



Pluralismo culinario

La guerra dei ghiottoni

di Simona Bani

Nell' "Indice" del dicembre 1999, una piccola inchiesta su giovani cuochi celebrava la lettura di *Ma cuisine du soleil* di Roger Verger (appello alla leggerezza e alle materie prime mediterranee); sottolineava l'ingenuità delle "vere" ricette (atteggiamento filologico improponibile in cucina), ma denunciava anche i "tristi imitatori" a buon mercato della cucina creativa. Che cosa è avvenuto negli anni successivi? Si sono sviluppate tendenze: la cucina molecolare e destrutturata; i contrasti caldo-freddo e morbido-croccante; e poi la spettacolarizzazione dell'apparecchiare: cibi in provette, cubetti di plastica e piatti di ogni foggia (di quelli in cui non si riesce mai a lasciare appoggiate le posate sul bordo senza che cadano all'esterno o affoghino nel contenuto). Marginale rispetto al dibattito gastronomico, si è anche estesa la cucina *fusion*, con l'irruzione del pesce crudo. D'altro canto, la consapevolezza ambientalista ha valorizzato la "filiera corta" (dai luoghi di produzione al consumo), ispirazione della cucina regionale di qualità, a cui si è accoppiata una "voglia di trattoria" che, fra nostalgie (anche della pesantezza), ricerca di prezzi contenuti e di climi meno liturgici, ha ispirato varie pubblicazioni.

La polemica fra ghiottoni c'era già, ma sicuramente nell'ultimo decennio è diventata guerra di pensiero. Da che parte sta la ragione? Da nessuna, come illustrano alcuni contributi al dibattito sul "gusto" pubblicato dal periodico "Scienze gastronomiche". Yahn Grappe (*Le parole*) dimostra che, discutendo di vino e di cibo, si ricorre a un vocabolario che finge di corrispondere a canoni di esattezza, ma in realtà è personale (individuale o di gruppo), e che la terminologia dell'immaginario gastronomico varia profondamente nel tempo. Nicola Perullo (*L'irriducibilità. Il gusto tra autobiografia e condivisione*), sulla scia di un grande storico (Jean-Louis Flandrin), contrasta l'illusione di una connessione scientifica fra consumo e necessità: i grassi non sono sempre funzionali a pratiche produttive e di cottura, ma dipendono dal gusto. Il gusto, poi, secondo Perullo "per diventare comunicabile e dunque linguisticamente (...) socialmente condivisibile, necessita del piano simbolico organizzato, strutturato su quei sensi 'intellettuali' (in particolare la vista) a cui di solito viene contrapposto". Le "esperienze gustative" vivono una contraddizione: hanno "un vissuto irriducibilmente singolare", ma non possono fare a meno di essere "condivisibili e comunicabili". Il giudizio di gusto ("buono/cattivo") chiama in causa "un'intera forma di vita", resiste "a ogni schema concettuale"; "quando gustiamo e valutiamo" esibiamo "all'interno del codice sociale a cui apparteniamo, la nostra firma, la nostra autobiografia irriducibile e non ulteriormente analizzabile". Ci piace incontrare giudizi simili ai nostri, per provare senso di appartenenza, ma, "se il nostro giudizio non viene condiviso (...) ci rimettiamo alla passione della differenza, all'autobiografia e alla nostra individualità". In termini semplici, ci piace anche litigare su cibo e ristoranti perché siamo alla ricerca di definizioni di appartenenza sulla base degli stili di vita.

C'è meno tolleranza a tavola di quanta ce ne sia in politica e in letteratura. Peccato: il modello dovrebbe essere quello della "golosa" Camilla Baresani, del "Sole 24 ore", che trova il buono sia nei ristoranti stellati sia in osterie modeste. Invece, in fatto di cibo, prevale il tifo da stadio. L'atto del mangiare è impregnato di sentimenti: ecco dunque il lavoro di Carla Sacchi Ferrero, curatrice di *Le ricette del cuore*, libro intelligente ma sconsigliato a chi trova ormai insopportabile il richiamo alle *madeleinettes* di Proust e piacevole invece per chi ama entrare nella vite degli altri. Ventiquattro autori hanno scritto un pezzo di loro storia (lodevole lo scopo di destinare il ricavato alla Fondazione Banco alimentare). Sono percorsi nella memoria

legati ai sentimenti e all'olfatto, il senso che più trascina ricordi. Si va dalla minestrina, "sciacquatura di budella calda e salatina", coraggiosamente riabilitata da Luciana Littizzetto, ai Ruladein-ni di Enzo Bianchi, dagli *artichauts vinaigrette* di Alain Elkann all'irripudabile "pollo della signora Mayrgünther" di Claudio Magris. C'è spazio per sentenze interessanti, come quella di Melania Mazzucco ("Mia nonna paterna era troppo povera per cucinare. Mia nonna materna era troppo ricca"). Nella torta di castagne di Gambarotta si sente il bravo scrittore e anche l'ottimo cuoco, ma è caso



raro. Nell'infanzia hanno radici non pochi disturbi alimentari: di Ceronetti, vegetariano e polemist, che in particolare mette in guardia dal mangiare pesce (per ragioni igieniche che sembrerebbero convincenti); o di Antonio Ricci, che non accosta alla bocca nulla che abbia gli occhi (rischio anche i dolci con i canditi) e si sente "libero" se assume un pomodoro al giorno, uva e succo di mandarino.

Fra i "tifosi" di curve opposte, fermiamoci su due autori non diletta. L'esuberante giornalista Carlo Cambi, autore della guida *Il gambero rosso*, antepone al suo elenco di trattorie decine di pagine colte e un po' roboanti, con ricchezza di citazioni letterarie, con selezione (questa davvero apprezzabile) di "cucine dei sentimenti", e con sentenze durissime contro i "cuochi d'artificio" e lo "show food". Cambi si propone come un capopartito, ma la cifra delle sue scelte non appare

sempre coerente (se non per il basso prezzo, le porzioni abbondanti e l'accoglienza familiare). Il confronto fra certi ristoranti pretenziosi e *La corazzata Potemkin* (dileggiata da Villaggio-Fracchia come "boiata pazzesca") è autolesionista per chi lo propone (perché si sa che quel film non è una boiata). Sembra non vedere lo scetticismo mestierante di figli e nipoti di ristoratori che si trascinano da anni in una routine da declino (non Gianfranco Bolognesi e il suo *La frasca*, ma molti altri). Combinazione che il più bell'elogio per un ristorante è "si sta come a casa", trascurando che chi non fa il giornalista o il viaggiatore di commercio mangia fuori di rado e vuole gioire di una cucina diversa da quella, spesso ottima, della propria quotidianità. Ma, soprattutto, predica giustamente la "filiera corta" e poi sceglie crescentine romagnole in trattorie piemontesi, filetti di bufalo o di pesce lontanissimi dagli allevamenti e dal mare, robusti e anacronistici malfatti con panna (certo non tradizionale) e gorgonzola (in luoghi che mai l'hanno conosciuta). Se si provasse a segnalare solo trattorie venete con moleche e trevigiana, langarole con tagliolini e brasato, ombre con stregozzi e crescionda, si farebbe una bella operazione, escludendo tre quarti dei ristoratori: i "gamberorozzisti" avrebbero minor scelta, ma la guida sarebbe agilissima, originale e più utile.

Cambiando fronte, un ricettario. Alfredo Russo (uno degli intervistati del 1999), con il suo *Da idea* ci fa entrare nelle operazioni meno segrete del ristorante Dolce Stil Novo di Ciriè. L'ispirazione è fra il rinascimentale (quaglie laccate al miele, maialino con agrodolce di cetriolo) e la rivisitazione radicale di piatti classici. Alcune ricette sembrano semplici e non lo sono, altre si rivolgono a chi abbia già dimestichezza con le preparazioni di base, altre ancora prevedono attrezzatura professionale. In tutte c'è cura, inventiva, grande attenzione alle materie prime. Il denominatore comune è "ricercatezza", sottolineata nel libro dalle belle fotografie di Alessandra Tinozza (più, forse, che dall'introduzione un po' pretenziosa ma sostanzialmente naïf di due storici dell'arte). Qualcosa anche qui distanzia il presente dalle innovazioni degli anni settanta: una certa generosità nei condimenti (burro, soprattutto), vicina alla cucina francese classica e svincolata dal dogma dell'alleggerimento.

E semplicità elegante. Il barocco sembra invece essere, altrove, un carattere del presente: pluralità di sapori sovrapposti in grandi ristoranti; accostamenti volenterosi ma azzardati in trattorie pur segnalate da Cambi. Tutti, in alto e in basso, sperimentano. Del resto, perché non consentire a un cuoco, come a qualunque artigiano, di annoiarsi e rinnovarsi? Deve essere stato spontaneo, in un talento inquieto come Davide Scabin (di Rivoli, un altro degli intervistati nell'"Indice" di dieci anni fa), stupire per anni i clienti con le sue invenzioni, con i corsi di *food design* al Politecnico di Torino, con le presentazioni "da gioco": queste ultime, prima ancora che irritassero Michele Serra ("la Repubblica", 20 aprile 2008), erano già state da lui abbandonate, in una nuova ricerca di semplicità di sapori spiccati ("La Stampa", 23 aprile 2008). La compagnia di giro dei gourmet l'ha un po' punito (abbassamento nelle classifiche), ma fare l'apripista e poi passare ad altro deve essere una soddisfazione. Tra chi continua con scatolette e marchin-gegni, ci sono sia epigoni mediocri sia cuochi eccellenti (Moreno Cedroni a Senigallia, ad esempio): ma in gioco non c'è la verità, solo la differenza tra chi va al ristorante per nutrirsi e chi si concede un hobby. La cucina è un settore in cui si potrebbe essere pluralisti senza tradire: ma evidentemente ci si diverte di più a litigare.

simona.bani@tin.it

I libri

Carlo Cambi, *Il gambero rosso. 2008: Guida alle osterie e trattorie d'Italia. Più che una questione d'etichetta è una questione di forchetta*, pp. 791, € 20, Newton Compton, Milano 2007.

Alfredo Russo, *Da idea. La cucina di Alfredo Russo*, pp. 206, € 35, Accolade, Torino 2007.

Le ricette del cuore, a cura di Carla Sacchi Ferrero, pp. 152, € 10, Blu, Torino 2007.

Il piacere di pensare il cibo, "Scienze gastronomiche", n. 2, a cura di Alberto Capatti, pp. 96, s.i.p., Università di Scienze gastronomiche, Pollenzo 2007.