
Fa' la ricetta giusta

Autore: Aurelio Molè

Fonte: Città Nuova

Palinsesti inondati di programmi di cucina con ricette e cuochi a gogò.

L'umanità potrebbe essere rappresentata come una lunga tavolata con cento commensali, di cui trenta si pappano novanta piatti e i rimanenti settanta si accontentano dei dieci ancora disponibili. Così è distribuita la ricchezza del mondo e la tv, specchio dei tempi, se n'è accorta da tempo. In tutto il mondo ricco, in particolare occidentale, i programmi di cucina, ricette, cuochi, pietanze, fanno in genere buoni ascolti, perché mangiare quei novanta piatti su cento è impegnativo. Servono creatività, fantasia, originalità per deliziare il palato di comuni cittadini avvezzi a tutto e diventati ormai critici enogastronomici.

E cucinare è effettivamente un'arte. Guardando le varie trasmissioni culinarie distribuite su tutti i palinsesti nazionali, si impara che le linguine devono essere scivolose, che un piatto può essere solare, *dark* o, addirittura, senz'anima, che si può giocare sulle consistenze, sugli equilibri dei sapori e sui contrasti delle temperature e dei colori. L'arte culinaria, inoltre, si nutre di filosofia perché genera l'identità nazionale e rispecchia il tessuto connettivo di una popolazione fatta di storia, cultura, tradizione e, se si approfondisse l'origine dei piatti anche nostrani, si scoprirebbe come si siano formati dall'influsso di generazioni, dominazioni, contaminazioni di popoli, idee, scambi commerciali, doni reciproci delle culture e dei popoli.

E, sin dall'inizio, sin dall'avvento del programma *La prova del cuoco*, su Rai Uno dal 2000, in cui si notarono indici di ascolto non consueti per la fascia mattutina, l'operazione è stata di mediare tra una cucina privata, locale, rappresentata dai concorrenti comuni, e una cucina d'eccellenza, globalizzata, rappresentata dai cuochi più esperti. Operazione che riproduce il paradosso del mercato globale del consumo: la necessità di localizzare l'appartenenza, rendendola eccellente, per poter essere globale.

E nell'equilibrio tra locale e globale, si potrebbero rileggere le principali trasmissioni tv. *Ricette di famiglia*, di Rete 4, ricalca gli stilemi dei temi nazional-popolari tipici del canale, con un'ambientazione realizzata nelle piazze delle province d'Italia, piccole cittadine, dov'è viva la tradizione e la sapienza nelle mani di cuochi improvvisati per le ricette popolari di una volta, sempre gradite: dalle fettuccine al "sugo di casa" alla sbriciolata di ricotta. Gli ingredienti e le spiegazioni sono chiare. E non si fanno mancare neanche il famoso *chef* di turno in grado di soddisfare con un piatto sofisticato i palati più fini e internazionalizzati nel gusto.

Cotto e mangiato di Italia 1 condotto da Benedetta Parodi ha fatto fortuna, anche con pubblicazioni

editoriali di grande successo,

basandosi su ricette facili da realizzare. Piatti sfiziosi, gustosi ed economici. Sono ricette semplici come le case prefabbricate. Fatte in serie con ingredienti base anche a prezzo di sembrare precotti e premangiati. Da apprendisti cuochi, insomma. Incoraggia anche i “semifreddi” ai fornelli. Della serie: se ce la fa lei, posso farcela anch’io.

Delude, invece, *Chef per un giorno* su La7, perché con l’artificio di far scegliere il menu e far cucinare una persona nota dello spettacolo per un intero ristorante e tre esperti enogastronomici, si percepisce, oltre la simpatia dei protagonisti, la finzione dell’operazione e la poca dimestichezza, per alcuni, con i ferri del mestiere. Le ricette, inoltre, non sono spiegate e illustrate in modo esauriente.

Di tutt’altra pasta *Cuochi e fiamme*, sempre di La7. Il *format* è strutturato come una vera gara tra due concorrenti, con il giudizio di tre esperti, ben cadenzata da quattro prove: manualità, abilità, creatività, presentazione. I concorrenti sono persone comuni, ma ottimi dilettanti, le ricette sono spiegate in modo chiaro con tanti piccoli trucchi del mestiere. I giudici hanno il tempo di ponderare e argomentare la loro opinione. La trasmissione si segue bene e, oltre l’intrattenimento, qualcosa si è imparato.

Ultima arrivata: *La notte degli chef* su Canale 5. Un’ennesima lotta all’ultimo colpo di mestolo in cui si fronteggiano tre squadre capitanate da tre *chef* famosi. Si punta molto sulla tensione della gara, sull’eliminazione come nei *reality*, ma la trasmissione non decolla, risulta un po’ troppo fredda, manieristica e conformista. Senza anima, storia, cultura. Almeno un minimo, che diamine! Interessante, però, l’intervista con i cuochi eliminati, è una chicca che dà un tocco di originalità al programma, perché conoscendo le storie personali dei giovani protagonisti si dà un sapore di umanità autentica.

Quella stessa umanità che eleva, luogo d’elezione della relazione proprio la tavola, luogo degli affetti, dell’unità familiare, quasi il tempio della casa, dove si sciolgono e annodano le questioni cruciali della vita. Forse anche a questo, inconsapevolmente, ci fa pensare l’atto d’amore, la cura, il dono, di ogni buon piatto ben fatto e servito a tavola. Da goderne insieme, speriamo, in tutti i Paesi del mondo.