DOPPIOZERO

Cucina come pratica collettiva

Gianfranco Marrone 15 Maggio 2014

L’invasione dei libri di cucina, e sulla cucina, negli scaffali delle nostre librerie si fa sempre più massiccia. Parallelamente al fiorire delle trasmissioni televisive e dei blog culinari, delle fiere sul cibo e degli eventi intorno al vino, delle degustazioni per ogni dove e del turismo mangereccio, l’editoria gastronomica impazza. Chi oggi ha un titolo sul gusto, il cibo, le diete, la buona tavola, l’enologia, il nutrizionismo e simili lo butta fuori senza pensarci due volte. Sarà per andazzo, sarà per l’apprestarsi dell’Expo milanese che vuol nutrire il pianeta, sarà per mancanza di meglio, fatto sta che il fenomeno va osservato con una certa attenzione: ora per rilevarne i risultati a dir poco discontinui (un ricettario, fra starlette golose e calciatori a regime, non si nega a nessuno), ora per coglierne l’ideologia sottesa (cibo come mezzo e mai come fine: per nutrirsi, star bene, dimagrire, fare all’amore…), ora, soprattutto, per valutare il peso e il senso complessivi di questo fenomeno che, non solo per vezzo, ci piace chiamare *gastromania*. La gastromania ha i suoi lati ridicoli, lo sappiamo.

Ci sono quelli che fanno ruotare sordidi liquidi in calici giganteschi dando mostra di un’expertise che non hanno, quelli che fotografano tutto ciò che mettono in bocca, quelli che non perdono manco uno showcooking di provincia, quelli che parlano del loro orto extra biologico, quelli che assaggiano a occhi chiusi spume di felicissimo bue giapponese massaggiato tre ore al giorno, quelli che riescono a deglutire hamburger di tofu a dir poco maleodoranti. E sono patetici. Ma c’è anche chi, su cibo e vino, fa sul serio: non solo recuperando terreno edonista di contro a quella anestetizzazione dei sensi cui la tardomodernità ci ha subdolamente mal abituati, ma anche soppesando l’enorme posta in gioco che si racchiude nei nostri tristi frigoriferi e nelle nostre tavole quotidiane. Che è poi il lato positivo, e propositivo, dell’Expo 2015. E non si tratta né di mode né di pose, ma del nostro avvenire che, come sostiene Arjun Appadurai nel suo recente *Il futuro come fatto culturale* (Cortina), è una questione di estrema delicatezza

antropologica oltre che politica. Per esempio, la recente proposta di una ‘gastronomia della liberazione’ avanzata da Carlo Petrini nel suo *Cibo e libertà* (Giunti) non mi sembra sia stata ancora sufficientemente discussa. Varrà la pena tornarci.

Fra questi volumi che affollano le librerie rischia di sfuggire, e sarebbe un peccato, un testo di non poca importanza: si tratta di *La cucina è arte? Filosofia della passione gastronomica* di Nicola Perullo (Carocci, pp. 156, €17), autore che – caso pressoché unico nel panorama culturale del nostro Paese – mette insieme un profondo interesse per l’estetica filosofica con una non comune competenza enogastronomica (e difatti insegna Estetica all’Università delle scienze gastronomiche di Pollenzo). Perullo non intende lavorare sulle arti che parlano o rappresentano le cibarie, come tante ce ne sono sempre state (dall’*Ultima cena* leonardesca alla *Grande Abbuffata* di Ferreri), né vuole innalzare la cucina al livello di una qualche arte detta ‘maggiore’ (la pasticceria come scultura, l’impiattamento come pittura etc.): in un caso come nell’altro si decontestualizza la cucina, spostandola dove non c’è veramente; lontana, per intenderci, da fornelli fumosi e padelloni incandescenti, cura alchemica delle materie e fatiche quotidiane, routine secolari e intuizioni dell’ultimo momento.

Se la cucina è arte, sostiene Perullo, è a livello della cucina, là dove è sempre stata e praticata, e non in quello dell’arte, la quale fa già – come è noto – una gran fatica a ritrovare e ripensare se stessa. La cucina come arte non è dunque tanto, o soltanto, quella dei grandi chef stellati, da Ducasse a Pierangelini, da Bras a Bottura e soci, i quali pure fanno da apripista all’invenzione gastronomica che, se ben fatta, diviene esperienza collettiva e gusto condiviso. Ma sta proprio nella tecnica culinaria della quotidianità, quella casalinga e femminile prima di tutto, come anche quella delle osterie e delle mense, per le quali ‘arte’ è da intendere innanzitutto come nell’espressione ‘fatto ad arte’, a riprendere l’idea greca della *techne* per nulla opposta all’invenzione artistica. Fra alta cucina professionale e pratica culinaria domestica c’è insomma una differenza di grado e non di natura.

Principale ostacolo teorico all’idea della cucina come arte è la celebre condanna platonica, perpetrata nel corso dei secoli, secondo la quale la cucina è da paragonarsi alla retorica (come la prima è degenerazione delle arti, la seconda è scadimento della politica), dato che i suoi prodotti, pietanze e manicaretti, sono

essenzialmente effimeri, poiché spariscono una volta consumati. L’opera d’arte resta nel tempo, accrescendo il proprio valore, l’opera culinaria sparisce nel corpo, trasformandosi peraltro, là dentro, in sostanze non proprio raccomandabili.

L’errore di questo ragionamento, secondo Perullo, sta nel circoscrivere la cucina, a imitazione delle opere dell’arte, ai suoi oggetti finiti, le vivande appunto, decontestualizzandola di nuovo, escludendo cioè sia tutta la fase della preparazione, artistica a tutti gli effetti, sia tutto il momento della degustazione, anch’esso inscrivibile sotto il dominio dell’esteticità. La cucina è arte, secondo Perullo, perché è un’esperienza trasformativa, lascia tracce e modifica i soggetti, individuali come sociali. Del resto, ed è questo il monito più importante del libro, la pratica gastronomica non va intesa, alla Brillat Savarin, come una roba da mangioni impenitenti che possono permettersi, economicamente e fisiologicamente, scorpacciate pantagrueliche per principio precluse all’uomo comune.

Al contrario, la cucina è sempre e comunque pratica collettiva, sia ai fornelli, dove il cuoco non è mai solo, sia soprattutto a tavola, dove la convivialità è il miglior modo per godere, e far valere, l’arte culinaria. Oggi, da Illich in poi, la convivialità è metafora d’altro: di etica del dono e buone pratiche anticonsumistiche. L’indicazione che potremmo trarre dal libro di Perullo è che ricominci a esser presa alla lettera: in modo da intrecciare etica ed estetica, saper vivere e saper fare.

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

