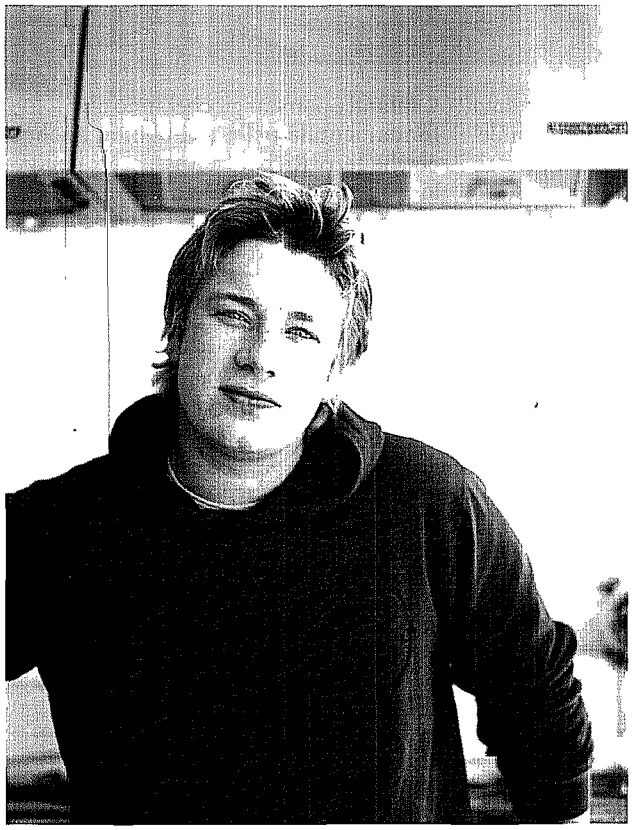
L'Espresso

TUTTI PAZZI PER IL FOOD

DI EMANUELE COEN

Il cibo viene prima del sesso, almeno a giudicare dalle preferenze dei lettori britannici. "Nigelissima", l'ultimo libro di ricette di cucina italiana firmato Nigella Lawson, ha superato perfino il bestseller "Cinquanta sfumature di grigio" e gli altri due libri della trilogia erotica di E.L. James. Mentre resta saldamente in testa alle classifiche "15-Minute Meals" ("Le mie ricette da 15 minuti", pubblicato in Italia da Tea Libri), versione rapida del successo globale della star Jamie Oliver. Nella Penisola, invece, il ciclone Benedetta Parodi è un raro sussulto in un mercato editoriale in crisi profonda.

Dalle librerie alla tv la solfa non cambia. I palinsesti traboccano di show cooking più o meno riusciti, professionisti in divisa bianca affiancati da conduttrici e conduttori nei panni di sous chef, tutti indaffarati a pelare, sminuzzare, spadellare, friggere, glassare, arrostire. Dalle nostre parti è un fenomeno molto variegato, che coinvolge personaggi molto diversi tra loro: si va dalla coloratissima Antonella Clerici ad Alessandro Borghese, cuoco cool e giramondo, fino alla sacra "trimurti" di "MasterChef Italia" - Bruno Barbieri, Joe Bastianich, Carlo Cracco - i giudici del talent show per aspiranti cuochi, rivelazione della scorsa stagione televisiva (la seconda edizione dal 13 dicembre su Sky Uno Hd). Lo tsunami ▸



IL GIOVANE CHEF INGLESE JAMIE OLIVER. A DESTRA: NIGELLA LAWSON, CHE HA DA POCO PUBBLICATO IL LIBRO DI RICETTE "NIGELLISSIMA"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La pentola di Linus

COLLOQUIO CON MARINO NIOLA DI EMANUELE COEN

Con le armi dell'antropologo, Marino Niola nel libro "Non tutto fa brodo" (edito da Il Mulino) scandaglia passioni, emozioni ed eccessi che attraversano il mondo del cibo. Dalla scoperta del fuoco ai celebrity chef.

Professor Niola, gli chef sono diventati i nuovi guru. È solo una moda?

«Lo chef oggi è una figura multitasking, un po' popstar un po' stilista, maître-à-penser, maestro di vita e sacerdote della religione del corpo. La spia di tutto questo, in Italia, è il passaggio dalla parola cuoco a chef. Nel significato originario lo chef è il capo della brigata di cucina e viene consacrato nell'età barocca, con la nascita della gastronomia dell'Europa moderna, quando assume un ruolo politico, come dimostra la vicenda di François Vatel: dall'esito di un banchetto può dipendere la sorte delle nazioni. Da noi invece il cuoco ha sempre fatto parte dell'universo dei servi. Lo slittamento semantico rispecchia la nuova funzione».

Perché la cucina è diventata così importante?

«Siamo circondati da mille paure e ogni giorno abbiamo bisogno di un nuovo gancio a cui appenderle: la mucca pazza, la Sars, gli Ogm, i pesticidi, e così via. La cucina è il succedaneo consolatorio del controllo sulla realtà, diventata troppo complessa. Concentrandoci sul cibo, su ciò che ingeriamo, ci illudiamo di controllare ciò che sta fuori di noi, di difenderci dai pericoli esterni. Diventa un modellino consolatorio, come la coperta di Linus».

Alcuni chef giocano sul ritorno all'infanzia, oppure vagheggiano il passato, l'età dell'oro in cui tutto era buono...

«Il mito del "come una volta" è una forma di nostalgia regressiva, che nel caso del cibo non ha senso: i nostri nonni mangiavano infinitamente peggio di noi. Quello di oggi è solo agriturismo dello spirito. I contadini sono quelli de "L'albero degli zoccoli" di Ermanno Olmi, morivano di pellagra, producevano i buoni affettati solo per il padrone».

La gastronomia flirta anche con l'erotismo. Come dimostra la food writer Nigella Lawson.

«Lei è un sex symbol iperbolico, ogni cosa che assaggia è un'allusione erotica. Tuttavia nel cibo il simbolismo sessuale c'è sempre stato: in alcune lingue, le parole del cibo e quelle del sesso sono uguali. In spagnolo, ad esempio, copulare si dice "comer", come mangiare. E nel nostro lessico consumare si riferisce sia al cibo sia al sesso, perché entrambi hanno a che fare con la riproduzione. È la declinazione nuova di un fenomeno antico: rilucente, glamour e narcisistico come la faccia di Nigella, che si alimenta del proprio mito».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

mangereccio dilaga anche sul Web: all'ultimo BlogFest, GialloZafferano è stato premiato come miglior sito italiano 2012. Mentre a ottobre il Salone internazionale del Gusto e Terra Madre ha attirato a Torino 220 mila visitatori. Numeri da festival rock. O da mega rave party.

THE FOOD RAVE. "The food rave", appunto, lo definisce Steven Poole nel prologo di "You aren't what you eat - Fed up with gastroculture" (Union Books), libro al vetriolo contro la cultura del cibo e i suoi eccessi, appena pubblicato in Gran Bretagna. Una moda insopportabile, secondo la firma del "Guardian", ma anche un modo più rispettabile, in confronto alla droga degli ex hippie e della generazione dell'ecstasy, per raggiungere un comodo sballo casalingo. «Il cibo è l'ultima sostanza ingeribile che ci possiamo concedere in modo ossessivo senza dover affrontare la disapprovazione della società», scrive Poole. Per lui l'incubo si materializza in una serata d'autunno a Londra: il furgone di una rosticceria fermo davanti a un giardino, un tizio sulla trentina gli si avvicina e lo informa che è rimasto deluso da quello che ha assaggiato. «Secondo me gli "arancinis" non sono abbastanza speziati. Dovrebbero essere più saporiti, non sono niente di speciale», dice. Abbastanza buono l'hamburger coreano, aggiunge il giovane "foodie", che però lamenta la scarsa fantasia dei cuochi che badano solo a fare soldi. A proposito di rosticcerie ambulanti, l'ultima follia in tema culinario, chissà cosa avrà pensato lo scrittore inglese di "La pompe à bulles &Les Delicatrucks", l'evento organizzato a Parigi il weekend del 9 e 10 novembre dal movimento gastronomico Le Fooding: quattro tra i migliori "food trucks" del mondo - il Morris Grilled Cheese da New York, La Porchetta da Copenaghen, il Café des Spores da Bruxelles e la Pizzamobile da Marsiglia - parcheggiati nel cortile dell'École des Beaux Arts, la scuola in cui si formarono Degas e Matisse. Sotto la volta vetrata dell'edificio ottocentesco, un banchetto chic a base di street food. Tutto esaurito, ça va sans dire: in due giorni 520 coperti a 30 euro ciascuno, i profitti destinati ai bambini dell'orfanotrofio Béthanie a Brazzaville, in Congo.

SACERDOTI DI UNA NUOVA RELIGIONE. «La follia culturale del cibo sta diventando una vera psicosi? Non faremmo meglio a preoccuparci di più di cosa ci mettiamo nella testa invece di quello che ci mettiamo in bocca?», domanda l'autore del libro-invettiva, che nella furia iconoclasta attacca tutti, da Slow Food allo chef Heston Blumenthal, prendendo di mira i dogmi della nuova religione gastronomica. «Dall'ideologia del "foodismo" emerge chiaramente il desiderio di riempire con il cibo un vuoto spirituale», scrive Poole: «È una questione di "spiritualità", un modo di "esprimere la propria identità", sostiene il moderno crociato del cibo Michael Pollan. Nel suo famoso catechismo foodista, "Il dilemma dell'onnivoro", Pollan dichiara che bisogna mangiare "con consapevolezza" e che ogni pasto ha il suo "prezzo karmico", e finisce affermando che "quello che mangiamo è, né più né meno, il corpo del mondo"». Secondo la ricostruzione dello scrittore, che mescola alto e basso, cita Jean Baudrillard e si immerge nel pantagruelico festival londinese Master Chef Live, i sacerdoti della nuova religione sono proprio i cuochi, «i guru che ci mettono in contatto con l'ineffabile». Non ci fidiamo più dei politici né del clero, so-

Artigiano e orgoglioso di esserlo

COLLOQUIO CON MASSIMO

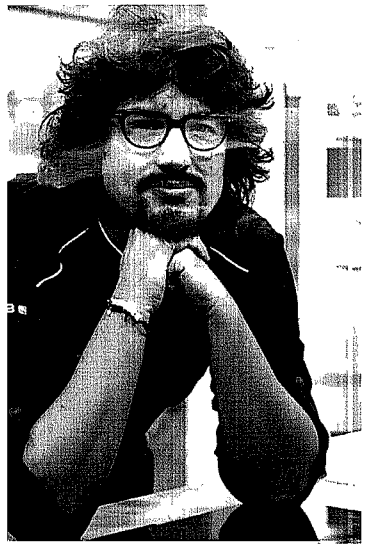
All'ultima edizione del Salone del Gusto, la rockstar in camice bianco ha mandato in visibilio il pubblico con il suo cookshow. Massimo Bottura, il re degli chef italiani, ha messo in scena un piatto ispirato a un dialogo tra Gertrude Stein e Picasso, ribattezzato "Camouflage", ovvero "una lepre nascosta nell'erba". E sempre durante la manifestazione organizzata da Slow Food a Torino, ha animato la cena "Parmigiano Reggiano Night", svelando la ricetta esclusiva del suo riso cacio e pepe alle oltre 25 mila persone collegate via Web, per celebrare il formaggio e sostenere i caseifici colpiti dal terremoto. In questi giorni è a Modena, alle prese con una troupe scandinava che gira un intero documentario sull'Osteria Francescana, il suo ristorante tre stelle Michelin.

Bottura, anche lei a suo modo è un celebrity chef. Eppure nella "Lettera aperta ai cuochi di domani", firmata un anno fa a Lima da lei e da alcuni illustri colleghi - tra cui Ferran Adrià e René Redzepi - prendevate le distanze dagli eccessi della cucina-spettacolo.

«L'avanguardia, che io e gli altri cuochi rappresentiamo, rispecchia i tempi e anticipa quello che accadrà. Finora l'ego del cuoco ha preso il sopravvento, in futuro dovrà essere messo da parte. Per noi è finito il tempo in cui il gioco di prestigio e l'estetica pura del piatto prevalgono sulla materia prima. Tra poco la tecnica fine a se stessa scomparirà, sopravviveranno solo gli strumenti che aiutano a sublimare gli ingredienti».

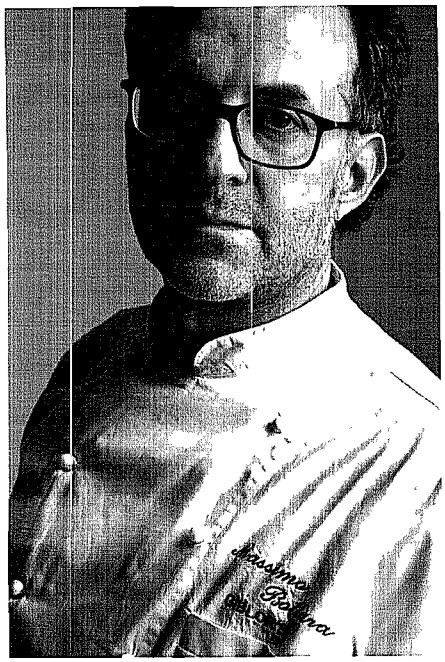
I suoi discorsi escono spesso dalla gastronomia, sconfinano nell'etica e nella filosofia. È un ruolo che rivendica?

«Faccio solo il mio lavoro. Non mi sento un artista, semmai un artigiano secondo cui il pensiero è la componente più alta dell'espressione umana. Per questo spingo



ANTONELLA CLERICI A "LA PROVA DEL CUOCO". A DESTRA: LO CHEF E STAR TV ALESSANDRO BORGHESE; UN "FOODTRUCK". CAMIONCINO PER LA VENDITA DI LECCORNIE, A PARIGI. IN ALTO: MASSIMO BOTTURA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



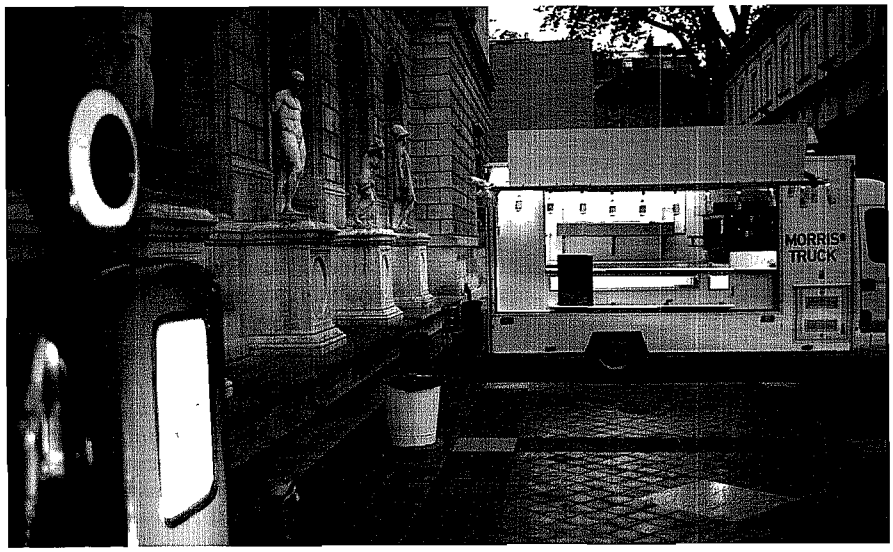
i giovani a non aver fretta di entrare in cucina. Bisogna studiare, prepararsi con diligenza. Come diceva Picasso, "a tredici anni disegnavo come Raffaello, poi ho impiegato tutta la vita per imparare a dipingere come un bambino". Per arrivare all'astratto, bisogna saper tirare la pasta al mattarello alla perfezione. Se poi alla mattina, prima di entrare in cucina, mi guardo allo specchio e mi pongo delle domande astratte, molto simili a quelle che può farsi un architetto, un poeta o un artista, le risposte a quelle domande sono i miei piatti. Come il riso cacio e pepe per la "Parmigiano Reggiano Night", che è anche un atto etico»

In che senso?

«Serve ad aiutare i 39 caseifici distrutti dal terremoto, ma anche a raccontare il passato in chiave critica, poetica ma non nostalgica. Ho scelto il riso invece della pasta perché sono emiliano e perché Lidia Cristoni della Trattoria del Campazzo di Nonantola, la mia prima mentore, mi raccontava sempre dei canti delle mondine che andavano a lavorare dalle parti di Novi, Carpi, Suzzara. I cinque tipi di pepe che ho scelto, invece, rappresentano i cinque continenti, ovvero la contaminazione saggia, non selvaggia. Un messaggio a questa Italia devastata che deve rialzarsi, tornare a sorridere, innamorarsi una seconda volta».

Se glielo proponessero, farebbe il giudice in un talent show?

«Mi sento di partecipare a programmi di qualità, ma non farei mai il giudice in un talent show. Un paio di volte mi ci sono ritrovato, mi è sembrato tutto molto finto, costruito. Non voglio giudicare nessuno, però: una persona intelligente come Carlo Cracco, ad esempio, può trasmettere concetti importanti: professionalità, rigore, scelta delle materie prime».



stiene, però ci aspettiamo che i cuochi ci dicano non solo come mangiare ma anche come vivere. Dai fornelli al pulpito il passo è breve, come dimostra Jamie Oliver, che da anni conduce una grande campagna internazionale contro l'obesità infantile e, attraverso la sua fondazione, sta organizzando il Food Revolution Day, il 17 maggio 2013, per promuovere la cultura del cibo "vero" e sano: centinaia di eventi in decine di Paesi. Il fine giustifica i mezzi.

TRA SUSHI E RIBOLLITA. Ma quando è cominciata l'ossessione per il cibo? A guardare bene, la tavola ha sempre avuto un ruolo significativo come luogo degli affetti e della convivialità. Tuttavia, come spiega Adam Gopnik nel libro "In principio era la tavola" (edito da Guanda, traduzione di Bruno Amato), storicamente la svolta risale alla Rivoluzione francese, che decapita (letteralmente) l'aristocrazia mettendo a disposizione un buon numero di chef, che «non avendo altro posto dove andare se non la strada, aprirono caffè e cominciarono a vendere in pubblico quello che prima si poteva ottenere solo in privato». I ricettari, invece, secondo lo scrittore americano nascono quando la cucina cessa di essere il dominio esclusivo delle donne che, per amore o per forza, si tramandavano il sapere di generazione in generazione. E in Italia? «Per noi italiani il pasto è sempre stato un elemento di cultura e identità. Non è importante solo cosa si mangia, ma anche come si mangia: in famiglia, insieme agli altri, per accompagnare i momenti significativi della vita. Non c'è differenza tra ricchi e poveri», spiega Emanuela Scarpellini, docente di Storia contemporanea all'Università di Milano, che nel suo libro "A tavola! Gli italiani in 7 pranzi" (edito da Laterza) spiega come è cambiata la tavola dei connazionali dalla seconda metà dell'Ottocento. Partendo da sette pranzi tratti da altrettante opere letterarie, da "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa a "Hamburger lady fa la raccolta dei punti" di Aldo Nove. Ma c'è un fatto storico che segna l'inizio dell'escalation gastronomica? «Negli anni Novanta, con la globalizzazione. Che ha un duplice effetto: da un lato le merci viaggiano più rapidamente, nelle case entrano sushi, cibo cinese e messicano, e i mass media cominciano ad amplificare il fenomeno. Al tempo stesso il cibo diventa elemento di identità culturale e si riscoprono le tradizioni locali. Anche come reazione alla globalizzazione». ■

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.