DOPPIOZERO

Chef in TV e nessuno cucina più

Federico Casotto
6 Agosto 2017

Carlo Cracco e i *marines*

5 marzo 2017: Carlo Cracco lascia Masterchef. La notizia si è guadagnata lo spazio che si merita nelle testate nazionali, dove sono spiegati i motivi di questa scelta, primo tra tutti la prossima apertura di un nuovo ristorante in galleria Vittorio Emanuele a Milano, che assorbirà, assieme agli altri ristoranti che ha già, molto del suo indubbio talento di chef e imprenditore. Per un attimo si ha la sensazione che qualcosa torni al suo posto e che l'inevitabile, prima o poi, declino della popolarità dei cuochi in tv sia imminente, come in molti auspicano fin dai tempi in cui questa popolarità è cominciata. Poi si apprende che Cracco resta a Hell's Kitchen, l'altra trasmissione di cui è protagonista, e si capisce che questa parziale uscita di scena è in realtà

un colpo di teatro destinato a rinfocolare le passioni per lui, per gli altri e per il cannello da cucina.

Cracco in TV mi ha sempre colpito per la sua evidente inadeguatezza al ruolo che gli hanno assegnato di giudice e *trainer* spietato. Le sue sfuriate senza furia non convincono e i suoi *pipponi* motivazionali sono detti col tono monocorde e ieratico dei fedeli che alla Messa leggono la lettera di San Paolo ai Corinzi. Forse il suo successo e la simpatia che malgrado tutto ispira anche a molti detrattori di questi format, dipendono proprio da questo, dal fatto che non si crede fino in fondo alla sua cattiveria e dietro le pose da duro si sospetta un'indole gentile.

La cattiveria dello chef è un fattore chiave del successo di Masterchef e, ancor di più, di Hell's Kitchen: è il mezzo con cui, nella spettacolarizzazione televisiva, Egli afferma la sua superiorità sugli apprendisti e la loro totale sottomissione al suo arbitrio. Questo rapporto di potere molto squilibrato corrisponde in una certa misura alla realtà oltre il reality. Nel contesto di una cucina vera, lo chef stellato esercita un potere assoluto che potrebbe anche manifestarsi con atteggiamenti dispotici e vessatori senza suscitare troppo scandalo. È al vertice di una gerarchia rigida su cui si regge l'efficienza del lavoro di squadra, in grado di garantire standard elevatissimi anche nelle fasi critiche del servizio, quando le comande si accumulano e ogni piatto deve essere comunque perfetto e arrivare sulla tavola alla giusta temperatura, assieme agli altri piatti che a quello stesso tavolo sono stati ordinati. Il tutto moltiplicato per 10 o 20 tavoli. Un inferno, bisogna ammettere, che richiede disciplina e una leadership solida e indiscussa.

L'intenzione di rappresentare la reale durezza del lavoro del cuoco, spiega solo in parte i piatti lanciati contro le pareti, le parolacce, le umiliazioni e le pietanze fatte scivolare sadicamente dentro il bidone dei rifiuti. All'origine del sovradosaggio di intemperanza c'è anche l'idea che la formazione di chi aspira all'eccellenza in qualche campo debba passare attraverso un percorso irto di ostacoli psicologici che includono le vessazioni di un istruttore crudele, intese a provare la motivazione degli allievi e a forgiare il loro carattere. È un topos del cinema hollywoodiano, dal *Soldato Jane* a *Whiplash*, e in effetti certi momenti di Hell's Kitchen quando lo chef si scaglia contro il malcapitato, umiliandolo pubblicamente e il malcapitato poi gli urla indietro "sì chef!", sull'attenti e senza abbassare lo sguardo, in segno di virile e riconoscente abnegazione, sembrano uscite dallo stesso cliché delle sequenze cinematografiche di addestramento dei marines. Mettono in scena scariche di testosterone, provocando effetti di straniante comicità, perché in fin dei conti non si tratta di affrontare cannoni, ma cannolicchi e cannoli. Al massimo cannelloni.

La gioia del fare, il piacere della manipolazione del cibo, la dimensione affettiva della preparazione di un pasto, non hanno luogo in queste trasmissioni. La gioia è rappresentata solo in relazione al buon esito di una sfida difficile e all'approvazione del capo e maestro. Più sollievo che gioia, dopo la tensione agonistica o l'ansia da prestazione o la paura del giudizio.

L'atto di cucinare, insomma, è rappresentato come una prova di abilità, carattere e disciplina, riservata a una ristretta élite super talentuosa e competente che nel suo strenuo emanciparsi dalla condizione di dilettante rinuncia definitivamente al diletto.

Il paradosso di Pollan

In un bellissimo e importante libro che si intitola *Cotto*, dove, al contrario di quanto avviene a Master Chef, si esalta il valore del dilettantismo e del diletto in cucina (vedi su queste pagine) e si spiega in modo convincente perché dovremmo tornare a preparare e cucinare il cibo che mangiamo smettendo di affidarci agli *specialisti* dell'industria alimentare o della ristorazione, Michael Pollan definisce paradossale il fatto che l'atto di cucinare venga così diffusamente spettacolarizzato nei media, proprio quando tendiamo ad escluderlo dalle nostre abitudini quotidiane. Mentre abbiamo rinunciato a cucinare in proprio, passiamo molto tempo a guardare in televisione altri che cucinano. Ciò che ci affascina, dice Pollan, è il carattere magico delle trasformazioni che si compiono e l'abilità di chi con gesti sapienti è capace di ricavare dalla materia grezza qualcosa di desiderabile: besciamella da latte e farina, un brasato tenero e succulento da un pezzo di carne fibrosa o una delizia da un'improbabile combinazione di ingredienti. La figura dello spettatore appassionato ma non praticante in realtà non dovrebbe stupire di per sé e non ha nulla di paradossale. La si ritrova in molti ambiti, basti pensare al calcio o alla musica. Il paradosso deriva dal fatto che la maggior parte delle trasmissioni di cucina sono intese, più o meno esplicitamente, a trasferire una competenza pratica a chi guarda. Lo *spettatore-non-praticante* di queste trasmissioni, quindi, si intrattiene osservando qualcuno che gli spiega come si fa una cosa che poi non farà. Qui risiede la stranezza. È un po' come leggere il libretto di istruzioni per il montaggio di un mobile Ikea, senza poi montare il mobile, traendo la propria soddisfazione dalla sola lettura del libretto. Di una ricetta, infatti, allo stesso modo di un manualetto, si potrebbe dire che è un programma di azione e che la sua principale ragione d'essere è, appunto, l'azione di cui essa è il programma.

Eppure stiamo a guardare rapiti Benedetta Parodi che ci spiega come si fanno le lasagne agli asparagi anche se non abbiamo, almeno per l'immediato, intenzione di cucinare niente del genere e forse non lo cucineremo mai. Perché? Tra le spiegazioni che io darei a questa stranezza – molte delle quali possono essere ricondotte a ciò che differenzia le lasagne agli asparagi da una libreria Billy – vorrei evidenziarne una: quando capiamo o pensiamo di avere capito una ricetta, sentiamo di avere acquisito un'abilità nuova e di avere ampliato la gamma delle cose che *potremmo* fare qualora volessimo creare un'occasione di piacere conviviale. Questa espansione delle nostre capacità e possibilità ha un effetto euforizzante in sé e può indurci a fantasticare sulle occasioni di piacere e sulla bella figura che faremmo. L'effetto euforizzante è tanto più forte quanto più sentiamo che la ricetta è alla nostra portata. Per questo ci piacciono le ricette di Parodi o quelle di Jamie Oliver. Una ricetta lunga e complicata che richiedesse l'utilizzo di ingredienti difficili da reperire o di strumenti non comuni, non stimolerebbe la nostra immaginazione di cuochi occasionali, pigri o semplicemente pragmatici. Volteremmo pagina o cambieremmo canale.

Master Chef e i *foodie*

Diversamente dallo spettatore di Benedetta Parodi, allo spettatore di Master Chef *non* si insegnano le ricette. Gli aspiranti chef che preparano piatti elaboratissimi nei tempi stretti imposti dal programma sono troppo impegnati a superare la prova per spiegare bene quello che stanno facendo. Master Chef, che è un talent show, si limita a mostrare il talento all'opera ma non vuole rendere l'opera accessibile a chiunque, altrimenti toglierebbe valore al talento. Quello che i talentuosi realizzano deve suscitare sempre meraviglia e a maggior ragione se ottiene l'approvazione di giudici così severi. Quando guardiamo Master Chef, quindi, *non ci sentiamo affatto abilitati* a fare le cose che vediamo fare da altri: il livello è troppo alto. Difficilmente immaginiamo noi stessi nell'atto di replicare alla prossima cena tra amici la ricetta del cod in olio di cottura, che abbiamo visto realizzare da Valerio, il vincitore del 2016, con pannocchie *peruviane* abbrustolite sotto la fiamma dell'immancabile cannello e pelle di merluzzo essiccata in forno per due ore a 75 gradi. Quelli che pensano di averne la capacità forse si sentiranno sfidati a provarci, ma sono una minoranza. Sono gli stessi che quando ci invitano a cena ci servono – per dire – dei pretenziosi tortini caldi di melanzane sormontati da una palla di gelato al parmigiano fatto con la gelatiera nuova, e dicono di essersi ispirati alla *filosofia* dell'equilibrio dei contrasti, in questo caso tra caldo e freddo, di Oldani (per chi non lo sapesse, Davide Oldani è un famoso chef).

Oppure sono i giovani che, allettati dalla popolarità degli stellati, decidono di intraprendere la dura carriera del cuoco, determinando l'aumento considerevole di iscrizioni alle scuole alberghiere che si è registrato negli ultimi anni e che molti mettono in relazione col successo del programma. Su tutti gli altri spettatori io credo che Master Chef abbia invece un effetto inibitorio: se cucinare è questo, meglio lasciarlo fare a chi conosce il mestiere e ordinare qualcosa su *Just Eat*. Quando Cracco nelle interviste dice che una delle grandi soddisfazioni che ha ricavato dall'esperienza televisiva è di "avere contagiato gli italiani con la passione per il cibo" si riferisce al cibo preparato dai professionisti non a quello preparato da noi a casa. Il *contagio* ha diffuso non tanto la sana abitudine di cucinarsi da sé l'onesto e semplice cibo quotidiano, quanto l'idea che l'atto del cucinare e quello complementare del mangiare abbiano senso solo quando raggiungono certi livelli, cioè quando una provata capacità di *fare* si incontra con una sviluppata capacità di *apprezzare* o *giudicare*.

Master Chef contribuisce a formare i suoi *fan* a entrambi i ruoli di questa felice corrispondenza: i cuochi da una parte e i loro clienti dall'altra. I molti spettatori che non si sentono all'altezza del ruolo di chef, ripiegheranno senza rimpianti su quello di degustatori esperti. Grazie alla divulgazione operata dalla TV, la

sindrome del *connaisseur*, che un tempo era distintiva delle classi privilegiate, come la gotta, da qualche anno si manifesta su una popolazione molto più ampia, generando l'ormai nutrita categoria dei *foodie*, cioè di quelli che roteano il calice di bianco anche al bar sport e sanno dove trovare le migliori polpette, o *meatball*, a New York.

Il paradosso di Pollan non si applica a Master Chef. Tra il passare ore davanti ai fornelli televisivi e non passare che pochi minuti davanti ai fornelli delle nostre cucine non c'è contraddizione, bensì un rapporto causale: non cuciniamo *proprio perché* guardiamo Master Chef e dopo aver guardato Master Chef, tutto quello che potremmo ottenere con le nostre limitate abilità ci appare insignificante e indegno del tempo che ci metteremmo.

Il battuto di Pollan

Nel già citato libro *Cotto*, per convincerci del contrario, ovvero che ciò che potremmo fare ha invece molto valore, Michael Pollan ci racconta in modo straordinariamente avvincente il suo apprendistato in alcune tecniche di base, come la cottura col *barbecue*, la panificazione, la cottura in casseruola e la fermentazione, guidato dai migliori esperti sulla piazza. Per la cottura in casseruola, che è la tecnica più vicina al nostro quotidiano, si è fatto assistere dalla giovane cuoca Samin Nosrat che si è formata da Chez Panisse il rinomato ristorante fondato da Alice Waters a Berkeley (CA). Con lei Pollan ha passato molte domeniche pomeriggio a preparare brasati e spezzatini e a imparare come si fa, in un'atmosfera di operoso e colto divertimento. Nelle belle pagine dedicate a questi incontri colpisce però l'insistenza sul battuto di cipolle e sulla fatica a cui lo scrittore si sottopone per raggiungere lo standard richiesto dalla sua tutrice.

Cercavo di non offendermi, ma non consideravo affatto grossolani *i miei cubetti. "Ma in questo piatto, non si deve necessariamente vedere la presenza del soffritto" mi spiegò [Samin]. "Vuoi che si sciolga nel nulla, che diventi un invisibile strato di delizia. Perciò... continua a tagliare!"*

Siamo lontanissimi dalle parolacce e umiliazioni gratuite di Bastianich, Cracco e soci, ma lo schema narrativo è simile. L'apprendista suda e piange (per via delle cipolle) e quando gli sembra di aver fatto bene, la tutrice inflessibile gli dice che no, bisogna fare meglio e a quel punto l'apprendista deve obbedire e continuare nella sua fatica umile e noiosa che probabilmente considerava inutile e invece serve a farlo crescere nell'arte. Ciò che sorprende è che perfino in un libro che si pone l'obbiettivo di riavvicinare le persone alla cucina, l'atto di cucinare sia rappresentato come una prova di carattere in cui si combinano fatica, abnegazione e aspirazione alla perfezione. In effetti il saper fare di cui Pollan vuole appropriarsi lungo tutta la sua narrazione è un saper fare non comune che stimola la sua curiosità e la sua intelligenza. Non impara a fare la minestrina di riso e sedano o la fettina ai ferri, ma impara a preparare il pane con il lievito madre, a fermentare la birra, a grigliare a fuoco lento un maiale tagliato a metà secondo la tecnica della Carolina del Nord e, appunto, a cuocere in casseruola *à la Chez Panisse*. È grazie alla scelta di obbiettivi sfidanti o alla ricerca dell'eccellenza che il cucinare in casa, da faccenda domestica noiosa, diventa per Pollan un'attività stimolante e gratificante, in grado di offrire *diletto* attraverso il piacere della conoscenza, il gusto della sperimentazione e le soddisfazioni dell'auto-produzione. In questo modo, a tutte le validissime ragioni economiche, sociali, salutistiche che dovrebbero convincere i suoi lettori a cucinare in proprio il loro cibo quotidiano, Pollan può aggiungere la promessa che in cucina ci si può dilettare. Una promessa, dico io, destinata alla delusione.

Da persona che ha accumulato molti anni di esperienza, voglio essere un po' tranchant su questo punto: la pratica quotidiana in cucina è una rottura di scatole. Il diletto, che comunque c'è, è sempre successivo, si prova cioè quando si mangia con gusto. La mia pasta con le vongole, lo dico per vantarmi, è la migliore che abbia mai mangiato e non ho più voglia di spendere 14 euro per i piatti mediocri di questo o quel ristorante, anche perché con quegli stessi soldi riesco ad accontentare 4 persone. Poi, però, bisogna pulire le pentole. La forza morale che mi fa sopportare convintamente la rottura di scatole, deriva dai benefici di cui godo a posteriori, quando mi rendo conto che spendo molto meno per mangiare molto meglio, che sono più in salute e digerisco bene, che la pratica culinaria aumenta la mia capacità di dare valore al cibo e di difendermi dalle mistificazioni, o quando qualcuno mi ricompensa con un "grazie!" o un "buono!".

Cucinare è facile

Tornando al battuto di cipolla, mi viene una domanda: non si poteva usare un robot da cucina, che avrebbe permesso di chiudere la questione in pochi minuti e senza effetti collaterali? Perché Pollan non cita mai, oltre a non ricorrervi, l'aiuto che la tecnologia può offrire attraverso i piccoli e preziosi elettrodomestici? Quelli che tritano, impastano, montano, frullano. Probabilmente Samin avrebbe avuto qualcosa da ridire: azione troppo aggressiva, ossidazione accelerata, rilascio eccessivo di liquidi ecc. "Bisogna usare un coltello ben affilato. Da Chez Panisse si usa il coltello." Ma non siamo da Chez Panisse, farei notare io, siamo a casa mia. Lo spezzatino che stiamo preparando sarà in buona parte messo in frigo o in congelatore e mangiato durante la settimana da me e dalla mia famiglia e sfido chiunque, a parte Samin, a riconoscere in un test alla cieca l'origine meccanica di un battuto, dopo che è stato soffritto per mezzora, sobbollito per un altro paio d'ore e tenuto per qualche giorno nel congelatore.

È l'ortodossia che ci impaccia alle volte, cioè l'idea che ci sia un solo modo giusto di fare le cose e che il modo giusto sia il più laborioso.

Allora vi do alcune notizie: il risotto si può fare senza il brodo, solo con l'acqua (bollente, però); il coniglio si può ammorbidire nella pentola a pressione, senza sensi di colpa; non è necessario pelare i pomodori per fare il sugo, né passarlo al setaccio dopo la cottura, se poi frulli tutto col frullatore a immersione – nella buccia del pomodoro, peraltro, sono concentrati molti super nutrienti; le patate si possono lessare col microonde in pochi minuti; se si mettono insieme, *tutte intere*, un po' di zucchine, una cipolla sbucciata, una patata sbucciata, in poca acqua salata, si cuociono a pressione per pochi minuti, poi si frullano bene con olio di oliva crudo e un po' di pepe, viene una crema morbida e deliziosa, che regge benissimo la definizione di *potage aux courgettes*.

Cucinare cibo che poi si mangia molto volentieri in realtà può essere molto facile, se si è abituati a farlo o se si ha qualcuno che ci dà le dritte giuste. Ma è necessario moderare le pretese e collocarle un po' al di sotto di Master Chef e di Chez Panisse: tra *il passabile* e *il perfetto* come tra l'*insipido* e il *ricercato*, c'è un sacco di roba buona.

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