

## Venture e sventure del cuoco contemporaneo

**Gianfranco Marrone**

10 Maggio 2026

Strano destino, quello del cuoco. Sostituto pubblico della madre naturale (o della più domestica balia), questa figura a metà strada fra il rito quotidiano del far da mangiare e il mito immarcescibile di guardiano del gusto ha costantemente avuto il compito irrinunciabile di procurare piacere, al palato innanzitutto, e per suo tramite al corpo intero e alla mente derivata che s'espande nel mondo storico, nella cultura tutta. Eppure – da cui la sua paradossale stranezza – il cuoco è sempre stata figura minore, per non dire subordinata, qualcuno che – sia fra le mura domestiche che fra quelle della ristorazione più o meno professionale (dove lo *shitf* di genere modifica, qui, assai poco le cose) – è presupposto stare a disposizione di qualcun altro. Un sottoposto, insomma. Un servo a tutto tondo, anche quando, come insegna la dialettica filosofica, in taluni casi diviene padrone del suo padrone: surrettizia conferma delle consolidate gerarchie familiari e sociali che momentaneamente rovescia.

Probabilmente, trattandosi del secondo mestiere più antico del mondo, ne ha ereditato l'infelice fama: il dono del piacere – a occhio di un mondo che ha voluto fare della spiritualità l'accigliato nemico di una corporeità supposta sbarazzina – fa problema. La cucina, diceva Platone, è perfino peggio della poesia: è un'arte, piuttosto, simile alla retorica; inganna la mente stordendola col godimento gastronomico, producendo artefatti momentanei, destinati a sparire nell'arco di pochi, euforici momenti. Un buon piatto non avrà mai l'eternità di un componimento tragico o di un'ode lirica. E tutti sono andati dietro a questo ingegnoso fondatore dell'idealismo occidentale, ben presto supportati da un sostrato religioso atto a sorvegliare e punire, a conformare e appiattare i multiformi corpi sociali. La gola è un vizio capitale: e stop.

Oggi invece? A cercare la parola 'gola' su Google vengono fuori etichette di salumi o insegne di trattorie, proposte di salumai e riviste chic del settore enogastronomico. Senonché la figura del cuoco sembra aver cambiato

decisamente senso e valore. Supportato, da un lato, dai media, che ne hanno fatto una star e, dall'altro, dall'industria alimentare, che ha reso la cucina un'occupazione per tutti e per nessuno, il cuoco è divenuto un personaggio immensamente idolatrato. Paghiamo il conto di un ristorante di *fine dining* innanzitutto per vederlo mentre si pavoneggia fra i tavoli, attendendo il momento in cui ci concederà un selfie da mostrare prontamente ad amici e parenti - i quali, dal canto loro, potranno ammirarlo soltanto in tivvù sotto forma di irraggiungibile chef. E dato che la fama, da che mondo è mondo, attira malumori altrui e strali conseguenti, l'aura che circonda l'attuale figura del cuoco ha dato adito a critiche spietate, irresistibili caricature, annoiata insipienza. Ed è così che, con un capitolombolo quasi perfetto, il cuciniere torna a essere soggetto - e oggetto - paradossale, figura dal fato tutt'altro che lineare, limpido, universalmente condiviso.

Opinionisti, editorialisti, studiosi, critici e appassionati gastronomi d'ogni sembianza e natura dibattono da tempo la questione, distribuendosi in fazioni e sanzioni tanto diverse quanto agguerrite, di fronte alle quali la sempreverde opposizione fra apocalitti e integrati fa quasi sorridere. Prova ulteriore dalla forte problematicità che l'immagine del cuoco genera e trascina con sé. Anni fa, additando il crescente fenomeno della *Gastromania* (Bompiani 2014), ovvero della moda mediatica della cucina e della tavola, m'era capitato di paragonare l'attuale cuoco al politico d'oggi: entrambi hanno abbandonato lo spazio precipuo dove s'esercitava il loro mestiere (la cucina, l'aula parlamentare) per mostrarsi a un pubblico adorante (in sala, in piazza) e per approdare infine, a partire da percorsi differenti, nel medesimo luogo utopico: gli studi televisivi. Non senza rimbrotti e rilanci, ostinazioni e pentimenti, varianti e invariati.

Volendo un po' esplorare l'ambito dell'editoria libraria - tralasciando cioè l'universo intricato di blog e social, podcast e simili - ci si avvede che in molti sono tornati su questa ipotesi. La giornalista Guia Soncini, in *La repubblica dei cuochi* (Il Mulino 2015), ha messo in evidenza la forte sacralità che gli chef hanno assunto nella società contemporanea, paragonandoli a leader carismatici e sacerdoti dello scisma che soltanto adeguati teologi di vaglia possono comprendere e apprezzare. La seriosità liturgica dei cosiddetti locali stellati mette in scena rituali che Soncini definisce gastroreligiosi: come dire che la repubblica dei cuochi è oggi un regime fortemente teocratico, dove cuochi-logo aprono ristoranti di lusso nelle capitali di mezzo mondo producendosi in visite pastorali permanenti. Altro che vizio capitale.

A sua volta il noto critico gastronomico Davide Paolini, in *Il crepuscolo degli chef* (Longanesi 2016), ha passato al vaglio la situazione che definisce schizofrenica dell'attuale scena culinaria, dove a fronte di chef star che si agitano entro una ostinata food fashion calano i consumi alimentari, chiudono i ristoranti, e in generale non si mangia affatto meglio di prima. Anzi. L'invadente moda della gastronomia finisce per generare una conseguente gastrofobia: più la società si fa opulenta, più la gente mitizza il digiuno; più moltiplichiamo saporose ricette, più finiamo per ingurgitare insipide granaglie. Non è un caso, allora, se il titolo di questo libro riecheggia quello di un celebre scritto di Friedrich Nietzsche: anche gli idoli gastronomici sembrano essere al tramonto.



**Alberto Grandi**

**L'INVENZIONE  
DEL CUOCO  
CONTRO LE BUGIE  
DEGLI CHEF**



MONDADORI

Più recentemente Alberto Grandi, storico dell'economia e infaticabile cacciatore di panzanelle gastronomiche, ha ripreso a ragionare su questi fenomeni gastromediatici in [\*L'invenzione del cuoco\*](#) (Mondadori 2025). Ancora un titolo che ne riecheggia un altro – il famigerato *L'invenzione della tradizione* di Hobsbawm e Ranger –, a ribadire come molte delle consuetudini culinarie del nostro tempo non abbiano affatto radici ancestrali, origini più o meno mitiche, ma siano creazioni assai recenti che tendono a rivendicare – anche e soprattutto politicamente – un'atavica identità antropologica, di fatto inventandola da zero. Se la cucina italiana non esiste, come recita un altro provocatorio titolo di Grandi, è dunque perché non può vantare un pedigree radicato nella nostra storia più antica, e meno che mai nella geografia della Penisola: mettendosi piuttosto a servizio di chi adopera una supposta tradizione gastronomica come patente legittimazione di rivendicazioni sovraniste. È così che l'invenzione dello chef come idolo delle masse ha avuto come artefice, secondo lo storico, innanzitutto la televisione: di modo che, al pari di cantanti e calciatori, il cuoco ha assunto il ruolo di eroe per un giorno, del protagonista di una moda che passa di moda.

Un libro appena uscito del filosofo Nicola Perullo, attuale rettore dell'Università delle Scienze gastronomiche di Pollenzo, intitolato *Contro i cuochi* (Topic edizioni) riprende questi temi a partire da uno sguardo insieme più profondo e più struggente. Al modo di un pamphlet, l'invettiva prende corpo a partire da una passione profonda. Mettendo da canto il ruolo degli studi tivvù, evidenza indiscutibile e potenza oggi abbastanza relativa, Perullo tende a distinguere diverse forme della cucina, e lo propone, anche in questo caso, facendo il verso a un titolo celebre, ossia al celeberrimo (in filosofia) *Contro il metodo* di Paul Feyerabend, l'epistemologo anarchico secondo il quale, nella scienza, vigerebbe il principio birichino dell'*anything goes*. C'è forse del metodo, per Perullo, nella cucina, ma non sempre e non in tutte. Quel che colpisce è ancora una volta il paradosso: l'esaltazione dei ristoratori, oggi, uccide la cucina piuttosto che glorificarla. Amare la cucina significherebbe invece, non tanto opporre realtà e invenzione, esperienza vissuta e schermi mediatici, ma riscoprire il senso e il gusto del cucinare come pratica innanzitutto comunitaria, dunque per nulla fine a se stessa: dove l'immaginario culturale e l'esigenza alimentare non si oppongono ma si sostengono vicendevolmente.

Così la figura del cuoco che l'autore definisce *siderale* – sorta di genio assoluto che guarda dall'alto delle stelle al basso delle banali cose del mondo – non è sempre esistita né ha investito l'intero pianeta. In Cina e Giappone, per esempio, il cuoco è un personaggio da intendere entro una filosofia Zen, di modo che la cucina si configura come una pratica per giungere all'illuminazione; e dove il

cuoco, in questo contesto, è un artista/artigiano non perché propone ricette originali ma perché domina con maestria tanto manuale quanto spirituale le materie del mondo; materie prime che divengono seconde per oltrepassare la loro stessa assunzione grazie al gusto di cui sono vivaci testimoni. Il maestro di sushi, in questo, non è molto diverso dal classico oste italiano, ambedue eroi di un mestiere tanto più forte nell'oggi quanto più tramandato nel tempo: la tradizione non viene inventata ma rispettata con scienza e coscienza. A dominare non è l'individualismo assoluto di un presunto artista-genio ma la comunità che custodisce tradizioni e traduzioni che non si configurano come tradimenti.

Il problema non è dunque la televisione in sé ma l'orizzonte insieme estetico e antropologico entro cui essa propone i propri modelli sociali. Il tipo dello chef-artista non è stato affatto inventato dagli schermi tivvù ma è nato entro la cultura della modernità, dunque Sei e Settecento, quella stessa che, proponendo insieme le (allora) nuove forme del museo e del ristorante, ha isolato la cucina dai suoi contesti comunitari per proiettarla nel mondo, a dir poco ambiguo, delle arti cosiddette maggiori. A lungo la cucina non ha avuto un autore, e la firma del cuoco non aveva ragion d'essere. La nozione di autore, ci hanno insegnato Barthes e Foucault, è venuta fuori nella modernità, e col declino di quest'ultima è destinata a perire. E per quanto i suoi ultimi scampoli hanno trovato rifugio nei media, vecchi e nuovi, se ne attende in tempi brevi una sua definitiva dissoluzione. Senza aver chiaro questo quadro concettuale di massima, la figura dello chef televisivo non trova spiegazione.

Per ciò che riguarda in particolare il mondo della cucina – da non confondere dunque, sottolinea Perullo, con quello della ristorazione –, pensare a un futuro, come hanno ben ripetuto due pensatori che il nostro autore ama molto come Walter Benjamin e Tim Ingold, occorre voltarsi indietro, al modo dell'Angelus novus, verso le rovine della storia, e ricavarne insegnamenti ulteriori. Da qui la pars costruens di questo importante pamphlet filosofico: Perullo, alla fine, propone il modello della mensa caritatevole come luogo dove il cuciniere e il commensale si integrano vicendevolmente. Il cuoco cucina non con la propria arte personale proveniente da chissà quale firmamento, ma provando empatia gustativa verso gli ospiti, senza per questo perdere nulla né della qualità del cibo né delle proprie capacità di maestro artigiano. A loro volta i commensali non vanno alla ricerca dell'effetto wow, del nuovo e dell'originale, ma del calore di una cucina condivisa, dove ritrovarsi facenti parte di una comunità. Al mito della perfezione gastronomica si oppone così la gestione della qualità.

### **Leggi anche:**

Gianfranco Marrone | [Santi bagnati, bevitori asciutti](#)

Gianfranco Marrone | [Tra gli scaffali del supermercato](#)  
Gianfranco Marrone | [Tre stelle a McDonald's](#)  
Gianfranco Marrone | [Il panino: attenti a quei due!](#)  
Gianfranco Marrone | [Dal tagliere alla città](#)  
Gianfranco Marrone | [Cucina a vista e passioni tristi](#)  
Gianfranco Marrone | [La pasta, questa conosciuta](#)  
Gianfranco Marrone | [La rivoluzione wok](#)  
Gianfranco Marrone | [Il gusto della geografia](#)  
Gianfranco Marrone | [La grande bouffe e il digiuno](#)  
Gianfranco Marrone | [Mangiare con le mani](#)  
Gianfranco Marrone | [Fenomenologia del menu](#)  
Gianfranco Marrone | [A tavola con Montalbano](#)  
Gianfranco Marrone | [Giorgia e la cotoletta diplomatica](#)  
Gianfranco Marrone | [Meat sounding](#)  
Gianfranco Marrone | [Essere e digiunare](#)  
Gianfranco Marrone | [Ubriacarsi di parole](#)  
Gianfranco Marrone | [Luigi Veronelli gastronomo e scrittore](#)  
Gianfranco Marrone | [Tutti a tavola insieme!](#)  
Gianfranco Marrone | [Mangiarsi le parole](#)

---

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](#)

---



**Nicola  
Perullo**

**Contro**

**i cuochi**

**Per amore della  
cucina**

**TOPIC**