

Il cibo è un testo

Annalisa Ambrosio

20 Agosto 2026

Gianfranco Marrone, che a Palermo insegna Linguaggi dell'enogastronomia, ha scritto per Laterza un libro che si intitola proprio così. La parte sull'-*eno*, quindi sul vino, è l'ultima che si incontra nel saggio, prima si attraversa tutto il resto: il cibo e le figure intorno alla tavola (chef, ingredienti, ricettari, strumenti, costumi).

La prima notizia è che per leggere non bisogna essere buongustai e non serve nessun invasamento speciale per la cucina, basta essere disposti a far ronzare il cervello su qualcosa che per la maggior parte di noi potrebbe essere passato inosservato fino ad adesso: il cibo è un testo.

Infatti, a un certo punto, a poca distanza dall'inizio, l'autore afferma più precisamente che: il «piatto, più che un segno, è un *testo*, ossia un'organizzazione gastronomica di senso compiuto».

Sta parlando della scena di un film, e sta dicendo che un piatto può recapitare a chi lo osserva, lo annusa e lo sbrana un'infinità di messaggi diversi, senza ovviamente dire una parola: ma lasciamo perdere la letteratura più sofisticata che sa scrivere uno chef – se scegliamo di sedere alla sua tavola – e pensiamo invece a un contesto più semplice. Chi cucina per noi può dirci cura, disinteresse, precisione o sciatteria, carattere, goffaggine o estro attraverso quello che vediamo comparire nella pentola fumante posata sulla tavola, o all'interno di quel cerchio di ceramica (se non di plastica) che ci tocca svuotare. La testualità del piatto è valida anche se cuciniamo da soli: scriviamo una cena mangiata direttamente dalla scatoletta, o ci va di apparecchiare? Usiamo entrambe le posate o evitiamo di moltiplicare le cose da lavare, se tanto è “solo” per noi? Il cibo ha un aspetto insalubre o gustoso? È sensuale? Sobrio? Beviamo dalla bottiglia o ci spingiamo fino al bicchiere? E così via. Siamo entrati in un altro mondo, una dimensione parallela in cui i gesti di mangiare e di cucinare non saranno mai più quelli di prima. In questo interessante nuovo spazio dove il piatto è un testo da leggere, il gioco collettivo consiste nel decifrare i segni e nel provare a dare loro un'organizzazione interpretativa che non sia del tutto

arbitraria, ma al tempo stesso sia ancora libera, né più né meno di quella delle lettere dell'alfabeto a formare una parola.

Universale

Gianfranco Marrone

Linguaggi dell'enogastronomia



GLF *Editori Laterza*

In quest'ultimo concetto, per me almeno, risiede uno dei tratti più interessanti (e contemporanei) del saggio di Gianfranco Marrone. A più riprese, infatti, la riflessione semiotica sul cibo diventa l'occasione per riflettere sul passaggio dalla

spontaneità di un gesto fino alla sua formalizzazione estrema – che poi è un tratto nevralgico di quello che a lungo abbiamo chiamato *progresso*.

In campo culinario, l'immagine più forte di questa trasformazione è la ricetta. Gli esseri umani cucinano dalla notte dei tempi e così facendo si sono distinti da tutti gli altri animali, ma quando si è reso necessario scrivere delle istruzioni per l'uso? A chi erano rivolte, e perché?

Tra le pagine, si scopre che le ricette sono nate come semplici appunti per ricordare: “come l'avevo fatto”, specialmente nell'ambito delle cucine delle case aristocratiche dove il cuoco aveva un grande interesse nel tenere a mente come aveva ottenuto il favore o il rimprovero del suo commensale-padrone. Tanto per cambiare, poi, la mania dei ricettari è sfuggita di mano nell'Ottocento, quando sapere tutto e dare un nome a ogni cosa è diventato molto di moda, ed è così che il secolo della storicizzazione non ha risparmiato neanche la cucina.

Il punto però è che le prime ricette sono stati promemoria privati, appunti per i sé stessi del futuro. Di fatto, ci porta a pensare Marrone, non esiste una ricetta al mondo che sia scritta davvero per chi non sa cucinare: ogni ricetta è allusiva, allude a qualcosa che si è già fatto e non si ricorda, o se non altro allude a qualcosa che si è già visto fare.

Rincorrendo per un attimo un pensiero metafisico e portando alle estreme conseguenze l'intuizione che l'autore semina tra le pagine, possiamo immaginare che la ricetta per il principiante non esista perché sarebbe l'incubo di un regresso all'infinito: un trattato nel quale, per ogni parola, bisognerebbe rifondare daccapo il suo significato e farlo corrispondere a un significante.

E quindi? Quindi le ricette sono serenamente schematiche e imperfette, e il famoso “ingrediente segreto”, più che esserci negato dalla malizia della cuoca in questione, è il risultato del fatto che il risultato è irriproducibile a parole: si può ottenere solo con la mano.



Peasant Woman Cooking by a Fireplace Vincent van Gogh.

Si legge: «Sono nate le vere e proprie gastronomie, ora locali ora nazionali, per il semplice motivo di essere scritte, o meglio trascritte. Allo stesso tempo, con la scrittura, qualcosa si è perduto a causa della distanza profonda tra la gestualità sapiente insita nelle operazioni culinarie e concrete e la lingua scritta che tentava di comunicarla, di fatto impoverendola. La ricetta di cucina, da questo punto di vista, tende a sclerotizzare i silenziosi saperi della mano, mai detti poiché indicibili, riducendoli allo stretto necessario, ossia a pochi tratti stereotipici e formule tecniche sempre uguali – far rinvenire, far appassire, dorare, spiedare, lardellare... – che non rendono bene conto di quel che accade nella quotidianità delle cucine casalinghe».

Ecco spiegato – penso io – il successo dei tutorial video dedicati al mondo del cibo: un modo concreto e finalmente esplicito per ricucire lo strappo tra la curiosità del cuoco in erba e l'abile spadellatore. Ecco la rivoluzione di poter vedere e rivedere con i propri occhi gli effetti da ottenere sui fuochi e tra i ghiacci dei tinelli, che poi non sono distanti da quelli di un laboratorio chimico. Ma soprattutto le immagini in video disambiguano alcune espressioni invalse nelle ricette che hanno mandato in confusione generazioni di casalinghe e casalinghi: una su tutte “*q.b.*”, tipicamente il sale. E, quindi, quanto ne basta?

L'autore sottolinea che, tra le altre caratteristiche che hanno reso difficile tradurre l'artigianato del cibo in ricette, c'è la variabile del tempo. La maggior parte delle operazioni che una ricetta per comodità descrive come consecutive, si potrebbero invece eseguire in contemporanea. Che cosa cambierebbe? Probabilmente il gusto. Ma la lettera scritta è una stringa, non la si può ingannare: non la si può costringere al di fuori della sua naturale linearità. Quindi, non solo i tutorial ci hanno fatto scoprire come guadagnare tempo, ma ci hanno anche insegnato come amalgamare certe operazioni che prima conducevamo pedissequamente una in fila all'altra. Così adesso possiamo tenere insieme i sapori, prima che sia troppo tardi, cioè prima di farli arrivare disuniti nel piatto.

Ma ritorniamo sul punto del *progresso*.

La storia della cucina e dei ricettari pone un dilemma che va ben al di là della sua materia: che cosa guadagniamo e che cosa perdiamo creando continuamente dei manuali di istruzioni? Chi ha detto che ogni cosa debba avere una formalizzazione? Non sarebbe meglio alle volte ricominciare da capo e sperimentare senza un modello?



The Milkmaid, Johannes Vermeer.

Personalmente, incominciando a leggere il libro, non credevo che mi sarei spinta così in là con le domande, a partire dal linguaggio enogastronomico, e invece sì. Perché la cucina è una forma di artigianato vicina, quotidiana. E allora le questioni più alte si agganciano a interrogativi concreti: “come mai quella volta i saltimbocca mi sono riusciti così bene e ora sono così stopposi?”.

Il desiderio di trovare una regola potrebbe essere intanto un desiderio mnemonico: riuscire a non dimenticare come si è ottenuto un certo risultato. Ritornare a quel gusto: se uno non cucina i saltimbocca tutti i giorni, da una volta all'altra semplicemente rimuove i dettagli. Oppure fissare la regola potrebbe aiutare ad affermare uno stile: formulare delle procedure per dare forma a una tradizione.

Viene il sospetto, però, che ogni formalizzazione alla fine riposi sempre su due bisogni: risparmiare tempo e riprodurre l'originale.

Ora immaginiamo di nuovo di rincorrere per un attimo un pensiero metafisico e di portare alle estreme conseguenze l'intuizione che l'autore semina tra le pagine: davvero desideriamo un mondo in cui ogni piatto è perfettamente riproducibile? Davvero desideriamo un mondo che preferisce il rischio di non sperimentare nulla di nuovo al rischio di dimenticare come si era ottenuto l'arrosto dello scorso Natale?

La risposta di Marrone a questa domanda che a me è sorta leggendo, trapela dalla descrizione che fa degli «*esperti*» del vino, cioè coloro che stanno al vertice di una piramide fatta di principianti, amatori, competenti e provetti. Scrive l'autore: «L'esperto getta via la scheda d'assaggio e tutte le regole per compilarla. Preferisce affidarsi al caso, ma quel caso è lui a crearlo. Alla fine, il criterio di scelta sarà *buono/cattivo*: è il primo a prendere in giro i veri competenti e il loro linguaggio».

Formalizzare è importante finché è un mezzo, guai se diventa il fine. Guai se finiamo per vivere in un mondo in cui la regola non sappiamo più perché si scrive, ma intanto è sempre più precisa, sempre più avvitata su sé stessa, sempre più ferrea. Ma questa, dopotutto, è una riflessione privata che il libro ha solo il merito di aver portato in superficie...

Per il resto, il saggio contiene, per esempio, una divertente tassonomia dei cuochi, costruita anche per combattere il luogo comune che vede lo chef come un tizio maligno, ossessivo e molto arrabbiato con chiunque lo circonda. Magari sì, ma non soltanto, e a questo serve moltiplicare i personaggi: oltre allo chef-comandante, ci sono pure lo scienziato, l'alchimista, l'ingegnere, l'oste, l'artista, il soldato e il dilettante. Un'operazione simile Marrone la fa con i pasti e le tavole, disponendoli su un piano cartesiano che incrocia un asse delle ordinate (da decostruito a costruito) e un asse delle ascisse (da chiuso ad aperto).

Il libro non mette fame, ma un certo appetito sì: viene molta voglia di pensare a una serie di cose che erano già lì, servite su un piatto d'argento.

In copertina, The Kitchen, Willem Joseph Laquy.

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](#)

