Jay Leno&Co. Host-shows e loro contemporanei derivati, *Masterchef Italia* con scenografia e montaggio cinematografico capace di condensare, senza le scipitaggini e la crassa empiria dei tempi morti, montagne di girato in una illusione di realtà, anzi di *reality*). *Masterchef*, per la verità, l'avevo sempre più o meno schittato, mai vista per intera nemmeno una puntata, solo qualche fugace *zapping* che mi aveva sempre indotto a cambiar canale. Mi sentivo confortato, nella mia snobberia, seppur di lontano, dalla compagnia di due grandi, uno non certo apocalittico, ma nemmeno integrato, Gianfranco Visani (“*Masterchef* è show, non cucina, *Masterchef* è spettacolo, e funziona, ma la cucina è tutt'altro, è sacrificio”); l'altro, Gualtiero Marchesi, ben più radicale: “Gli chef in tv fanno male, perché illudono che la cucina sia quella. Ma la cucina è una scienza. La gente intelligente e colta non guarda quelle cose, non entriamo in quel tranello”.

La gente intelligente e colta, ma che è? Come parla, anzi come parlava, questo “mostro sacro” della cucina ormai retaggio del secolo scorso? Che è questo umore che trasuda apocalisse, questa uccellata malaugurante da “Dopo di noi il diluvio”, diranno i fans di *Masterchef*, che, ben oltre i venticinque lettori del Manzoni, veleggia imperterrita verso il record del milione e mezzo di spettatori? Ma chi sono questi profeti di retroguardia, che oggi col senno del poi se la prendono con quella cucina che loro stessi hanno contribuito a mandare e sdoganare in tv, quando cibo e cucina strombazzati ovunque dai media vecchi e nuovi sembrano essere diventati l'unico collante positivo di un Paese altrimenti tribalizzato, l'unico in grado di far sperare, mettendo in moto reti e circuiti virtuosi, un moderno Rinascimento dello Spirito Italico?

Quando Marcello Catanelli (e naturalmente il tutto accadde, per amor di consonanza col tema, davanti a un paio di linguine marinare preparate da me) mi mostrò le bozze dell'*Arcimboldo perugino*, proponendomi di appuntargli sopra una sorta di prefazione, mi risultò chiaro sfogliandolo che il futuro volumetto, indipendentemente da ciò che di diverso poteva averlo ispirato, si presentava di primo acchito con il solito aspetto di un libro di ricette: e come tale, ahimè, destinato, anzi condannato ad iscriversi nell'inarrestabile flusso tsunamico degli odierni libri di ricette oggi, volumi e volumetti e opuscoli, repertori di cucina alta e bassa, scritti in identica bulimia da chef stellati e cuochi senza stelle, amatori dilettanti e *bloggers* senza fornelli, *hosts* di trasmissioni tv e concorrenti dei *realities*, managers del cibo e postatori di piatti sui socials, per non parlare del filone nostalgia, le nipoti coi ricettari delle nonne vere o finte o i quadernetti ripescati negli archivi di famiglia, in un'orgia che – volendo realizzarne, di ricette, neanche lo zero virgola uno per cento, contando sia il pranzo che la cena, tutti i santi giorni – farebbe impallidire per l'inanità del compito persino Acofribas/ Rabelais e il suo ingordo Pantagruel.

Chissà perché mi traversò la mente che, per essere all'altezza del mio, di compito, di dire qualcosa sulla fatica di Catanelli e farne emergere quella scintilla che lo aveva ispirato, avrei finalmente dovuto guardare *Masterchef* per intero, almeno qualche puntata. Alla fine non si era un tempo (i grandi uomini, si sa, servono a motivare i piccoli) un giovanotto di nome Umberto Eco lasciato tentare dalla critica visione dell'intoccabile programma nazionale-popolare degli esordi della tv italiana, *Lascia o Raddoppia*”, per dedicare al suo eroe, quel Mike Bongiorno osannato da tutti, una indimenticabile “fenomenologia”?

Avrebbe potuto Umberto Eco, l'ultimo Umberto Eco che definiva Internet il diritto di parola dato a legioni d'imbecilli, scrivere una “Fenomenologia di *Masterchef*”? Una “fenomenologia” del programma, inserita nel contesto della crescente, ossessiva centralità del Discorso Culinario nella cultura, o semicultura italiana? Non si fa fatica a credere che avesse di meglio da fare. Forse c'era, da parte sua, anche una sottovalutazione del fenomeno, di quel “mistero” del successo dei *cook show* in tv (“guardare il cibo, senza gustarlo o toccarlo”), che non per nulla Alan Gopnik definiva qualche anno fa sul *New Yorker* “un paradosso, che nemmeno Umberto Eco avrebbe immaginato”¹.

1. Gopnik, Alan, *Il cibo è una forma creativa?*, intervista di Cecilia Falcone, “Marie Claire” on line, 5 novembre 2014. A proposito della differenza fra la cucina scritta e/o parlata o vista in tv, e la

Figuriamoci ora, con la bolla che è esplosa.

Con buona pace delle cronache giornalistiche che si occupano del programma e delle chiacchiere dei social che prendono per vera, come ne “Il Grande Fratello”, la drammatizzazione di questo o quel “personaggio” e le loro interazioni, *Masterchef* non è un *reality*. Piuttosto è un film, o meglio, una “fiction” costruita come una “serie tv”, che si spacci per *reality*. A definirlo in quanto tale è il montaggio, simile a quello di tanti “B Movies” americani, ambientati in un campus o in una classe o in una scuola di recitazione o di ballo, oltre che l’esattezza della sceneggiatura e della recitazione delle battute, in particolare di quelle dei “giudici”, che non ne sbagliano una, perché il montaggio, come è di regola nei “testimonial” degli spot pubblicitari, spezzetta le più complesse, ricomponendole attraverso diverse inquadrature. Al maquillage tecnico condotto sui giudici-attori, rappresentati in una politezza formale del gesto e della parola che in presa diretta non raggiungerebbero mai, fa da contrappunto la rappresentazione “sporca” (anch’essa in realtà rigorosamente selezionata e montata) dei concorrenti, con i loro dialetti tic verbali atteggiamenti impazienze eccetera, che ha il compito di significare e trasmettere la (falsa) ingenuità e naturalezza che si conviene ad un programma-verità. La “scompostezza” dei concorrenti serve a marcare la “compostezza” ieratica dei giudici, a legittimarne l’autorità onnisciente e la sottomissione dei giudicati, che però, proprio in forza della loro “umanità” umanamente debole e disordinata al cospetto delle quattro divinità che li giudicano, prestano al programma il valore aggiunto di storie, idiosincrasie e piccole dramaturgie personali, che non soltanto li rendono empatici al pubblico di casa, ma trasformano in un’appetitiva variante de “Il Grande Fratello”&C quello che altrimenti, a conti fatti, non si discosterebbe da una noiosa prova d’esame per aspiranti cuochi.

In una Prova d’Esame per Aspiranti Cuochi, però, mettiamo in qualche istituto alberghiero, i membri della Commissione d’Esame non potrebbero mai, nei confronti dei candidati, comportarsi come i giudici di “Masterchef Italia”, come del resto non potrebbe farlo oggi qualsiasi insegnante in una normale interrogazione in classe, pena – nella nuova, un tempo impensabile alleanza di alunni e genitori contro gli insegnanti e la scuola - trovarsi facile

cucina reale, Gopnik osserva che “la gente compra i libri di Thomas Keller o René Redzepi. Tutti li ammirano, tutti ne parlano, ma non conosco nessuno che abbia provato a cucinare una loro proposta. La verità è che preparare ricette di cucina molecolare a casa è come provare a rifare *Guernica* di Picasso su una tenda per la doccia”.

bersaglio di contumelie, ricorsi e cause legali, per tacere – cose che peraltro accadono e continueranno ad accadere - di ritorsioni che vanno dalla normale aggressione manesca allo sfregio da coltellino. Perché allora, in un contesto di pubblica esposizione e virtuale e potente gogna mediatica, la Banda dei Quattro di *Masterchef Italia* (mi riferisco all'edizione di quest'anno, 2017-2018) séguita imperterrita a sfoderare, nei confronti dei Sottomessi, siparietti alla "*Full Metal Jacket*" (la risposta dei Sottomessi è il tormentone: "Sì chef", equivalente allo "Yes, Sir" dei militari da noi tradotto in "Signorsì, Signore"), e – ciò che è peggio –, attraverso un repertorio di frasette apodittiche, di smorfiette di sufficienza, di piccole intimidazioni, di stroncatura di qualsiasi replica, a riesumare certe caricature d'insegnanti di una volta, pre-Sessantotto, morte e sepolte nel dimenticatoio del passato? Fosse almeno buona l'interpretazione: ma, in quanto attori, i giudici-cuochi scendono giocoforza a livelli infimi nella scala della qualità. Devono, per esigenze di copione, fare i perfidi (tranne l'americano Bastianich che par strafottente del suo, e il napoletano Cannavacciuolo che ha troppo *Core 'e Napule* per sbilanciarsi appieno in questo genere d'idiozie), e danno fondo allora al ricordo di qualche precettore perfido visto in qualche film o sceneggiato nell'infanzia, perché dall'unione fra il canovaccio stereotipo e forse qualche (ma speriamo di no) loro innata tendenza repressa, si origina quella miscela di autoritarismo e sapienza spocchiosa che sembra tanto piacere al palcoscenico mediatico. Restylizzata nel "look" dalla produzione ad imitazione di quanto hanno fatto in Germania gli addetti all'immagine della cancelliera Merkel, la chef triestina Antonia Klugmann propina agli aspiranti cuochetti gelidi spifferi vocali da maestrina démodé accompagnati da oblique occhiate vendicative a sostegno dell'ammonimento: "Sono io che faccio le domande, tu devi solo rispondere". Sola risposta ammessa, con genuflessione del capo: "Sì chef". (Niente a che vedere con la modesta mitezza dimostrata sullo stesso canale nel programma che va in onda in condominio con *Masterchef*, quel "E poi c'è Cattelan" ricordato all'inizio, dove la chef di terra d'Istria tutta erbe e natura sorride serafica sopportando con candore tutto, ma proprio tutto, dalle buffalmaccherie del conduttore nella prova di cucina ad occhi bendati alla ingenua denuncia, da parte di Cattelan, del pesante "fotoshopping" cosmetico operato sulla immagine della sua ospite, che campeggia in copertina dell'*instant book* delle sue ricette appena pubblicato da Giunti: "Ma questa sei veramente tu? Ma tu ti riconosci? Ma perché non lasciano le persone come sono?"). Né è da meno

lo chef romagnolo Bruno Barbieri, che, dimentico di quando era benevolmente “nonnizzato” al “Gambero Rosso Channel” dal grande Igles Corelli, suo riconosciuto maestro, maggiore per età e professione, non trova niente di meglio per malvagizzarsi che metter su una irrigidita faccia alla Fouchet o alla Ispettore Javert da sceneggiato di una volta, qualcosa di mezzo fra il Cardinale Riciliù di manzoniana memoria e un aspirante torquemada della Santa Inquisizione, e come tale presentarsi intimidante ai poveretti che controbattono, anche lui con quel “Ma che fai, rispondi?”, indicativo di una lesa maestà².

Questo guitto armamentario da casareccia commedia dell’arte potrebbe essere abbastanza comico, se non fosse sotteso da qualcosa di più profondo, che sarebbe un errore sottovalutare. Al di sotto di *Masterchef*, infatti – al di sotto, cioè, di questa variopinta rappresentazione basata su un contratto e regole chiare sul tipo di “format” stipulate sin dall’inizio fra la produzione e i concorrenti (“Noi vi faremo trattare male dai giudici, voi vi farete ‘maltrattare’ senza fiatare”) – c’è un messaggio nascosto, forte e compatto. È un messaggio, basato su tutto quanto in questi anni i media hanno costruito intorno al cibo ed alla gastronomia, enfiandolo e dilatandolo a fenomeno di massa che, con la sua *stunning audience*, *Masterchef* unifica e porta alle sue estreme conseguenze. È un messaggio semplice. Nel mondo moderno, o postmoderno che sia, la cucina è la nuova forma d’arte *trendy* e universale, e ciò che fu un tempo il cuoco è il suo sacerdote, che la dispensa e rende finalmente l’arte, la sua pratica e la sua fruizione, accessibile a tutti. Nel tramonto dei chierici, vincono i cuochi.

È un messaggio, surrettizio, cioè infilato di soppiatto e di rado enunciato direttamente, ma che c’è e forte. Cominciò proprio Marchesi con questa falsa identificazione fra l’opera d’arte e il piatto, fra il quadro di Jackson Pollock e la sua imitazione culinaria col *dripping* di salsine (che senz’altro è una curiosità divertente e bella: ma fra i due manufatti c’è un incommensurabile abisso di piani); e mal gliene incolse, perché, in una sorta di contrappasso, il *cook show* con la sua superfetazione non ha fatto che giocare su questo slittamen-

2. Che il truce personaggio sia il totale frutto di uno *script* e di esigenze di scena posso testimoniare io stesso, che conosco Bruno Barbieri per averlo più volte intervistato e conversato a lungo con lui come suo tradizionale vicino di tavola a Verona, nello “stand” umbro dell’olio del “Vinitaly”. Oltre che un bravissimo e versatissimo “chef”, Barbieri è una persona affabile, equilibrata, modesta e fondamentalmente dolce nei modi. Ad un politico umbro che a tavola faceva infondate ironie sulla fama di Gianfranco Vissani, Barbieri disse testuale: “Ma guardi, io le dico solo una cosa: noi siamo cuochi, Gianfranco Vissani è di un altro pianeta”.

to, il piatto impiattato che è una creazione artistica, tanto più esotica (cioè periferica rispetto a un centro) è la scelta e la collocazione degli ingredienti sublimati, che – come i materiali nell’arte – si sarebbero emancipati dalla materialità, come la pietra per lo scultore e i colori per il pittore. “Sembra un quadro”, dice l’intervistatrice accingendosi ad assaggiare il celebre uovo marinato di Carlo Cracco. Sembra. Ma quadro non è. (Del resto, la fonte di ogni meraviglia nella cucina moderna è sempre la stessa, da Marie Antoine Carême a Ferran Adrià: è l’effetto descritto da Petronio nella Cena di Trimalcione del “Satyricon”. Tanto più alta è l’arte culinaria, tanto meno la vivanda dev’essere ciò che sembra, dall’oca con intorno pesce e uccelli, che invece si rivela essere fatta col maiale, alle mele cotogne trapunte di spini per parere ricci. È l’effetto di spostamento metaforico che crea meraviglia e diletto nei commensali. Lo stesso Trimalcione loda così le virtù del suo insostituibile cuoco: “Un uomo più prezioso non è possibile trovarlo. Basta dirglielo: di una vulva ti fa un pesce, di un pezzo di lardo un colombo, di un prosciutto una tortora, di uno zampone una gallina”³.)

E la letteratura è forse da meno? Che dire di un famoso chef tristellato e a suo dirsi francescano, che accompagna e spiega le sue creazioni con narrazioni letterarie à la Marcel Proust, che i piatti in sé, per buoni che siano, non sarebbero mai in grado di esprimere con i loro mezzi (vista olfatto e gusto)? La famosa *madeleine* sarebbe rimasta soltanto un simpatico dolcetto se Proust non avesse scritto *Du côté de chez Swann*, dove la Poetica (filosofia e poesia) della *madeleine* si regge da sola, mentre esposto nel bancone di una pasticceria, per chi non abbia mai sentito parlare della sua celebre descrizione, la *madeleine* è un *cookie* e basta. Non lo dovrebbero dimenticare tutte quelle seriali pubblicità e promo turistici, che presentano sino allo sfinimento cibo e vino come evocazioni e narrazioni del territorio, per cui chi si compra una bottiglia si porterebbe via Leopardi e Gioacchino Rossini chi si mangia un bel piatto di strangozzi al sugo d’oca.

Non è vero. Le opere d’arte (ri)creano, con i propri strumenti specifici, interi mondi e nuove dimensioni, perfettamente intellegibili grazie alle relazioni immanenti dei loro complessi sistemici. Da solo il piatto quanto si voglia gourmet – nato fra l’altro non per essere riprodotto in digitale o appreso nella sua pura forma visuale, ma il più presto possibile, se no si fredda, disintegrato e divorato –, non comunica alcunché, se non il fatto che sia buono o no (e,

3. Petronio, *Satyricon*, a cura di Vincenzo Ciuffi, Torino, Einaudi, 1980, p. 93

in seconda battuta, in base alla competenza gastronomica di chi lo mangia, le sue ascendenze territoriali e il significato combinatorio e simbolico dei suoi ingredienti). Più di questo non può.

Al contrario, il messaggio che è passato è che la cucina sia arte. Con il vantaggio di una gran bella scorciatoia per i fruitori: il baùscia ricco e illetterato va con tutta la sua compagnia nei locali bi- o tri-stellati, e invece che faticare sui libri, che non servono a niente, può ugualmente sentirsi, consumando il piatto-capolavoro e ostentandolo in giro, partecipe a pieno titolo della Nuova Cultura Emergente. E come lui un sacco di gente imbevuta di *cook show* giù a scalare, frequentatrice seriale di ristoranti in una gerarchia per tutte le tasche e declinazioni del *Novum Organum*, che è il Rapporto Qualità/Prezzo (su questo principio Alessandro Borghese ha costruito le fortune del suo format “I 4 Ristoranti”, che, involontariamente, si è trasformato anche in una sorta di *morality play* sulle piccole malvagità umane, i dispettuzzi vicendevolmente compiuti dai ristoratori in gara). Deprivatizzando le proprie esperienze e trasformati in critici dai *socials*, pubblicando attraverso i “post” i piatti mangiati, si va allora al ristorante e alla trattoria più o meno celebre, meglio se a cucinare è qualcuno che si è visto in televisione, con lo stesso spirito sdoganato di quando si va ad una mostra d’arte o ad un qualsiasi evento culturale, grande o piccolo, per poi straparlarne su Facebook. (Vale ovviamente anche l’inverso: alla mostra d’arte, che gli Espositori attenti al commercio profilano esattamente in base a questo modello di consumo, si va allo stesso modo in cui si va al ristorante. È il cibo che detta il paradigma, la sinergia emozionale – sinestesica: che coinvolge tutti i sensi, come descritto da Huysmans in *À Rebours* –, che oggi è il cuore dei moderni pacchetti turistici.)

E in questo nuovo, surrettizio paradigma che ha scardinato un coriaceo modello culturale, gli chef sono i nuovi intellettuali. Certo, a sentirne parlare qualcuno (o per la verità la gran parte, perché la bilancia pende tutta da un lato, che non è quello degli *studia humanitatis*), qualche dubbio dovrebbe venire. Per un Massimo Bottura non soltanto verbalmente brillantissimo nella spiegazione dei propri piatti, ma ormai culturalmente e socialmente impegnato (oltre che nel fastoso recupero degli sprechi del cibo) in umanistici e lodevoli progetti di refettorî claustrali per gli emarginati, ci sono centinaia di chef, bravissimi in cucina a far piatti impeccabili maneggiando roner, spume e sifoni, che quando aprono bocca in tv lasciano basiti per la loro nemmeno *docta* ignoranza, per la povertà di un livello d’istruzione non esente da grezza-

te e strafalcioni. È stupefacente l'abisso che si spalanca tra la raffinatezza delle loro tecniche di cucina e la modestia (si fa per dire) dei loro bagagli culturali e annesse mentalità provinciali, pardon, iperterritoriali. È ovvio, verrebbe da dire. Che si pretende da loro? sono cuochi, non umanisti o filosofi o scienziati.

Già, giustappunto. Solo che il paradigma, come si diceva, è cambiato. I cuochi, nella penuria e delegittimazione dei vecchi *maîtres à penser*, hanno varcato la (non più) sacra soglia di un tempo, nel continuo ribollimento e indistinzione categoriale (per lo meno in riferimento ai vecchi generi e categorie) della società della Comunicazione/Consumo. E da nuovi guru, grazie alla cucina-spettacolo, i top-ristoratori televisivi passano all'incasso, trasformandosi (come nel caso di *Masterchef*) in un "brand" potente (di cui il loro locale fisico è soltanto appendice che funge da garanzia di verità), che consente loro di reclamizzare alla grande prodotti come pasta, gorgonzola, detersivo per lavapiatti e perfino panini McDonald.

È questa la costellazione per cui Antonia Klugmann, la cuoca triestina di *Masterchef*, che in una poco nota intervista di nemmeno tre anni fa sparava sul programma, non a caso prendendo spunto proprio da quel Carlo Cracco che non immaginava sarebbe andata a rilevare, istituendo un preciso distinguo fra il Cracco ristoratore ("Non è bravo, di più") e il Cracco *show man* ("Sono sue scelte personali"), e di qui allargando il discorso al fatto che

le tante trasmissioni che esistono in tv [...] non comunicano la cucina per la complessità che è: la cucina è una cosa complessa, non è uno spettacolo, non è una gara, non è un 'chi è più bravo' [...] L'idea sbagliata è la gara, è che si possa valutare il lavoro sulla base di una competizione un po' fasulla e soprattutto bisogna chiedersi se queste persone che vanno a fare *Masterchef*, ci vanno come se andassero a fare il Grande Fratello oppure ci vanno perché il loro scopo non è quello di diventare famosi ma quello realmente di cucinare. Viene dipinto il nostro mestiere in modo forse non realistico, perché in realtà non è che una carriera s'inventa da un giorno all'altro, ci vogliono anni, decenni di lavoro⁴,

è questa, dicevamo, la costellazione di contesti e motivi, per la quale la cuoca triestina non ha resistito al richiamo del Grande Fratello gastronomico, con buona pace della primitiva purezza dei suoi principî. Ha colto semplicemente

4. Intervista di Laura Bertolini ad Antonia Klugmann, nel sito "Fritto Misto/ Cucina ed Emozioni", sabato 17 ottobre 2015.

al volo l'insperata opportunità di diventare, da cuoca di nicchia sconosciuta ai più, *maître à penser* e guru della nuova arte. Occasione di "visibilità", anche commerciale, troppo ghiotta per lasciarsela sfuggire, alla faccia dei purismi ostentati fra abeti ed erbe. Nella coscienza che oggi il cuoco non è nessuno, senza tv. Senza quella sorta di fede religiosa in un Aldilà del Cibo, praticata da devote masse di gente che, non avendo tempo per cucinare e giocoforza riempiendo di *junk food* i carrelli del supermercato, sublimano il loro desiderio di mangiar bene (metafora di una vita migliore) nella pirotecnicia delle trasmissioni gastronomiche. (Ne *L'uomo dei cinque palloni*, firmato nel 1965 da Marco Ferreri all'interno del film a episodi "Ieri, oggi, dopodomani", il protagonista Marcello Mastroianni va a Milano nell'affollato negozio di gastronomia di Peck, per acquistare tartufi e risotto da portare a casa in vista di una cenetta a due con Catherine Spaak, e di fronte al suo meravigliato sgomento per la sovrabbondanza di cibo *in display* e la frenetica folla che lo incalza da tutti i lati, il banconiere in divisa gli spiega con allegra bonomia: "Signore, la gente mangia, mangia, e si dimentica tutto. È meglio della cocaina".)

All'opportunità professionale offerta e subito cotta e mangiata dai giudici non corrisponde certo quella dei concorrenti, che, a dispetto dei loro sogni di gloria, se davvero ne hanno, devono accontentarsi dell'effimera notorietà di esserci, nel qui e nell'ora delle puntate della serie. Il vincitore, buon per lui, si prenderà un gruzzoletto di gettoni d'oro e la gioia di vedere sugli scaffali il suo bravo libro di ricette, come una volta, in sede di laurea nell'università dei Regi Decreti, al 110 e lode si aggiungeva, nei casi di eccellenza, la menzione di pubblicazione della tesi. Ma la speranza che il programma proietti d'ora in avanti lo chef novello nel grande panorama della ristorazione, resta alquanto fallace, così come illusoria l'apertura di chissà quale ristorante di successo, magari in futuro odore di stelle. Come indagini compiute non solo su *Masterchef*, ma su altri celebri "Talents" hanno mostrato, la gran massa dei concorrenti e perfino dei trionfatori finisce ben presto nel dimenticatoio, sostituiti e surclassati dalle *new entries*. I concorrenti di *Masterchef*, in gran parte giovani ma nel cui cast non mancano, in nome del generalismo dell'*audience*, rappresentanti di altre classi di età, l'adulto e il vecchio, hanno il compito di assicurare il necessario combustibile ad una bulimica macchina di spettacolo, che dev'essere di continuo alimentata dalla novità. Ben più che sulle reali differenze delle loro capacità culinarie, che in ultima istanza possono esser date per equivalenti nel comune dilettantismo, il criterio di selezione dei

concorrenti si basa essenzialmente sulla loro capacità di rappresentare tipi, macchiette, piccoli personaggi, caratteristi di una commedia umana, che nella loro medietà tendente al basso li renda facili vittime dell'autorità dei giudici ("Sì chef") e al tempo stesso li apra, come non farebbero braveri o intellettualoidi, all'identificazione e all'empatia con il pubblico. Come accadeva un tempo al Mike Bongiorno di Eco, la condizione perché il pubblico prenda a cuore i piccoli aspiranti Masterchef è vederli nelle loro debolezze, senza pensare nemmeno per un momento che gli siano superiori.

L'importante è vederli sprintare verso la dispensa come in un assalto ai forni o agli *shopping centres* del *Blackfriday*, fare incetta tanto è gratis di tutto e di più, sprecare per fare una porzioncella tanta più roba possibile, incuranti della sorte di vegetali e pesci e molluschi ignari, quando furono pescati, del destino grammo che li avrebbe condannati nemmeno ad essere mangiati, ma direttamente alla pattumiera; l'importante è che incasinino così tanto la postazione con un combinato di sporcizia, disordine e assenza di metodo, che fa stupire (ma qui, probabilmente, è il montaggio a fare miracoli) che alla fine possa miracolosamente uscirne un piatto più o meno compiuto. E allora il pubblico può anche amarli, appassionarsi alle loro vicende ed emozioni come nel "Truman Show". Vessati dai giudici, novella versione del Mr. Creakel di Dickens, che angaria David Copperfield&C nel collegio di Salem House, i concorrenti si disperano, piangono persino, e lacrime vere vengono versate quando un inappellabile verdetto commina loro la condanna più temuta, "DEVI LASCIARE LA CUCINA DI MASTERCHEF", una specie di esecuzione capitale in cui al reo, con modalità simili a quando il soldato colpevole di fellonia davanti alla corte marziale (una scena vista mille volte nei films americani) viene "degradato", *stripped*, dei gradi militari, che in questo caso sono rappresentati dal grembiule – e a confermare che l'ispirazione sia quella, ecco che, nel tremendo momento di lutto di un congedo che par simile alla morte, commovendo (*dura lex sed lex*) persino gli inflessibili giudici, la regia provvede a celebrare il dipartente con *flash backs* poeticamente virati e musicati, chiamati a riepilogare i momenti più appassionati della sua vita, pardon, delle sue vicende in grembiule, consegnandole alla memoria dei compagni in lacrime ed alla commozione generale del pubblico a casa. In questa sorta di necrologio (del resto, anche per il sostituito Carlo Cracco fu in apertura di serie inscenato un finto funerale), il grembiule-feticcio viene inquadrato come se si trattasse della piastrina di riconoscimento di un soldato caduto

in battaglia. Questo piangere e disperarsi per un grembiule, in un'epoca che vorrebbe l'avvenuto decesso di ideologie in realtà nascoste sotto il tappeto, è il capolavoro ideologico di *Masterchef*. Che, in tempi di guerre e conflitti, mutamenti epocali, cambiamenti climatici, disoccupazione, licenziamenti facili, povertà, emarginazione sociale, si possa piangere o far credere che si possa piangere per l'immane tragedia del grembiule perduto in una gara di cucina, dietro la falsa chimera di poter un giorno mettere la casacca da cuoco in un ristorante stellato e far da mangiare a chi ha abbastanza soldi per pagare conti salati, rappresenta non soltanto un pericoloso ribaltamento di priorità e valori, ma la prova di quella atomizzazione sociale, di quella parcellizzazione reciprocamente indifferente dei punti di vista e degli interessi, che oggi sbarra la strada ad una visione complessiva (e alla possibile soluzione dei problemi) di un mondo estremamente complesso.

Nelle lacrime per il grembiule, nei salti di gioia per averlo conservato, nella cameratesca solidarietà dei concorrenti che hanno scampato l'eliminazione (parodia involontariamente blasfema di internati e prigionieri), *Masterchef* veicola una serie di messaggi sotterranei per nulla innocenti. Fra i più nefasti ci sono l'elogio e la nostalgia dell'autoritarismo fondato sull'autorità di un sapere assolutizzato (una variante di quella fortunata massima che tanto è piaciuta al grosso pubblico a proposito del dibattito sui vaccini, "La scienza non è democratica", una frase sbagliata per una buona causa, perché la scienza, il metodo scientifico per prove ed errori, il confronto fra gli scienziati sono democratici eccome, altrimenti ancora varrebbe l'*ipse dixit* e l'autorità di Aristotele); nonché la surrettizia sovrapposizione fra una competenza tecnica (in questo caso la cucina, ipostatizzata, resa cioè una sorta di Entità Assoluta, e quindi alterata nel suo peso specifico socioculturale, peso reale rispetto al volume) ed un'autorità morale. I giudici di *Masterchef* si credono in diritto di dispensare ai concorrenti non solo regole di cottura ma paragiudizi etici e pseudomassime filosofiche sui comportamenti dei candidati, sul loro presente e futuro, e di qui sulla vita in generale, su cui non avrebbero alcun titolo per intervenire pubblicamente. Certe frasette mefitiche, nella loro normalizzante banalità, pronunciate dai giudici all'indirizzo di questo o quel concorrente, fanno tornare in mente l'*Elogio di Franti* di Umberto Eco, la sua famosa riabilitazione del "cattivo" della classe e del suo sorriso "infame". Quel riso che, à la Baudelaire, non si integra nell'ordine costituito di un "Cuore", "turpe esempio" – scrive Eco – di pedagogia piccolo-borghese, classista, paternalistica

e sadicamente umbertina”, un libro dove “tutte le tare del costume italiano prefascista (e spesso protofascista) venivano magnificate e proposte ad esempio dei giovinetti”. Chissà, a volte ritornano.

Certo è che l’occhiuta severità dimostrata durante le selezioni viene improvvisamente sublimata nell’Apoteosi dei tre concorrenti superstiti che, in un modo o nell’altro, sono arrivati alla fatidica sera della Finale. Come per incanto, da anatroccoli più o meno brutti o comunque discontinui nell’azione e nei risultati, èccoli di colpo trasformati (un effetto significato anche dalla casacca bianca da “chef” che ha dismesso come una crisalide il già sacro grembiule da apprendista) in aquile della cucina, di colpo capaci di replicare con poche informazioni i piatti dei grandi “chef” che fanno passerella al programma, abbiano due o addirittura tre stelle Michelin, come Norbert Niederkofler, e di produrne (quasi) perfette imitazioni. Nell’abbrivio, i tre seguitano nel resto della prova a costruire imperterriti piatti “gourmet”, che i giudici, buoni e occhi dolci come sono diventati, giudicano buonissimi. Ovviamente il merito, come viene rimarcato, è anche e soprattutto dei loro insegnamenti, e in generale di *Masterchef*, accreditato della funzione di un inimitabile Supercorso di Cucina, in grado di trasformare miracolosamente in poche settimane amatori e dilettanti in professionisti. Alla faccia del fatto conclamato che diventare un bravo cuoco costi anni e anni di fatiche, i giudici sono costretti a glissare su questo principio-cardine, sacrificato al fatto che nell’Apoteosi della Finale i finalisti devono necessariamente mostrare, tutti e tre, virtù cuciniere che li sollevino sopra la massa dei dilettanti e degli spadellatori casalinghi, cui fino a poco prima appartenevano, e li rendano degni dell’ambito titolo, che altrimenti perderebbe credibilità e valore. (Il fatto che il “Masterchef italiano” e i suoi due pressoché equivalenti *competitors* siano mostrati, dopo appena qualche mese, in grado di eseguire alla fine piatti che, nell’aspetto e nella qualità, si avvicinano pericolosamente ai loro, dovrebbe instillare nei giudici qualche dubbio e timore sulla natura – anche “artistica” – della loro attività. Delle due l’una: o l’alta cucina s’impara facile come il *fast food*, ed è quindi un esercizio sopravvalutato; o è soprattutto il montaggio cinematografico a fare miracoli ai fornelli).

Ma, dirà qualcuno da ultimo, non sarà che *Masterchef*, aldilà dell’effimera gloria dei *talents*, possa avere fra i suoi lodevoli intenti anche quello di stimolare giovani appassionati di cucina e disoccupati sulle strade e i sentieri aperti nella ristorazione, migliorando altresì la cultura gastronomica del Paese? For-

se. Ma qual è il modello trasmesso? Una competizione spinta e non collaborativa, tesa anzi, per quanto possibile, a danneggiare i rivali (contano poco le uscite “buoniste” nel “sociale” in esterna); un metodo di lavoro in cui la pressione del tempo, ignara del motto di Pico “Festina lente”, si traduce non in esattezza, rigore e pulizia, ma, per amor di spettacolo, in fretta e sciattezza, per produrre alla fine piatti modesti, ma conseguentemente e arbitrariamente costruiti sulla base di uno spreco alimentare, inverso (oltre che all’economia domestica delle famiglie) rispetto a tutte le teorie del riciclo e della sostenibilità ambientale.

Come in sogno, strafatto da questa orgia virtuale di cibo finto, scendo verso l’Arco della Mandorla, detto Porta Eburnea a Perugia, asimmetrico nei resti delle sue pietre etrusche ed aspro dei resti aguzzi di architrave spezzato, e in un punto imprecisato (perché non ci sono mai stato) scivolo con facilità in uno scuro antro profondo, che odora di vino e guanciale fritto, i soffitti a volta a botte cantinosa anneriti come i mattoni intenebrati da lampade fioche, quasi di candela, la vista che a poco a poco rapprende dalle ombre tavolacci possenti ai quali siedono i giovani avventori sopra panche e impagliate sedie da osteria, gruppi che parlano forte e ridono e bevono, disposti come in un quadro caravaggesco, e tutti, oltre alle brocche del vino rapidamente svuotate in tozzi bicchieri di vetro spesso, hanno di fronte a sé, chi l’uno chi l’altro, bracciantili piatti fumanti di carbonara con uova, pecorino e guanciale, o di amatriciana in cui il guanciale croccante e quasi fritto si confonde col rosso acceso del sugo di pomodoro, ci sono studenti italiani, appena usciti dal *cinema d’art e d’essai*, ci sono stranieri, un paio di somali, uno che chiamano il Profeta per via della lunga barba e l’occhio sciamanico, e poi un siriano, causa i films western che vanno per la maggiore, conosciuto come Sartana, quello della Valle degli Avvoltoi e Sartana che Non Perdonna, un po’ discosto c’è un tipo con l’eskimo che mangia senza dare confidenza, uno studente greco fuori corso come ce ne sono tanti in giro, esiliato dal regime dei *colognelli*, si chiama Basilio, *Basileios*, in greco, che vuol dire “regale”, come San Basilio, il grande vescovo di Cesarea Patrono dei Poveri, in accordo con l’Onomastica, che non è da meno dell’oroscopo, che lo vuole timido, uno che può essere anche generoso ma preferisce la solitudine alla compagnia, e infatti la compagnia di Basileios è il suo coltello a serramanico conficcato (a conferma della strapotenza paradigmatica degli Spaghetti-western) a confine sul tavolo, che il greco fissa di tanto in tanto mentre disaggrega metodicamente la carbonara,

e di colpo si fa silenzio perché sono entrati due giovani che brandiscono tubi di ferro, “fasci” che cercano proprio lui, il greco, per fargli pagare una volta per tutte i troppi screzî, gli si scagliano contro – e come in una sfocata *slow motion* senza sonoro, assisto trasognato alla danza di Basileios, che si lancia contro i due con il coltello prontamente sradicato dal tavolo, mentre i pugni professionisti di un boxeur siriano amico di Sartana (“C’è Sartana... vendi la pistola e còmprati la bara”) fanno il resto, atterrando impietosi sugli assalitori cui non resta che battere in ritirata, la moglie del proprietario che cessa di fingere di chiamare la polizia da un telefono finto, il proprietario tutto capelli e tatuaggi che sbuca fuori come corpo eterico dal muro etrusco e senza proferir motto ristabilisce l’ordine con puro elettromagnetismo di sguardo, mentre beffarda, travestita dalla voce di Enrico Maria Salerno che doppia Clint Eastwood il Senza Nome di “Per un pugno di dollari”, resta in aria sospesa e musicata da Ennio Morricone la frase del greco: “Se non vi è bastato, non fate complimenti, tornate pure domani sera”...

A “La Mandorla” di Porta Eburnea non ci sono mai stato, né potrò andarci mai più, perché la vineria non esiste ormai da un pezzo, ma ha ragione Catanelli a dire che l’immaginazione è in grado di ricordare meglio della memoria, e infatti mi è bastata la descrizione sommaria che ne fa in questo libro, insieme ad altre, nel capitolo dedicato agli esercizi scomparsi, a trattorie e ristoranti che non esistono più, per avere nostalgia di quelle mancate, immaginarie cene rustiche, di quei pochi piatti e vino triviale che scaldano la testa e il cuore, mentre riempiono lo stomaco, ch’è poi il genuino significato materialistico, antispiritualistico di Feuerbach, quando scandalizzava tutti col suo “L’uomo è ciò che mangia”, a sostegno dell’unità indivisibile dell’essere concreto e contro un’anima che non abbia corpo. E “Da Peppino” con supplì e baccalà? E “Da Bruno”, rosticceria fiaschetta trattoria? (Io ci metterei anche “Argentino”, trattoria economica a Porta Pesa, davanti alla quale passavo da piccolo, fantasticando chissà quali irraggiungibili sapori golosi.)

Ma anche le case non scherzavano un tempo, con i ricettari tramandati grazie a nonne, mamme e zie, che sapevano ammannire arvòtoli fregnacce smulichelle budellucci morsetti di maiale ciccio e migliacci, magari da accompagnare alla cavolina con i tozzi e al macco e alle erbe campagnole in insalata, quando le merende dei “fiòli” erano ancora a base di pane burro e zucchero, prima che la frenesia del “consumo cospicuo”, anticipato alla fine del XIX secolo da Thornstein Veblen e preconizzata dal Dopoguerra affluen-

te, li sostituisse dagli Anni Sessanta con Buondi Ciocori Urrà Saiwa Kit Kat Nutella Raider Twix Snickers Fiesta Camillini patatine Pat Bon e formaggini Ramek, antesignani della maxiofferta di oggi, e dell'invasione di precotti e surgelati.

Anche se questo “Arcimboldo perugino”, come dicemmo all’inizio, pertiene per forza di cose al contesto generale del pervasivo (anche se già cominciano a notarsi nel pubblico e in qualche voce critica dei media segni di stanchezza e saturazione⁵) Onnipresente Discorso sulla Gastronomia, il libro di Catanelli non è (non è solo) un libro di cucina. Il suo dichiarato intento è quello di fornire un contributo alla ricostruzione, in termini di “cultura materiale”, ad un mondo gastronomico scomparso – o comunque in via di progressiva sparizione, anche dalla memoria collettiva –, nella città di Perugia, strutturato rapsodicamente per temi (*Piccolo ricettario familiare, Sparizioni in cucina, Ristoranti, trattorie e locali scomparsi, I sapori antichi della Perugina*), che non sono accademicamente indagati con gli strumenti “oggettivi” della storia e della sociologia, ma tenuti insieme da un elemento biografico, che fa loro da collante e legittima così la necessaria arbitrarietà di scelte ed omissioni. È una sorta di biografia, scritta dal punto di vista della gastronomia, in cui a valere più di tutto è il ricordo, la testimonianza diretta di ciò che si è vissuto o sentito personalmente raccontare. Sono memorie di vita e di cibo, di vita nel cibo e cibo nella vita, schegge e frammenti di esistenza, associati a sapori e convivialità, allo stare a tavola, con parenti e amici e colleghi d’opera, a pietanze consumate, a merende e spuntini solitari, a cibi avventizî, a profumi di strada, a contaminazioni di etnie, ad osterie avventurose come “La Mandorla”, in una mescolanza raccontata senza gerarchie perché simile allo stesso scorrere dei ricordi e della vita. Ma, pur soggettivo, è un osservatorio che non si preclude i suoi obiettivi risultati antropologici, come la restituita nomenclatura (e, con il nome, la memoria della cosa) degli attrezzi che un tempo affollavano le cucine di casa, complemento necessario per compren-

5. “Di cibo, cuochi e ricette non se ne può più: ma quando un autore promette di raccontare millecento anni di storia culturale attraverso la cucina anche il lettore più stomacato si lascia tentare”, crede di dover premettere Angiola Codacci-Pisanelli, recensendo su *L'Espresso* dell'11 febbraio 2018 il volume “Delizie d'Oriente” di Peter Heine, pubblicato da Sellerio. Critico era anche il compianto Anthony Bourdain, che pure ha profittato non poco dei vantaggi mediatici: “Oggi vedo un sacco di giovani che sono cresciuti in questa cultura dello chef di tendenza e non hanno molta voglia di lavorare. Escono dalle scuole di cucina e si aspettano di arrivare in un programma televisivo. Hanno il taglio di capelli e il look giusto ancor prima di imparare a pelare una cipolla” (*Bourdain Confidential*, intervista di Giacomo Papi ad Anthony Bourdain, Venerdì di Repubblica del 20 ottobre 2017).

dere appieno la filosofia e il sapore dei ricettari familiari, le cuoche che cercavano “la miscela” e preparavano la crema di lardo sulla “battilarda” o sul battino, ch’era un mibiletto apposito, per non parlare della “grattacacia”, assai diversa da quelle di oggi, della mitica “màttera” in cui venivano riposti pane e avanzi, del “rasagnolo” per fare la pasta, del fiasco onnipresente e del “surtù” che conteneva le bottigliette dell’olio e l’aceto per condire (qui le pronunce dell’ascendente francese variavano: dai miei, ad esempio, io l’ho sempre sentito chiamare “sortù”).

C’è nell’*Arcimboldo Perugino*, pensato dal suo autore come un *pot-pourri* asistemico, una inconsapevole, minima traccia genica del “Grande Dizionario di Cucina” di Alexandre Dumas padre. La composizione di questo straordinario e strabordante dizionario *sui generis* accompagnò quella dei suoi romanzi, a riprova che la fame di buona scrittura e la fame di buon cibo intrattengono spesso un misterioso rapporto vitale (quando smetteva di lavorare e scendeva in cucina a pranzo, per preparare lui stesso qualcosa, Dumas padre trovava sempre alla tavola, che condivideva con Alexandre Dumas figlio, ospiti perfettamente sconosciuti, che il padre – nella loro ospitalissima casa senza serrature si circolava liberamente – pensava avesse invitato il figlio, e il figlio il padre). Monumentale e singolarissimo affresco della galassia gastronomica, in cui le spettacolari ricette della vecchia e nuova cucina francese vengono da Dumas, che recita a soggetto, dilatate a dismisura in digressioni storiche e bozzettistica sociale, pezzi di attualità giornalistica sulla Parigi del tempo e del passato, frizzanti aneddotiche su politici, salotti e frequentazioni, biografie di cuochi e studio d’ingredienti, tutto abbozzato nei contorni di una vasta tela della storia della cucina, il *Dictionnaire* fu pubblicato postumo, tre anni dopo la morte dell’autore, fra l’altro per la cura di Anatole France, e dopo la prima, da subito introvabile edizione, scomparve per quasi un secolo, per riapparire, con scarsa visibilità e inferiore fortuna, nel 1965; soltanto il Bicentenario del 2002 salvò l’opera dall’oblio.

Eppure al suo librone, che sembrò ad alcuni, che per primi lo videro, una caduta dal cielo della letteratura nella pentola della (stavolta davvero) crassa empiria, Alexandre Dumas ci teneva eccome. Lo intendeva addirittura (oltre che momento di svago dalle fatiche letterarie) come “il coronamento di un’opera letteraria di quattro o cinquecento volumi”, in una originalità di forma, che non era quella saggistica per addetti ai lavori della “Fisiologia del gusto” di Brillat-Savarin, né quella di un libro pratico di cucina come *La cuisine*

bourgeoise (il primo libro di cucina francese rivolto espressamente alle donne, nel 1746). Dumas voleva essere invece sia “essere letto dalla gente comune che utilizzato dagli esperti”, insegnare e insieme divertire come un libro di De Maistre o un romanzo di Sterne, il campione dell’umorismo e della digressione. Scrive così la sua opera *monstre*, frastagliata, rapsodica, nonostante la parvenza d’ordine e il tentativo di tassonomie, per mettervi dentro, dal punto di vista culinario, tutta la sua ribollente energia vitale che nel corso della sua avventurosa vita aveva dissipato nei suoi romanzi, fossero studî, esperienze, viaggi, immaginazioni, affabulazioni, storie e memorie. Alexandre Dumas, ricorda Anatole France, era un grande mangiatore come era un grande narratore, e nota che in questa ultima opera del maestro “si ritrova l’amore della vita dei vivi”. Era stato lo stesso Dumas a premettere, proprio nell’incipit della sua opera, che “l’uomo, nascendo, ha ricevuto dal suo stomaco l’ordine di mangiare almeno tre volte al giorno, per recuperare le forze che gli vengono tolte dal lavoro e, ancora più spesso, dall’ozio”, in ciò parafrasando inconsapevolmente Feuerbach e quel suo richiamo antidealistico alla corporeità dell’umano, con quel suo “L’uomo è ciò che mangia”, che dal filosofo tedesco viene spiegato quasi con le stesse parole di Dumas: “Perché tu introduca qualcosa nella tua testa e nel tuo cuore, è necessario che tu abbia introdotto qualcosa nello stomaco”. E in Feuerbach, il celebre adagio assume anche e soprattutto una rivoluzionaria valenza sociale: se volete migliorare il popolo, anche dal punto di vista spirituale, “in luogo di declamazioni contro il peccato, dategli una alimentazione migliore”.

Come per Feuerbach, anche per Dumas il cibo ha un complesso valore sociale. La cucina francese moderna, “rigorosa e semplice, perfezionata e completa” che si formò, soprattutto durante la reggenza di Filippo D’Orléans, non tanto negli sfarzi, ma, come dice, nelle “piccole cene”, viene da lui strutturalmente collegata al processo di sviluppo di quella “Civiltà della conversazione”, di quella *sociabilité* donde nacquero tante idee di modernità e di progresso:

Lungi dall’oscurare l’intelligenza, questa cucina, piena di brio, ha risvegliato lo spirito sferzandolo; e la conversazione francese, questo modello per le conversazioni europee, ha trovato, a tavola, tra la mezzanotte e l’una del mattino, tra la pera e il formaggio, la sua perfezione. Le grandi questioni sociali che si presentarono allora estesero il cerchio della conversazione fino alle grandi questioni sociali che erano state agitate nei secoli precedenti e vennero ripre-

se a tavola con più ragione, più luce e più profondità dai Montesquieu, dai Voltaire, dai Diderot, dagli Helvétius, dai D'Alembert, mentre le finzze della cucina passavano ai Condé, ai Soubise, ai Richelieu, ai Talleyrand, e, grande progresso! si poteva cenare da un buon ristoratore, per dodici franchi, nello stesso modo che da Monsieur de Talleyrand e meglio che da Cambacérès.

I ristoranti, eredi diretti dei tavernieri e luoghi d'impiego di cuochi rimasti disoccupati dal tramonto di molte case nobili, vengono salutati da Dumas come un fattore progressivo, come il catalizzatore di un miglioramento dei costumi e della cultura. “Fu un grande progresso”, scrive, “questa istituzione dei ristoranti a Parigi”.

Ma il ristorante, anche se di cucina altissima, non è niente, se non ci sono, per dirla così, costumi e cultura. Nel film “The Dinner” di Oren Overman, in cui la narrazione è ritmata dalle portate di uno stellatissimo ristorante newyorkese, i partecipanti alla cena sulle prime ascoltano annoiati il maître che si sforza di spiegare loro la complessa composizione dei piatti recati in tavola da un cameriere per ciascun commensale, le carote Chantenay, la rapa bianca, l'olio d'oliva del Peloponneso e il rosmarino dell'Oregon, e alla fine lo cacciano via in malo modo bistrattandolo come un servo qualsiasi (“Stop the narrative!”), presi come sono dalla volgarità dei loro discorsi – volgarità da ricchi e potenti, che si trasmette anche alle modalità di consumo/spreco di un cibo così tecnicamente raffinato. (È indicativo della ottusa feticizzazione della cucina attuale che un lussuoso ristorante di Roma, scelto come *location* per l'*avant première* italiana, abbia voluto servire i piatti di “The Dinner”, senza porsi il problema del loro ruolo negativo e della critica feroce che li investe nel film). Allora, meglio l'Arco della Mandorla.

Meglio la cucina vitale di mondi scomparsi (in cui la cucina è tensione di rapporti e – autentiche – relazioni umane, “La cucina è dare e darsi”, diceva Dumas, elemento di cultura materiale in una rete di reti di culture, saperi e relazioni), recuperata da Marcello Catanelli in questo libro.

Meglio l'(alta) cucina, che diventi educazione alimentare, strumento di emancipazione di massa per migliorare le condizioni materiali di vita (la cosiddetta “qualità della ***” alla faccia del Pil, che trae alimento anche dagli sprechi).

E poi, chi se ne frega di *Masterchef*.

Finché ci saranno piccoli libri come questo, per il futuro ci sono sempre speranze.

Note redazionali

Queste pagine non sono scritte da un professionista della cucina, né tantomeno da un dilettante, limitandomi a collaborare con mia moglie in eventi gastronomici eccezionali, quali inviti a cena di amici o parenti o, al massimo, a cucinare alcuni piatti per incontri con ex colleghi o compagni di merende. Sono una cosiddetta “bocca rotonda” o “buona forchetta”, come testimoniano i miei quasi cento chilogrammi di peso.

Rimango comunque affascinato dalla cucina, dalla preparazione dei cibi e, più in generale, da quella che viene chiamata cultura materiale. Quindi non solo mangiare, ma anche vedere cucinare e anche leggere di cucina.

Non a caso sono stato un utente delle rubriche televisive su cibi e alimenti, che ormai sono esageratamente tante e molte di bassissimo livello, invalidate da competitività e apparenze stonate, a scapito della scenografia, delle competenze comunicative dei cuochi, dell’originalità dei contesti in cui si costruisce quello che deve essere un vero e proprio evento. Inoltre ci si devono sobbarcare minuti infiniti di pubblicità.

Un cuoco mi affascina come un qualsiasi artigiano, le cui mani creano, partendo da alcuni elementi fondamentali, prodotti finiti, di grande valore d’uso, non necessariamente artistici, perché sarebbero allora unici e avrebbero il solo valore di scambio. Lo stesso vale per chi scrive di cucina o di cultura materiale, quando riesce a farsi apprezzare per la rappresentazione originale e personalissima di oggetti e situazioni.

Gli scritti sono in parte riflessioni e ricordi personali, ricette trascritte con parenti o amici, descrizioni di eventi gastronomici, chiacchierate con testimoni privilegiati. Perugia è il brodo di cottura. Il tutto è un minestrone, una ratatouille, una macedonia. Buon appetito!

M.C.