DOPPIOZERO

Cibo, cucina, convivialità. Un decalogo

Gianfranco Marrone
8 Agosto 2017

Spenti i riflettori sui palcoscenici della cucina e del tavola, esaurita la sbornia mediatica nei confronti dei cuochi star o delle supposte virtù taumaturgiche di un'alimentazione sedicente corretta, ridimensionate le retoriche dei naturalismi più o meno mistici o delle dietetiche tanto prodigiose quanto contraddittorie, è arrivato il momento di ritrovare la verità del cibo. Che significherebbe ritornare – oltre la chiacchiera mediatica che ha stancato il pubblico d'ogni ordine e grado – a quel che c'è realmente in tavola: esito di una sapiente trasformazione di materie prime e loro mescolanza creativa, ma anche frammenti significativi di storia, società, cultura, politica, identità etniche. Laddove la gastromania sembrava interessarsi a ciò che sta prima del piatto (storie di vita dei produttori, mitologie degli chef…) o dopo di esso (rituali di degustazione, discorsi critici…), è giunto il momento di concentrarsi sul piatto stesso, sulle molteplici verità dell'esperienza gastronomica.

Verità è parola grossa, lo so, e appositamente la uso qui in modo al tempo stesso perplesso e provocatorio, contrito per i funerali in corso. Quel che è certo è che il silenzio mediatico intorno al cibo, logica conseguenza della moda degli scorsi anni (col picco in quell'Expo milanese di cui oggi resta al più un vago ricordo), ci proietta in un'età in cui il *post* ha una sua sicura ragion d'essere. La verità attuale della post-gastromania. Da una parte, come insegnano i sociologi dei consumi quando parlano di *trickle down*, le mode si esauriscono per stillicidio andando verso il basso, di modo che nelle periferie dell'impero qualcuno continuerà comunque a bearsene: da cui il replicarsi degli stereotipi gastromaniaci nei bar l*ow cost* di provincia, cui fa eco il montare delle parodie – nei media *mainstream* come in rete – nei loro confronti. D'altra parte, venuta meno l'ansia da prestazione che caratterizza, per principio costitutivo, la logica dei trend, possiamo cominciare a rilassarci, e a occuparci della questione, cioè del cibo e della gastronomia in tutte le loro forme, ivi comprese – arretrando lo sguardo – quelle delle mode e delle contromode. Le accademie, i festival, i finanziatori dei progetti di ricerca (facciamocene una ragione) le tendenze sedicenti culturali e molto chic li seguono eccome: dunque, se all'erta, ci snobberanno.

Ma le nicchie ecologiche di pensiero polemico, o se si vuole le tattiche di resistenza nei confronti delle voghe di massa, continueranno comunque, non solo a sopravvivere, ma soprattutto a elaborare quella che ci piace chiamare, nonostante tutto, innovazione culturale. Collocandoci in qualcuna di queste nicchie, proviamo a predisporre, e soprattutto a perseguire (nella ricerca, nella riflessione critica, nella prassi sociale e nella vita quotidiana), alcune tattiche di resistenza al generale declinare degli interessi nei confronti del cibo, della cucina, del gusto, della convivialità. Un decalogo, in questo, potrà esser utile, non foss'altro che come mappa entro cui cercare di orientarsi nel presente e nel futuro prossimo venturo.

1. Dato che il buon senso è la cosa peggio distribuita al mondo, occorrerà banalmente cominciare ricordando che i media non hanno per principio sempre torto (né sempre ragione), e che le generalizzazioni, se pure d'effetto, sono patetiche. La cucina in televisione oggi fa sorridere, e forse anche ieri, ma dovremo ancora ribadire che non è tutta uguale, e che, fra l'altro, ha avuto fra i non pochi effetti positivi quello di riportare la gente – per lo più giovani generazioni – un po' più ai fornelli togliendola da occupazioni decisamente meno edificanti? Certo, i food blogger, con le loro torte della nonna in tutte le salse, oggi arrancano, ma hanno avuto senz'altro il merito di aver allargato il discorso culinario oltre i confini di uno specialismo di maniera, aprendo nuove strade alla critica gastronomica. Chi oggi si diletta a riempire le schede di Trip advisor dopo l'ennesima gita per ristoranti fuori porta manifesta un felice dilettantismo che, se da un lato tiene sotto controllo la qualità media dell'offerta, dall'altro contribuisce a espandere la consapevolezza di ciò che arriva, comunque, nei nostri stomaci dopo esser passato al vaglio delle nostre papille. La gastromania avrà pure avuto i suoi difetti di espressione e di autorappresentazione, ma ha sicuramente dato uno scossone, che vorremo ritorni con maggiore energia, alla cosiddetta glaciazione del gusto che la società dei consumi di massa, e l'industria alimentare con essa, avevano imposto al mondo intero. Al cibo tutto uguale, puro carburante per un corpo-macchina dedito all'efficientismo in servizio permanente effettivo, ha sostituito una alimentazione che è euforia, convivialità, differenza, memoria, cura di sé, piacere sensoriale, gestione quotidiana dei saperi muti della corporeità.

2. A proposito di nonne, occorrerà per un po' farne a meno. Con tutto ciò che si son trovate del tutto involontariamente a significare. Circolano su Youtube centinaia di video strazianti di ultraottuagenarie con mani tremebonde che tirano improbabili paste sfoglie dinnanzi ad accigliati nipotoni con smagliante telecamera in spalla: illudendosi di eternare le straordinarie capacità culinarie delle loro congiunte in via di estinzione, le trattano da puri fenomeni da baraccone. Come balene da salvare nel primo circo che passa. Queste povere vecchine sono ormai legione: le troviamo nelle autobiografie on line degli chef stellati, nei romanzi di formazione dei vignaioli, nelle ricette delle crostate di tutti i blogger, nei depliant turistici delle località più impervie, insomma: nelle innumerevoli manifestazioni di quell'immaginario diffuso che pensa la tipicità come passato aureo e intoccabile da glorificare piuttosto che come modello regolativo per creazioni future. Non ci si stancherà mai di ripetere che la tradizione è invenzione riuscita, e che non c'è pietanza tipica, come gli storici ci hanno insegnato, che non sia stata frutto di ibridazioni e di traduzioni, di mescolanze e di fatalità. I talebani del chilometro zero lotteranno pure contro una globalizzazione – che, dal canto suo, s'è fatta molto più furba (basta sfogliare gli attuali menu di principali fast food) –, ma divengono presto i più stenui difensori di un etnocentrismo deteriore che, possiamo giurarlo, alle loro care antenate non sarebbe affatto piaciuto.

3. E che dire del naturale, del biologico, dell'ecologico, dell'organic o comunque lo si voglia chiamare? Anche qui, sappiamo bene da dove è venuto fuori questo metabrand che, tenendo alti i prezzi, rassicura milioni di consumatori in cerca di qualsivoglia morale o di mamme ansiose per le cicliche colichette dei loro pargoli. Di contro all'artificialità diffusa di cibo surgelato e inscatolato, dei precotti industriali e dei tv dinner da preparare in venti soli secondi al microonde, la rivendicazione di un po' di genuinità era più che opportuna. Ma dovremmo tener presente a che cosa tutto questo ci ha portato: a una serie di marche in più, appunto, concorrenti con quelle industriali forse in un primo tempo ma, non foss'altro che per probabilità statistica, industriali anch'esse, con in più la spocchia di parlare in nome di una natura supposta vera ed eterna, giusta e pulita per definizione; una natura imperiosa e insieme evanescente, da cartone disneyano, che nemmeno Superquark si sentirebbe di difendere senza possibilità di appello. La retorica del biologico, sacrosanta per alcuni aspetti, mal nasconde un'ideologia regressiva: il naturalismo scientista. Come sanno gli ambientalisti seri, pensare alla natura che vogliamo è pensare alla società che vogliamo: inevitabilmente.

4. Altro tema delicato: la salute, la dieta, l'attenzione ai cibi sani e nutrienti. Trovo irritante ridurre la questione dell'alimentazione a un problema medico o se si vuole fisiologico. Certo, ci sono cose – al supermercato, nei bar, nei distributori automatici di scuole e uffici e stazioni e autogrill – che fanno male, e sono tantissime: ingrassano, provocano disturbi e malattie d'ogni sorta, ammazzano. Non dovremmo mai dimenticarcene, e un po' d'attenzione è necessaria. Ma la gastronomia vera e propria comincia quando tutto ciò è noto, considerato, aggirato e, magari, dimenticato. La dietetica, dicevano gli antichi greci, non è una parte della medicina ma la medicina dei cittadini in buona salute, che hanno per loro fortuna altro a cui pensare: s'occupano di politica, di etica, di estetica, sapendo amministrare la relazione non sempre semplice fra i piaceri del corpo (ivi compresa la sessualità) con le esigenze della collettività. La dietetica non elimina ma organizza, non vieta ma regola, non predispone alla rinuncia ma disciplina le possibilità. Così, dinnanzi a quelli che pensano ai regimi alimentari come a una pura questione di salute, dovremo domandarci se non stiano replicando lo strisciante efficientismo, il biopotere direbbe qualcuno, di cui si diceva prima. Star bene in salute, per quale ragione? Che ne è, piuttosto, del piacere? Vogliamo vivere da malati per morire sani? No grazie.

5. Anche perché, ammettiamolo, è sconfortante rendersi conto che viviamo in un'epoca in cui, nel campo alimentare ma non solo, l'avverbio che ci appaga di più è "senza": senza glutine, senza grassi, senza zuccheri aggiunti, senza lattosio, senza lieviti, senza solfiti, senza olio di palma… Con la giustificazione della salute, o appunto della dieta (dimagrante, il più delle volte), "togliere" rassicura quanto "aggiungere" viene percepito come pericoloso. Interrogate un addetto marketing nel campo della grande distribuzione: vi confermerà che i cibi che oggi si vendono di più sono quelli "senza"; senza, potremmo dire, alcuna ragione concreta, fisica o che; semmai psicologica, o forse simbolica (ci sono meno celiaci che consumatori di cibi privi di glutine). Potremmo allora proporre in alternativa al dilemma fra "aggiungere" e "togliere": perché non "rispettare" o "mantenere"? Un minimo di saggezza, diciamolo, tradizionale certe volte non guasta.

6. Non si tratta solo un problema di parole, ovviamente, ma di pratiche e di esperienze, di sprazzi di vita vissuta, di cose che succedono. Così, altra questione da tenere in caldo è quella dell'assaggio, o se si preferisce dell'assaggino, gesto alimentare che nella gastromania pop ha spesso occupato il ruolo che a lungo è stato del pasto, o forse anche del piatto. C'è come una sorta di ritrosia nel concedersi un'esperienza gastronomica come tale, una qualche vergogna della completezza e della complessità, o se si vuole della normalità, dello standard gastronomico. Mangiare mai, per carità: semmai piluccare, sbocconcellare, spizzicare, che fa tanto critico esperto, esibendo al contempo un sentito rifiuto d'ogni posa che potrebbe sapere di crapula indefessa, di pacchiana ingordigia. Ora, sappiamo bene che ci sono molte cucine in cui il boccone come elemento culinario a sé è la norma (basti pensare al sushi o alle tapas), ma ciò a cui abbiamo assistito da alcuni anni a questa parte è una strenua volontà di distruggere, in generale, i testi gastronomici (e cioè quella mescolanza di rituale e di cibarie che costituisce una qualche unità di senso alimentare), riproponendoli per frammenti variegati e incoerenti, ericorrendo a definizioni pallidamente rassicuranti come "finger food" o "stuzzichini" – dove però l'appetito, una volta stuzzicato, torna al suo stato presunto *correct* di monacale rinuncia al cibo vero e proprio. Si dirà che sta accadendo a tavola qualcosa di analogo a quanto è successo, in epoca tardomoderna, nelle arti e nei media, dove l'unità testuale, per esempio narrativa, si è rotta in mille rivoli senza relazioni coerenti fra di loro. Il frammento prende il posto dell'intero, certo, anche in gastronomia. Ma con una differenza di un qualche rilievo: se nelle arti è stata rivendicata come poetica consapevole, e nei media praticata come strategia comunicativa, a tavola viene denegata come principio per essere rimotivata su un altro piano: quello della dieta, appunto, del salutismo, del presunto buon gusto. L'assaggino, in altri termini, non costituisce una forma testuale che si sostituisce a un'altra, quella della pietanza o del pasto, ma rifiuta in apparenza quanto riafferma in effetti: il piacere del testo gastronomico. Un'altra forma, insomma, di cattolicesimo mal mascherato. Se è così, restiamo seduti a tavola per favore, e

mangiamo, magari con le posate, un pasto che non sia una sommatoria di bocconi ma una struttura di senso.

7. Se la convivialità è uno dei pregi della gastronomia (Brillat-Savarin non riusciva a tenere separate le due cose), non meno importante è l'attività culinaria. Non tanto o soltanto quella dei grandi cuochi, ormai opinion leader alla stregua di calciatori e cantanti, ma quella ordinaria, comune, quotidiana. Troppo spesso si pensa al cibo, e se ne parla, in termini di prodotti del territorio e di tecniche agroalimentari, di materie prime e modi per procurarsele. Molto meno nei termini di quella che è l'attività antropologicamente più rilevante nel mondo del cibo, e che è la cucina come arte della trasformazione delle sostanze e della giustapposizione di ingredienti, sapori, odori, consistenze, temperature e via dicendo. Nessuno mangia le materie prime ma le loro valorizzazioni culinarie. Ora, a parte l'attuale glorificazione del crudo (che fa il paio col biologico di cui sopra, e che non esclude affatto l'attività culinaria nelle forme della sua preparazione gastronomica), se c'è un *proprium* dell'uomo rispetto ad altre specie viventi, è stato detto, è proprio la cucina: attività strutturale e trasformativa che, donando gusto agli uomini, dà senso al mondo.

8. È stato dimostrato, fra l'altro, che oggi lacucina non è più un'attività socialmente necessaria al sostentamento quotidiano che obbliga a interrompere qualunque altra cosa si stia facendo per predisporre pranzo e cena. Volendo, potremmo pure abolire la stanza dei fuochi dai nostri appartamenti e nessuno morirebbe di fame. Se non è più utile, essa è divenuta allora un diletto, roba da dilettanti e che procura diletto. Perché non allargare a essa la convivialità. Invitare a cena gli amici, ma perché non anche a cucinare insieme?

9. A proposito di grandi chef, stellati o meno, una questione di prezzi. Così come – viene rivendicato spesso – i prodotti dell'agricoltura risultano essere pagati poco e male rispetto alla fatica necessaria per produrli e agli scopi nobili cui peraltro servono, analogo ragionamento va fatto per la ristorazione. Una cena in un ristorante degno di questo nome, per quanto il conto possa far sobbalzare spiriti sedicenti liberi dagli interessi materiali del mondo, costa enormemente meno che l'ultima versione di uno smartphone o di un capo d'abbigliamento con una griffe qualunque. Perché va bene un paio d'occhiali da sole con logo in bella vista e non un'esperienza gastronomica *comme il faut*? Quando racconto d'esser stato in un ristorante stellato, vengo guardato male, come se fossi ricco sfondato o scialacquatore impazzito. Ma se dico di un viaggio in Bassa Engadina alla ricerca degli ultimi tizi che hanno visto Nietzsche a passeggio nel lungolago sono un intellettuale figo da paura.

10. Infine, una questione di educazione. Si moltiplicano corsi di cucina, food & cake design, degustazione di vini, oli e quant'altro. Ci sono master universitari sul cibo, corsi di laurea in scienze gastronomiche, *full immersion* con chef d'ogni sorta. Che ne è del gusto nelle scuole d'ogni ordine e grado? Perché non se ne parla mai (se non, quando accade, in termini fisiologici e salutisti)? A fronte di tanto agitarsi intorno alla gastronomia, che ne è degli stomaci dei nostri figli? Ripensiamo all'adagio di Feuerbach: l'uomo è ciò che mangia. Se mangia bene, ne consegue, sarà un uomo migliore. Spargiamo la voce.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

Pepper
Mixed Herbs
BUTTER
Maldon
SEA SALT FLAKES