

**SOCIETÀ** • I nuovi ricettari, dal web alla carta

# La didattica culinaria abbandona il grembiule

Alberto Capatti

«A scuola prendeva appunti, a casa le piaceva scrivere e ricevere lettere, ma quando si era sposata aveva cominciato a raccogliere ricette, ascoltate, trascritte e inserite in un libro, *l'Artusi o il Talismano*». Così potrebbe cominciare il capitolo della storia dell'alimentazione del XX secolo che riguarda la donna di una casa perbene: chiacchiere, ricette manoscritte e un volume, cui si aggiungono le riviste e le rubriche di cucina, ritagliate, ripiegate. Qualche signora raccoglieva e faceva rilegare le annate, ma poi se ne dimenticava, e quando venne, alla fine degli anni '50 la televisione, nulla cambiò: lo schermo grigio faceva ombra alla cucina, o meglio, dava spettacolo senza entrare, giorno per giorno, ad ore fisse, nel merito. E infine, siamo negli anni '80, anche l'abitudine dei foglietti riempiti con dosi e con verbi all'infinito, magari per una carbonara che non era nell'*Artusi* o nel *Talismano della felicità*, si perse. Il vuoto si manifesta quando la casa comincia a riempirsi di libri di cucina.

Questi gli antecedenti della nuova letteratura culinaria nata in rete, ospitata da siti e blog. Non ha dieci anni di vita e ambisce ad avere una storia, o meglio, con *Fornelli in rete. La cucina italiana dei foodblog* di Francesca Martinengo (Malvarosa 2012, euro 22) ha il suo *book*, con foto e ritratto individuale, a partire da cui sarà possibile costruire l'ultimo capitolo, ad oggi, della storia dell'alimentazione italiana, documentato da bloggers, per lo più donne, con ricette, messaggi, ricordi e chiacchiere. Una cultura tutt'altro che casuale, costruita da progetti di comunicazione, di rado circoscritti alla sola ricetta, poco interessati al passato remoto. Eppure vi si notano alcuni fili che legano le più giovani alle maestre: le *carbonnades à la flamande* di Julia Childs, si ritrovano in

*www.mypaneburroemarmellata.com* di Agostina Battaglia, calabrese di Reggio. Julia Childs è la Francia, oggi il punto di riferimento della cultura francese in lingua inglese, per il sistema globale. La presentatrice televisiva Emanuela Folliero ne ricorda l'insegnamento, il film (con Meryl Streep nel suo ruolo) e una *Sogliola alla mugnai del Bistrot de Paris (I bellissimi in cucina*, Cairo 2011, euro 16)

È un mondo consapevole della propria presenza che esce dalla rete e deborda nell'editoria. Blogger non è un mestiere, semmai uno scotch che tiene insieme professioni occasionali, contratti per campare, ore al computer e vita privata, e può essere anche un'occupazione da casalinga, da mamma, pur facendo crescere una identità reticolare e permettendo di mettere in mostra un patrimonio di esperienze e scritture. Lo capisci al volo che le ricette copiate con la biro su un foglietto sono lontane anni luce, e lo capisci dall'impaginazione, dalle foto, dallo stile in cui ora sono registrate quelle d'oggi. È una scrittura invadente che, dopo aver conosciuto la fotocopiatrice, penetra nell'editoria e si fa acquistare nelle librerie, secondo una logica inversa a quella del passato: occupare i canali della comunicazione, ed essere lette con ogni supporto, anche quello cartaceo, in cui si è costruita una letteratura culinaria che nel web è vaga reminiscenza di qualcosa che c'era ma non si sa più cosa fosse.

Come si esprime questa nuova letteratura? Elena Lowenthal si parlascrive (*Il mio piatto forte. La cucina ai tempi di facebook* (Einaudi 2012, euro 12), le sorelle Maci, *www.sorelleinpentola.com*, chiacchierano a distanza, l'una single, l'altra mamma, a Treviso (*In due c'è più gusto*, Pendragon 2011, euro 15), Lisa Casali ecocuoco lasciando ronzare la sua lavastoviglie nella quale, in barattoli e sacchetti, entra di tutto, dal roast beef all'anguria alla menta (*Cucinare in lavastoviglie*, Gribaudo 2011, euro 14,90).

Ognuna si è inventata un modo di essere, ma c'è anche chi, Patrizia Bosso, insegnante di liceo, pubblica un ricettario vecchia maniera, primi, secondi e tutto, con nome e cognome di ogni autrice, e sembra di essere tornati indietro di trent'anni (*i-kitchen + 240 blog ricette tranquille per ragazze e ragazzi scatenati*, Liberodiscrivere 2012, euro 18,50). Altre battono le terre abbandonate dalla gastronomia, supermercati e discount, dialogando con i prodotti low cost, i tramezzini al tonno e uova Freshvale, sognando i gattini ninja di David Forster Wallace (Valeria Brignani, *Discount or die, nottetempo* 2012, euro 16,50). Fanno dell'anticucina, o meglio insegnano a cuocere e ridere di una pasta «dura dentro e collosa fuori» (marca: euro che ride, COOP, euro 0,88 al chilo). Ma dove va il mondo? anche le pattumiere possono insegnare a far da mangiare senza sprechi, e Andrea Segrè che blogger non è ma professore universitario, si appresta a darne una lezione (*Cucinare senza sprechi*, Ponte alle Grazie, euro 14).

Manca tutto per valutare questa cultura. Una bio-bibliografia dell'ultimo decennio, archivi che permettano di comparare le ricette e ricostruirne la genealogia, studi analitici delle immagini e del testo e infine una ricerca delle fonti. Eppure lo storico della cucina la cui pazienza è stata limata dallo studio delle noterelle marginali, da quei foglietti manoscritti che facevano tutt'uno con le voci delle casalinghe, si lascia irretire dalla cocciutaggine che anima tutte queste autrici, chi *mamma*, chi *eco* e chi *ultra* («essere tirchi è rivoluzionario» sostiene Valeria Brignani), ognuna delle quali si studia di crearsi, scrivendo, una identità da trasmettere ai piatti, e ancor più alle adesioni e alle risposte che le lettrici daranno. La didattica culinaria ha perso il grembiule, la sua modestia noiosa, la dignità borghese della serva-padrone, e sta scoprendo la libertà di scrivere, il piacere di andare col pensiero oltre la ricetta.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.