

Parlare del cibo: dalla cucina alla tavola. Ricettari, guide gastronomiche, critica enologica

di *Gianfranco Marrone*

I.I

Cibo e linguaggio

Non si fa altro che parlare del cibo. Oggi, dalle nostre parti, moltissimo, forse troppo. Ma, in fondo, da sempre e dappertutto. Ciò che si mangia, il modo di prepararlo e conseguentemente di consumarlo è uno degli argomenti preferiti a tavola, tema di chiacchiere conviviali per socializzare meglio e di più, ma anche di serie di diatribe postprandiali portate avanti da esperti o sedicenti tali. Al punto che, a ben vedere, non si capisce – né serve farlo – se la tavola sia il luogo dove ci si nutre o piuttosto quello dove si dialoga. Il fine e il mezzo cambiano di posto, come tra convitati in relazione amicale o, più precisamente, come le due facce del medesimo linguaggio. Per non dire delle bevande, soprattutto se alcoliche, anch'esse parlate forse più ancora che bevute, descritte, narrate, argomentate, discusse a più non posso. Si pensi al cosiddetto paradosso del vino che caratterizza, in profondità, gran parte delle culture arabe da alcuni secoli a questa parte: non c'è argomento più lodato da scrittori e poeti, filosofi e letterati; eppure si tratta di una bevanda vietata dalla religione islamica e, per questo, pochissimo diffusa fra la popolazione. Alcuni, in questo proliferare di parole, discorsi, storie potranno trovare più d'una analogia con l'universo della sessualità: sia il cibo sia l'eros necessitano di controllo sociale, e il linguaggio gioca in entrambi i casi questa funzione al tempo stesso antropologica e politica. Di modo che, come è stato da più parti osservato, il profluvio di parole sul sesso – e analogamente sul cibo – non è segno di libertà dei costumi (erotici come gastronomici) ma del suo palese contrario. Il linguaggio fornisce ragioni, azioni e passioni al piacere, in ogni modo imbrigliandolo, ridisegnandone i confini, circoscri-

vendone le condizioni di possibilità. Dire è fare, si sa, agire sul mondo, sorvegliarlo, indirizzarlo a proprio uso e consumo. Nel bene come nel male. Consapevolmente o meno.

Così, per esempio, la straripante moda della gastronomia che investe da più parti e con grande tenacia le nostre vite individuali e collettive – anche e soprattutto grazie al discorso mediatico che, fondandola, la rilancia di continuo –, ha finito per costituire un nuovo, complessivo e articolato immaginario del cibo, della cucina, della tavola, così come della produzione a monte delle materie prime o dello smaltimento a valle delle sostanze di risulta, arrivando a modificare in profondità le nostre abitudini alimentari e perfino i nostri gusti. L'odierno discorso sociale sul cibo, mettendo in discussione molte pseudocertezze della modernità (basti pensare al falso mito del progresso sociale fondato sulle tecnologie industriali), se pure da un lato ha prodotto una moda gastronomica che è sempre più caricatura di se stessa, ha d'altro lato modificato i valori in gioco, e in tal modo i gusti e i disgusti. Guardiamo sempre più con sospetto merendine e surgelati, scatolette e conservanti, salsine intubate e bibite gassate, ossia quei prodotti che non più di quaranta o cinquant'anni fa venivano da noi stessi salutati – basti guardare a quel nostro specchio deformante che è la pubblicità (cfr. CAP. 2) – come meravigliosa soluzione di tutti i mali, forieri dunque delle magnifiche sorti e progressive dell'umanità d'ogni ordine e grado. Non c'è niente da fare: non ci piacciono più. Se ne è parlato – e male – talmente tanto, che hanno assunto, per noi, un altro sapore. Volenti o nolenti.

Eppure, a dispetto di cotanta profusione verbale, le relazioni fra cibo e linguaggio sono tutt'altro che semplici, qualunque sia il genere letterario o la forma comunicativa che il parlare del mangiare (o dei suoi annessi e connessi) può assumere nel tempo e nello spazio. Fra l'esperienza del cibo (al tempo stesso fisica e intellettuale, sensoriale e mentale) e quella del linguaggio (anch'essa a metà strada fra l'esercizio del corpo e quello della psiche) c'è sempre una frizione, uno slittamento, uno scarto. È come se fra queste due forme d'esperienza – per quanto attivate a partire dal medesimo luogo corporeo: la cavità orale – non ci possa mai essere una reale, totale, plausibile condivisione, una compresenza, una relazione di fedele reciprocità. Parlare del fatto alimentare, dell'atto dell'assaporare, della sensazione gustativa è in qualche modo tradirne il senso, modificarne i principi, farne evaporare

l'effettiva concretezza. Cosa che vale pressoché per ogni aspetto e momento legato al cibo, sia esso quello della nutrizione fisiologica come del piacere sensoriale, e anche, ovviamente, quello della preparazione culinaria dei cibi, saper-fare irriflesso e pratica gestuale che, si sa, è assai difficilmente descrivibile e raccontabile a parole. Così come è molto difficoltoso descrivere un'immagine coi mezzi della lingua verbale e insegnare a nuotare o a guidare elencandone le varie fasi, analogamente è assai problematico descrivere un insieme di sapori o addestrare a cucinare usando le parole, scritte o orali che siano.

Tuttavia, a fronte di questa palese complessità di principio, non si fa altro – e, come s'è detto, non si è mai fatto altro – che parlare del mangiare, dire del cucinare, producendo centinaia e centinaia di testi e di discorsi ora sul fronte dell'esperienza gustativa, di cibi come di vino, ora su quello della pratica culinaria. Su questo curioso paradosso, molto meno strano di quanto non appaia, di questo scarto fra le impossibilità di principio e le realtà di fatto, fra il non saper dire il cibo e dirlo a più non posso, si soffermerà questo capitolo. Occupandosi di alcune fra le maggiori dimensioni comunicative riguardanti tale genere di fenomeni sociali: le ricette e i ricettari, la critica gastronomica e le guide dei ristoranti, la degustazione del vino e la critica enologica. Tutti e tre questi fenomeni verranno considerati, ovviamente, dal punto di vista culturale e comunicativo, non dunque come realtà in qualche modo oggettive – articoli giornalistici, libri, resoconti di viaggio, set d'assaggio, schede tecniche e simili – ma come altrettante forme di discorso sociale, universi di senso in cui il processo comunicativo è tutt'uno con le prassi che esso, includendole al suo interno, contribuisce a fondare e rifondare. Ecco dunque un discorso del saper fare pratico in cucina e della sua problematica descrizione didattica (la ricetta); un discorso gastronomico relativo al gusto e all'esperienza del cibo (la critica gastronomica e le relative guide); un discorso del vino (la critica enologica). Il punto di vista che orienterà il nostro esame non sarà pertanto quello dell'emittente reale, che genera concretamente i flussi comunicativi di tali discorsi (il giornalista, il critico, l'esperto ecc.), ma piuttosto quello del ricevente ideale, e dunque degli effetti di senso che certi testi e certe pratiche comunicative generano nella cultura sociale, ivi compresi gli usi più o meno idiosincratici di tali testi, che spesso ne stravolgono i significati e gli obiettivi di fondo.

Insegnare la cucina

Il discorso sui libri di cucina è oggi sottoposto a un duplice, sgradevole ricatto. Il primo riguarda le pressioni derivanti dal loro successo editoriale, che ne fanno, più che un oggetto culturale con evidente spessore antropologico, una merce come un'altra per riempire gli scaffali delle librerie e attirarvi, speranzosi, quel che resta degli amanti della carta stampata. Il secondo ha a che vedere con le costrizioni relative al loro dissolvimento nei media d'ogni tipo, e in particolar modo in internet, dove la forma tradizionale del ricettario o della guida, fissati in un supporto cartaceo e con un testo scritto, tende a dissolversi, a trasformarsi e forse a perdere di significato in funzione degli apporti provenienti dalla dimensione dell'immagine, dell'audiovisivo e soprattutto dell'interattività. Da un parte nascono a profusione ricettari e guide d'ogni ordine e grado, misura e natura, sino ad annullarsi a vicenda. Dall'altra se ne decreta nei fatti l'inutilità, se non la scomparsa, a tutto vantaggio di altre forme testuali che si sono assunte l'arduo – e intramontabile – compito d'insegnare a cucinare.

Come risolvere, se non dissipare, questa contraddizione? Per farlo, cominciamo col chiederci: è proprio vero che i ricettari proposti oggi dal mercato editoriale sotto forma di libro siano tutti uguali, come spesso si ritiene, o non rispondono piuttosto a tipologie diverse, sia per quel che riguarda il target di riferimento sia, più profondamente, per le condizioni comunicative nelle quali sono implicitamente inseriti? E analogamente: siamo certi che queste altre forme testuali dei ricettari veicolate da media non libreschi – dai giornali alla tv, dagli audiovisivi d'ogni tipo all'internet di seconda o terza generazione, sino agli ormai anziani new media e al passaparola che si incaricano di ravvivare – siano realmente tali? come e dove collocare similitudini e differenze fra vecchi e nuovi testi di cucina? In entrambi i casi, si tratta di ricostruire i modi di una moda, quella dell'esibirsi ai fornelli, vantando forme di sapere e, soprattutto, di saper-fare che, se sino a pochi anni fa erano prerogativa di specifiche figure professionali o ruoli sociali, adesso sembrano essere, almeno in linea di principio, proprie di chiunque. Ma piuttosto che azzardare le ragioni psico-sociali di questa diffusione trasversale e perigliosa della *gastromania* mediatica, cercheremo qui di spiegarne le condizioni di possibilità, i sistemi e i processi comunicativi che, ponendola in essere, la diffondono per ogni dove.

Così, ragionare sul testo della ricetta serve, da una parte, a coglierne i meccanismi di funzionamento discorsivo, ma, d'altra parte, a riflettere più in profondità sulle molteplici relazioni, tanto costitutive quanto nascoste, fra pratiche culinarie e linguaggio: in che modo il linguaggio dice la cucina? ma anche: in che modo la cucina di per sé è una forma di linguaggio? Si tratta di due interrogativi opposti che fanno staffetta. Per alcuni versi la ripresa linguistica d'una pratica culinaria pone, come s'è detto, i medesimi problemi di qualsiasi verbalizzazione del sapere tacito insito in qualsiasi pratica (dal guidare l'automobile al nuotare, al montare un salotto Ikea ad, appunto, montare a neve le bianche d'uovo): c'è sempre qualcosa che sfugge, un dettaglio non detto, una conoscenza inevitabilmente presupposta, un fare somatico che la lingua non può e non sa ridire. Per altri versi, però, parlare di cucina è pratica abituale e necessaria, approssimativa e imperfetta quanto si vuole ma comunque esercitata nelle varie società e culture, senza che nessun sedicente logico sia mai intervenuto per decretarne i limiti e, peggio, imporre il silenzio.

Per altri versi ancora, fra l'altro, la cucina è già, e molto di più di quanto non si creda, una forma di linguaggio: un linguaggio che, con i suoi mezzi specifici (forme e sostanze) parla del mondo e parla di noi, parla un po' di se stessa ma molto di più delle società entro cui viene praticata, delle gerarchie delle persone e degli esseri, delle articolazioni del cosmo, del valore delle materie, del senso di tutto. Così, comunicare la cucina non è, a ben vedere, una forma di rappresentazione linguistica di un fenomeno di per sé muto, ma, molto diversamente, una lingua che parla di un'altra lingua, un discorso che ridice un altro discorso, una traduzione insomma. Da cui il riemergere della problematica dell'approssimazione necessaria e della costitutiva imperfezione comunicativa, che del tradurre sono fenomeni tipici, ma questa volta entro l'alveo misurabile delle regole specifiche che permettono e disciplinano questa come tutte le trasposizioni: interlinguistiche e intersemiotiche. Ed ecco che i nostri interrogativi assumono una forma più precisa: se e sino a che punto queste due pratiche – comunicare e cucinare – possono rivendicare analoghe procedure di senso? e sino a che punto, invece, fra di esse vi è sempre quello che abbiamo chiamato uno scarto? Se fra cucina e linguaggio non vi è rappresentazione ammissibile, poiché vi è sempre e comunque traduzione, quali sono le configurazioni strategiche per le quali ed entro le quali tale traduzione assume un senso sociale e un valore antropologico?

1.2.1. TRA STORIA E LETTERATURA

Gli ambiti disciplinari che più si sono occupati del genere comunicativo dei ricettari sono soprattutto quello storiografico e quello letterario. In estrema sintesi, in ambito storiografico i testi di cucina si fanno per lo più documentazioni di una pratica, quella della tecnica culinaria, della quale sarebbero indiretti rappresentanti, in modo da ricostruire le tecniche di cottura o di conservazione dei cibi, il sistema dei gusti e dei disgusti, le relazioni fra preferenze alimentari e organizzazione sociale, i processi di inclusione e di esclusione di sostanze commestibili, le spinte e le contospinte alla ricerca di nuove soluzioni gastronomiche nelle varie epoche e nei vari paesi. In ambito letterario, all'opposto, ciò che più conta è il testo nella sua dimensione, evidentemente, letteraria, dunque estetica più che documentaria. Emerge in primo piano la dimensione della scrittura, non in quanto testimonianza di una prassi ma prassi come tale, e dunque in relazione all'universo immaginario, artistico e culturale entro cui il testo di cucina si configura come uno specifico genere. Analizzare i ricettari è, entro questa prospettiva di ricerca, ricostruire una classe di testi che, in una determinata epoca, dicono della cucina, e indirettamente dell'alimentazione, ma dicono soprattutto di se stessi, e della loro relazione con testi d'altro genere – classe che va a costituire, eventualmente, un qualche canone. Da qui le narrazioni letterarie con le più o meno fastose descrizioni di banchetti e – meno spesso – di loro preparazioni, sulle quali si esercita già da tempo tutto un settore degli studi letterari di tipo comparativo, ma che anche i sociologi usano talvolta per ricostruire una storia e una geografia dei consumi alimentari. Da qui anche l'idea che i libri di ricette possano essere essi stessi facenti parte di una tradizione letteraria, per esempio, nazionale, come è accaduto alla *Fisiologia del gusto* di Brillat-Savarin in Francia o alla *Scienza in cucina* di Artusi in Italia. Così, per esempio, il celebre *Libro de arte coquinaria* di Mastro Martino, nel nostro paese, viene tirato un po' di qua e un po' di là, come un lenzuolo troppo corto, ora dal lato della storia ora da quello della letteratura, servendo sia come testimonianza di un'epoca sia come modello di un canone scrittore.

Andando più nel dettaglio, in questi campi di ricerca sono state avanzate parecchie osservazioni che interessano anche gli aspetti comunicativi del fenomeno dei ricettari. È stato per esempio considerato più volte come i ricettari facciano ricorso a diversi sottogeneri discorsivi (resoconti etnologici, romanzi di viaggio, *memoirs*, confessioni, au-

tobiografie, autocelebrazioni, mitologie, narrazioni d'ogni tipo), ossia abbiano differenti pubblici presupposti e diversi tipi di autore. Ci sono ricettari a forma di dizionario e altri tendenti all'enciclopedia, grammatiche (che forniscono le basi) e antologie (che enumerano le varianti), così come si ritrovano nella storia anche recenti istruzioni culinarie scritte da chef provetti per aspiranti cuochi, oppure libelli compilati da signore di alto rango per educare le servette incapaci provenienti dalla campagna. E sappiamo altresì che, a fine Settecento, era estremamente difficile distinguere a Parigi due generi oggi perfettamente disgiunti come il ricettario e la guida gastronomica, configurandosi entrambi come testi fortemente intrisi di satira sociale, se non come veri e propri scritti comici – a cui risponderà di lì a poco Brillat-Savarin che, conservando comunque una qual certa ironia, proporrà una scientificizzante “fisiologia” sotto forma di un’alta “meditazione trascendente”.

Così come il ricettario costituisce un genere che può dar luogo a sottogeneri a esso interni, è altresì evidente che esso è entrato a far parte, in alcuni periodi e paesi, di un macrogenere più ampio che è quello della letteratura didattica relativa all'economia domestica, alla perfetta conduzione della magione da parte della casalinga o, per proprietà transitiva, della sua servitù, ove in ciò possono essere incluse cose come le buone maniere a tavola, la pulizia dei denti e la gestione oculata del gas illuminante. Il ricettario può presentarsi ora come garanzia di felicità familiare, e lo suggeriva Ada Boni, ora come sostituto metaforico del dono matrimoniale più prezioso, da cui il celebre *Cucchiaio d'argento*. E, del resto, nel Cinquecento francese un testo di successo come *Le Viandier* insegnava, più che le tecniche culinarie, addirittura tutta un’“arte del vivere”, collegando la semplice raccolta di ricette di cucina alla vecchia tradizione dei libri sulle piante officinali e più in generale alla farmacopea e alla dietetica.

Apprendo la storia dei ricettari italiani redatta da Capatti e Montanari, apprendiamo altresì che molte delle prerogative che oggi vengono attribuite agli attuali testi di cucina, ed esaltate come novità, erano invero presenti già da tempo in forme testuali di molte epoche e culture. Per esempio, è noto come già dall'invenzione della stampa i libri di alta cucina fossero ricchi di immagini, con tavole fuori testo che rappresentavano l'esito finale dei modi di preparazione di certi piatti, soprattutto di carattere dolciario. La sostanza grafica e quella visiva andavano dunque di conserva verso l'obiettivo comunicativo a carattere

istruttorio del testo. Analogamente, va rilevato come l'attuale tendenza all'esaltazione mediatica dei cuochi, autori osannati di libri di gastronomia a grande tiratura, abbia radici ben antiche. Basti pensare alla presenza dei ritratti degli autori nel frontespizio o nelle pagine interne di molte opere sulla cucina, come a sottrarre il mestiere del cuocchiere dall'anonimato delle arti meccaniche, che finiva per generare un vero e proprio culto della personalità. Per non parlare della miriade di stemmi araldici, emblemi, nomi d'arte e titoli di merito di cui si fregiavano i vari ricettari nel corso del tempo, nobilitando, con il contenuto testuale, il loro autore modello. Altro aspetto per noi di rilievo è la moltiplicazione dei supporti mediatici del testo di cucina. Il formato libro infatti non è per nulla stato l'unico possibile. A esso s'è accompagnata la pubblicazione di altri supporti cartacei come i fascicoli periodici, le dispense, i calendari ecc., in funzione dei differenti pubblici, delle loro possibilità economiche, del loro grado di istruzione e soprattutto delle loro finalità relativamente alla pratica culinaria. Va rilevato inoltre come sia insita nel formato stesso dei ricettari, ben prima del web 2.0, la pratica dell'interattività, o quanto meno l'intervento attivo del destinatario nella produzione del testo. Tra la compilazione autoriale del repertorio di ricette e la redazione individuale di modi casalinghi di preparazione delle pietanze raccolte in appositi quaderni personali o familiari non c'è infatti mai stata alcuna reale contrarietà: si pensi alla pubblicazione periodica, dall'Ottocento in poi, di fascicoli ricchi di ricette da selezionare, ritagliare e incollare nel proprio carnet individuale, o, nel versante opposto, alle pagine bianche previste a monte in molti libri di cucina dove inserire le varianti personali di alcuni modi di preparazione dei piatti preferiti.

1.2.2. ORALITÀ E SCRITTURA

Una questione centrale nello studio dei ricettari è quella che concerne il loro essere, in origine ma forse anche nella loro forma testuale specifica, trascrizioni di saperi tramandati oralmente. I ricettari hanno a che fare con la memoria e la sua perdita eventuale, come anche con l'irrigidimento delle formule, l'istituzionalizzazione dei rituali, l'uniformazione delle varianti idiosincratiche.

Nel suo libro sull'«addomesticamento del pensiero selvaggio» mediato dalle tecniche di scrittura, l'antropologo inglese Jack Goody ha insistito molto sull'idea che la ricetta sia essenzialmente un prodot-

to letterario. Con tutte le conseguenze del caso, in termini di standardizzazione delle procedure culinarie, che immiseriscono la complessità dei modi di preparazione del cibo tipiche delle società ove domina l'oralità; ma anche in termini di moltiplicazione delle medesime procedure, rispetto ai moduli sempre uguali che si tramandano verbalmente, o più spesso per mimesi, di generazione in generazione. La ricetta di cucina delle corti inglesi sei e settecentesche, ricorda l'antropologo inglese, conteneva al suo interno un doppio inventario: una vera e propria lista della spesa, poi tradotta nella serie di ingredienti necessari alla preparazione di un piatto, e un catalogo lista dei compiti che il personale di cucina doveva compiere per preparare un certo pasto, che è poi divenuta la ricetta culinaria vera e propria. Da questo punto di vista essa si affiancava ad altri due elenchi: il menu da una parte, che il commensale trovava in tavola al momento di accomodarsi, e l'elenco dei modi di consumo del cibo, anch'esso posto nel desco a mo' di caldo consiglio per l'ospite di turno. In un modo come nell'altro, dunque, la ricetta non è solo una ricetta, ma si iscrive in un teatro rituale molto complesso di cui essa è solo una parte; una rappresentazione sociale molto diversa da quelle delle società tradizionali in cui il cibo, sia dal punto di vista della preparazione sia da quello del consumo, viene gestito in modo collettivo e condiviso, con forme culturali profondamente diverse: più complesse, da un lato; meno ricche, dall'altro.

Posizione analoga quella di Luce Giard, che sottolinea la distanza incolmabile fra la gestualità sapiente insita nelle operazioni culinarie e la lingua che tenta di dirla, di fatto impoverendola. La ricetta di cucina, da questo punto di vista, tenderebbe a sclerotizzare i silenziosi "saperi della mano", mai detti poiché indicibili, riducendoli allo "stretto necessario", ossia a pochi tratti stereotipi, a formule tecniche sempre uguali – far rinvenire, far appassire, dorare ecc. – che non rendono conto di quel che accade nella quotidianità delle cucine casalinghe. Giard insiste sulla differenza fra la cucina femminile, praticata giorno per giorno nelle famiglie con una continuità secolare, e quella maschile, che riveste il carattere di eccezionalità (da cui i grandi cuochi), e che proprio per questo ha bisogno dei ricettari per rivendicare la propria autorialità e la propria artisticità. Eppure, dice Giard citando Valéry, la pietanza familiare preparata dalle mamme e dalle nonne, quella che s'insegue ostinatamente da adulti nella speranza di ritrovarne il gusto profondo, e perciò fortemente identitario, non ha autore: essa è frutto di un sapere

tanto collettivo quanto, appunto, anonimo, che nessun ricettario potrà mai realmente incapsulare nelle sue istanze surrettiziamente imperative.

Per quanto dedicati a oggetti sociali abbastanza diversi, entrambi gli studi citati tendono a sottolineare lo iato fra lingua e cucina, o se si vuole fra testo scritto e arti culinarie, ora per sottolineare le potenzialità del primo termine ora per rivendicare la ricchezza del secondo. In un modo come nell'altro, essi tendono però a negare il portato di mediazione che la ricetta, mettendo in campo dispositivi testuali anche molto complessi, di fatto possiede. Al di là delle convinzioni aprioristiche circa l'indicibilità del saper-fare, il testo della ricetta è lì – nel bene come nel male – e in quanto tale esige uno sguardo e un'analisi che ne mettano in luce le strutture interne e gli esiti pragmatici conseguenti.

Al di là delle conseguenze sociali e antropologiche della trascrizione di un sapere culinario orale, va notato come questa operazione sia tenuta in memoria nella forma stessa del ricettario. Non a caso i ricettari sembrano avere, nei fatti come nella finzione comunicativa che mettono in atto, la stessa natura e gli stessi destini dei libri di fiabe: si pongono esplicitamente come trascrizioni di narrazioni orali. È come se prima venisse la prassi in cucina, legata a consuetudini tanto anonime quanto secolari, e poi la sua disseminazione sociale per passaparola familiare o cronaca spicciola, e infine arrivasse qualcuno che, facendo presunto ordine in vista della pagina scritta e sostanzialmente reinventando la tradizione, trascogliesse fra le infinite varianti quella ritenuta più consona al canone estetico – o al codice gustativo implicito – in funzione del quale atteggiarsi a esperto didatta di pratiche culinarie successive. Gli autori di ricettari sono portatori di esperienza pregressa, vissuta personalmente o semplicemente riportata, in nome della quale poter rivendicare quell'autorevolezza enunciativa che fa di loro, oltre che, appunto, autori riconosciuti, enunciatori credibili, istanze cui affidare, da enunciatori, gli sforzi necessari per acquisire un qualche straccio di saper-fare culinario.

Il gioco dialettico fra varianti idiosincratiche e modelli collettivi, differenze individuali e usi sociali, si celebra a monte del testo della ricetta, ma per altri versi si replica a valle. La ricetta, come spesso è stato sottolineato, gioca un ruolo analogo a quello di uno spartito musicale o di un progetto d'architettura: rifuggendo per forza di cose dall'autorialità, essa propone non norme da seguire a menadito (l'imperativo che adopera è un vezzo di genere) ma massime da adoperare alla bisogna, personalizzandole se e come si può, in funzione degli ingredienti che

si hanno a disposizione o della pazienza che si vuol investire nella preparazione del piatto in questione. La ricetta dispensa passioni oltre che ragioni, regola affetti mentre suggerisce procedure. E come gli spartiti possono essere più o meno costrittivi, più o meno laschi, sino ad esistere come modelli astratti nella memoria collettiva senza fisicamente essere iscritti in un qualche supporto cartaceo (è il caso del jazz), analogamente la ricetta può esistere prima o a prescindere della sua testualizzazione canonizzante – scritta, visiva o audiovisiva che voglia essere.

Così, a valle, dinanzi alla ricetta e con gli arnesi di cucina già in mano, i comportamenti dell'esecutore possono essere molto diversi. C'è chi esegue a menadito, passo dopo passo, quanto il testo prescrive, pesando all'inizio gli ingredienti previsti come necessari, recuperandoli tutti, quelli e soltanto quelli, e poi cominciando a lavorarli nell'ordine attestato. E c'è chi, al contrario, usa la ricetta come spunto di massima per preparare ciò che vuole, può e sa fare, anche in funzione degli ingredienti che si ritrova in dispensa. La prima figura, com'è evidente, ricalca la nota immagine dell'ingegnere tratteggiata da Claude Lévi-Strauss, il quale prima progetta, poi cerca i materiali necessari, e infine costruisce. La seconda figura ripropone invece l'altro tipo ideale previsto nel *Pensiero selvaggio*, per certi versi ancora più celebre, il *bricoleur*, il quale elabora ciò che può a seconda dei materiali che ha a disposizione, lavorando secondo le potenzialità inscritte nelle loro qualità sensibili. A metà fra le due figure, ideali e opposte, c'è con ogni probabilità la realtà del fare culinario nella sua concreta relazione con il testo della ricetta, costitutivamente aperto, pronto a farsi recepire, e utilizzare, secondo le esigenze del lettore/esecutore, senza per questo prescrivergli un rigido canone o impoverirne la creatività. Oggi, per esempio, la moltiplicazione dei ricettari in una stessa casa comporta una loro consultazione concomitante; si dà un'occhiata un po' qui e un po' là, salterellando dai testi più classici all'ultimo blog gastronomico del collega d'ufficio, e finendo per costruire una specie di piatto dall'identità *patchwork*, il cui gusto è l'esito relativamente casuale del sovrapporsi di molteplici fonti.

I.2.3. SAPERI IMPLICITI

Come ogni forma testuale che in un modo o nell'altro intende avere come obiettivo illocutivo un'istruzione riguardante una pratica, ossia l'attualizzazione di un saper-fare, anche la ricetta di cucina pone il problema dello *scarto di competenze* pregresse fra l'*enunciatore* (immagine

testuale di colui che scrive) e l'*enunciatario* (immagine testuale di colui che legge). Essa si pone come luogo di *negoziazione* fra due diverse forme di conoscenza: quella di chi scrive, per principio ipercompetente, e quella di chi legge, che è invece scarsamente competente, escludendo colui il quale è invece del tutto incompetente. In altri termini, la ricetta non è rivolta a chi non sa completamente cucinare, ma a chi, pur non sapendo cucinare al medesimo livello di maestria dell'enunciatore, ha comunque una certa idea su come ci si muova ai fornelli. La negoziazione consiste in questo: nel gestire i relativi saperi dei due soggetti in gioco, variando il primo al variare del secondo e viceversa; regolando cioè volta per volta la qualità e la quantità dei non detti, degli impliciti, delle allusioni ecc. che rinviano, stimolandolo, al sapere dell'enunciatario presupposto dall'enunciatore. È il celebre problema del *q.b.*, del "quanto basta", del "pizzico di sale", della "tazza di zucchero", del "filo d'olio" o della "presa di pepe". Molte ricette, o forse tutte se pure in modo diverso, a un certo punto del testo delegano all'enunciatario, ovvero a colui il quale in linea di principio dovrebbe esser lì per imparare ad allestire un determinato piatto, tutta una serie di più o meno piccole operazioni che si ritengono evidenti: da cui cose come "aggiustate di sale", "aggiungete aromi a volontà" e simili; ma anche, a ben pensarci, manovre più complesse, che sono vere e proprie stringhe d'azione che presuppongono saperi via via più articolati come "rosolate l'aglio", "fate appassire la cipolla", "lardellate", "preparate una besciamella", o al contrario azioni a prima vista ovvie come "pelate", "fate asciugare", "friggete" ecc. In un modo come nell'altro, con buona pace di chi contrabbanda il contrario, la ricetta ritenuta perfetta, quella che dovrebbe spiegare assolutamente tutto quanto occorre fare per preparare un certo piatto, non esiste, né può di fatto esistere.

Così, per esempio, il celebre *food writer* Allan Bay ha compilato un fortunato ricettario, non a caso intitolato *Cuochi si diventa*, in cui ha ipotizzato un lettore del tutto incompetente, spiegando in un'apposita *legenda* le corrispondenze precise di ogni possibile *q.b.* Ma anche lui ha finito per incontrare inevitabilmente saperi pregressi, magari non dipendenti dalla quantità degli ingredienti, cui rinviare implicitamente. Nella cosiddetta Garzantina della *Cucina*, da lui stesso curata, il problema sembrerebbe esser stato risolto, dato che ogni termine in essa contenuto viene spiegato dai lemmi corrispondenti in essa stessa presenti. Se vi si dice di "emulsionare l'olio con spremuta di limone", e

non sapete che cosa significa, alla voce “Emulsione” troverete il modo di farlo. Va osservato però che, nel “Prontuario” che sta a inizio del volume, dopo aver meticolosamente spiegato il senso di espressioni come “un pizzico” (= 2-4 g) o “un filo d’olio” (= 20 g), arrivati a “una manciata o una manciata” si finisce con l’ammettere: “dipende dal peso specifico, andate a buon senso”. Se non tutto può essere spiegato non è dunque per ragioni di incapacità descrittiva di chi scrive ma per motivi squisitamente comunicativi, legati a quell’azione di traduzione – tanto socialmente necessaria quanto tecnicamente insufficiente – che è, in fondo, la descrizione del saper fare culinario, ovvero quella comunicazione di una competenza pregressa in cui consiste, con la ricetta, qualsiasi discorso che abbia a che fare con l’insegnare una certa pratica concreta a chi ancora non la conosce. Ogni ricettario presuppone dunque un differente *contratto tacito* fra chi scrive e chi legge, soggetti discorsivi che negoziano ciò che va spiegato e ciò che è evidente, l’esplicito e l’implicito, il detto e il non detto – con una distribuzione complementare di fiducia da attribuire e di compiacenza da edulcorare. Aprite l’Artusi e confrontatelo con il *Talismano* di Ada Boni o, peggio, con il sito web www.giallozafferano.it, e capirete subito in che cosa consiste questa differenza – storica e antropologica – fra patti comunicativi.

1.2.4. LA NARRAZIONE CULINARIA

La compilazione della ricetta, come è stato talvolta osservato, è una forma più o meno celata di scrittura narrativa. Per diverse ragioni. Innanzitutto perché in essa si pongono costantemente problemi di *suspense* che strutturano progressivamente l’intrigo facendo entrare in scena, al modo dei personaggi di un racconto, gli ingredienti e gli arnesi per lavorarli man mano che se ne sente la necessità: arriva il fuoco, poi l’acqua nella pentola, poi gli spaghetti da buttar giù... Come nelle storie, la tecnica culinaria è una messinscena di azioni che trasformano stati di cose, di soggetti che modificano oggetti, laddove, come vedremo meglio, questi soggetti sono sia le persone umane che materialmente cucinano sia tutti quegli altri “personaggi” non umani (dal forno ai fornelli, dal cucchiaino alla casseruola giù giù sino alle tecnologie più sofisticate) che svolgono alcune operazioni di cottura in vece loro (cfr. CAP. 7). In secondo luogo perché al suo interno, come in ogni racconto che si rispetti, la questione della temporalizzazione di queste azioni è decisiva. Basti pensare al delicato nesso fra la loro successione (un’a-

zione dopo l'altra) e la loro concomitanza (un'azione contemporaneamente all'altra): mai provare a cucinare leggendo una frase per volta, svolgendo pedissequamente le varie operazioni man mano che vengono descritte. Arriverà sempre un momento in cui si dicono cose come: «mentre si preparava lo spezzatino, avrete avuto abbastanza tempo per pelare e tagliare le patate da aggiungervi a metà cottura», «versate il sugo che avevate precedentemente preparato» – che costringono inevitabilmente a ricominciare tutto quanto daccapo. Ma nella ricetta il tempo è importante anche in altri aspetti, come quello della cosiddetta aspettualizzazione (cose da fare all'inizio, alla fine, durante, a più riprese) o dell'agogia (operazioni da svolgere lentamente o velocemente, accelerando o rallentando).

Ma c'è una terza, più profonda ragione per parlare di narrazione culinaria. Come ha infatti notato Algirdas Greimas a proposito di un testo culinario che descrive le modalità di preparazione della zuppa al pesto di origine provenzale, in ogni ricetta è presente un germe di narratività, poiché in essa si dà sempre un vero e proprio inscatolamento di programmi d'azione (detti "programmi narrativi" o PN), siano essi legati allo scopo basilare del preparare una certa pietanza (la zuppa completa di tutte le sue parti), oppure i vari elementi che andranno a comporla (la zuppa, il pesto), oppure ancora le varie materie prime (lavare le verdure, tagliarle, metterle a bollire; far raddensare il basilico con olio e aglio...). È come se, per portare a termine il programma principale ("impiattate e servite"), occorra mettere in atto tutta una serie di sottoprogrammi intermedi più o meno specifici, più o meno ampi che, a poco a poco, si articolano fra loro sino a raggiungersi e intrecciarsi l'uno con l'altro. Preparata la zuppa (PN₁) e preparato il pesto (PN₂), occorre incorporare il secondo nella prima (PN₃) per ottenere la pietanza finale. Per fare un altro rapido esempio, nella ricetta canonica della preparazione degli arancini di riso siciliani, occorre preparare preliminarmente un risotto (PN₁), secondariamente un ragù (PN₂), poi formare una palla di riso incorporandovi il ragù (PN₃) e infine friggere il tutto (PN₄).

Una simile interpretazione del testo della ricetta possiede una serie non indifferente di utili conseguenze. Innanzitutto, permette di istruire il lettore su ciò che sta per fare, logicamente e praticamente, senza seguire in modo pedissequo ciò che la ricetta autoritariamente gli impone. Perciò, dal punto di vista dello studio del genere testuale della ricetta, questa interpretazione offre la possibilità di tenere separati i

problemi più classici legati alla strutturazione temporale (“poi”, “mentre”, “finché”) da quelli, di carattere più logico, squisitamente narrativi (la separazione fra stringhe orientate d’azione). Perciò, da un punto di vista, invece, più antropologico, la narrativizzazione del testo della ricetta non fa che confermare, e rilanciare, l’idea, per esempio lévi-straussiana, della cucina come procedura che coinvolge, in pari grado, attori umani e agenti non umani, siano questi ultimi elementi semplici (acqua, fuoco, aria, olio) o attrezzi e tecnologie (pentole, coltelli, forni, frullatori ecc.). La necessaria compresenza in cucina di attori umani e agenti non umani fa sì, pertanto, che l’operazione di preparazione di un piatto sia sempre e necessariamente *collettiva*. A far da mangiare si è sempre in tanti: anche quando siamo soli ai fornelli, ci sarà sempre una padella, un mortaio, un frullatore o un rooner a darci una mano considerevole. Per altri versi, nondimeno, la strutturazione narrativa offre una riarticolazione più fine delle opposizioni semantiche duali previste dagli antropologi: laddove questi ultimi distinguono fra “natura” (agganciandola al “crudo”) e “cultura” (agganciandola al “cotto”), l’analisi narrativa mette in rilievo la frequenza di operazioni culinarie di naturalizzazione e de-naturalizzazione che producono altresì termini come “non-natura” (poniamo, tagliuzzare una patata) e “non-cultura” (per esempio, offrire crudo ciò che generalmente si cuoce), con tutti i passaggi graduali intermedi che possiamo immaginare.

Fra l’altro, le trasformazioni culinarie della materia, prima d’essere concrete modificazioni delle sostanze e delle loro proprietà (la zuppa è un passaggio dal liquido verso il solido; il pesto dal solido al liquido; il risultato della loro unione dà una consistenza nuova, quasi a metà strada, nominabile come “densa”), riguardano azioni basilari come quelle della delocalizzazione e della destagionalizzazione – del resto affatto normali nella storia della cucina. Adoperare il prodotto d’altra regione (come il basilico ligure in Provenza) o d’altro periodo (come le melanzane a Natale) sono già forme di trasformazione culturale, attuate in cucina con l’obiettivo di costruire un preciso oggetto gastronomico. Detto ciò, appare importante quel che ha sottolineato la semiologa Françoise Bastide, per la quale ogni trasformazione gastronomica è un’azione su uno stato di cose preesistente, dunque un’edificazione e una distruzione insieme. In tal senso, le operazioni culinarie di modificazione delle sostanze devono per forza di cose andare sempre a coppie (funzionando in entrambe le direzioni dei termini di tale cop-

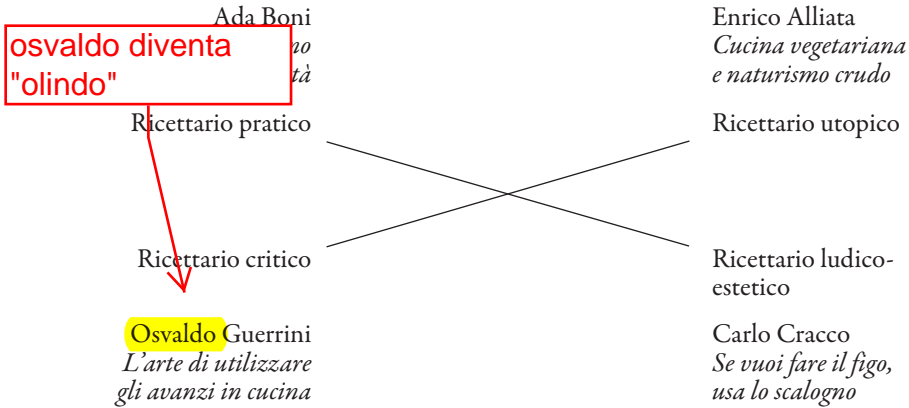
pia): lavorano su un valore da costruire, e al tempo stesso su un altro da eliminare, o quanto meno cambiare. Gli stati della materia sono da intendere pertanto, semanticamente e narrativamente, come elementi in continua tensione fra poli opposti: da cui categorie come strutturato/amorfo, discreto/compatto, espanso/concentrato, semplice/complesso. E le trasformazioni relative – strutturazione/destrutturazione, apertura/chiusura, espansione/concentrazione, miscelazione/scelta – sono altrettanti passaggi dall'uno all'altro stato di materia, e viceversa.

Posta questa tensione interna alle procedure culinarie, intese come passaggi trasformativi da uno stato di materia al suo eventuale opposto, occorre indicare un altro punto chiave relativo alla struttura narrativa della ricetta: la presenza più o meno asserita di un Antagonista. Così come si cucina per ottenere un risultato che è un oggetto di gusto, si scrive una ricetta – lo abbiamo detto – per attestarne una variante e farne un modello gastronomico. Ora, è evidente che questa scelta implica al contempo una rinuncia, ossia una serie di esclusioni, ossia ancora una lotta – implicita o meno – contro un altro soggetto che compie scelte ben diverse sulla base di gusti altrettanto diversi. Si cucina per qualcuno, ed è chiaro: forse meno evidente che si cucina anche *contro* qualcuno, qualcuno che ha altri gusti che non i nostri, o forse non ha gusto, o forse ancora non riusciamo ad attribuirgliene uno. Fateci caso, i testi di cucina sono pieni di descrizioni di quel che occorre fare per preparare una certa pietanza, ma sono ricchissime anche di indicazioni su ciò che non va fatto, su che cosa bisogna evitare, sugli arnesi che è meglio non adoperare, ossia, a ben pensarci, di divieti circa ulteriori possibili modi di preparare quella pietanza che altri, magari seguendo i suggerimenti di altre ricette, fanno regolarmente.

Così, se la ricetta e il ricettario sono testi che hanno come obiettivo comunicativo la trasmissione di un preciso saper-fare, essi in linea di principio mirano a essere sottoposti a una valorizzazione cosiddetta *pratica*, ponendosi come veri e propri manuali d'istruzioni, dispensatori di consigli e di suggerimenti su che cosa fare, quando e come farlo. Il caso più evidente è quello del celebre *Talismano della felicità* di Ada Boni, *livre de cuisine* per eccellenza, che non poteva mancare accanto ai fornelli delle casalinghe italiane degli anni Cinquanta e Sessanta, e anche dopo, costituendo un modello tipico di ricettario finalizzato all'imparare a cucinare per poter ben servire il cibo quotidiano alla famiglia. Ma siamo certi che i ricettari ricevano una valorizzazione esclusiva-

mente pratica (nel senso che hanno come precipua funzione l'insegnare una cucina finalizzata al "servire in tavola"), oppure possono essere inseriti in contesti d'uso, in storie d'altro tipo? A dare un'occhiata alla storia dei libri di cucina, ma anche e soprattutto agli scaffali delle librerie d'oggi e ai loro sostituti sul web, e quindi alle attuali tendenze relative alla cultura della gastronomia, si individuano molto chiaramente altre forme di valorizzazione della prassi culinaria. Sono frequenti per esempio i ricettari che tendono a esser valorizzati in modo *critico*, come nei casi in cui esaltano la cucina cosiddetta "povera", le prassi "furbe" per usare gli avanzi e simili. In fondo, il nesso storico-letterario fra ricettari e manuali di economia domestica era già dentro questa dimensione. È noto per esempio che *L'arte di utilizzare gli avanzi* di Olindo Guerrini costituì una sorta di risposta al tempo stesso povera e scaltra alla *Scienza* di Artusi. Si dà poi il caso, affatto consueto, di una valorizzazione *utopica* della prassi culinaria esaltata dal ricettario, che non ha alcuna specifica funzione concreta e immediata, come per esempio "servire" adeguatamente i convitati, ma si dirige semmai verso una costruzione e una conseguente esaltazione dell'identità personale di chi cucina: si pensi a i casi di ricettari che descrivono cucine regionali o di territorio, ma anche a quelli che esaltano vere e proprie ideologie culinarie e conseguenti regimi dietetici (vegetarianismo, macrobiotica ecc.). Il noto libro del duca di Salaparuta Enrico Alliata, *Cucina vegetariana e naturismo crudo* (1930), ha fatto per esempio da apripista a tutto un genere di ricettari di questo tipo di tendenze dietetiche, poi divenute di moda, che mirano, volenti o nolenti, a costituire, o a rafforzare, un'ideologia e un'identità valoriale. Ma si pensi anche, apparentemente molto diversi, ai ricettari compilati dai grandi cuochi, come per esempio quelli di René Redzepi per il *Noma* di Copenaghen, che, programmaticamente ed esplicitamente, non hanno affatto l'obiettivo di insegnare a cucinare, ma semmai di illustrare (o forse inventare) una tradizione culinaria specifica. Infine, esistono ricettari *ludico-estetici*, ossia non-pratici, e dunque tendenti non tanto a insegnare una tecnica culinaria, quanto semmai a glorificare un'arte della gastronomia. Chi li legge non deve cucinare per servire in tavola ma giusto per divertirsi, magari "facendo il figo" con amici e parenti. Si pensi a tutti quei testi in cui vengono "rivelati" i "segreti" degli chef stellati o degli aspiranti tali, così come dei protagonisti delle trasmissioni televisive che tematizzano il mondo della cucina, vuoi perché già star dei fornelli (poniamo,

Cracco) vuoi perché consolidati eroi televisivi (poniamo, Antonella Clerici). Da cui lo schema seguente, che rappresenta una possibile classificazione dei testi di cucina sulla base del noto modello dell'assiologia dei consumi che Jean-Marie Floch ha elaborato per distinguere le forme della pubblicità (cfr. CAP. 2):



La cucina insomma non è sempre cucina allo stesso modo, per le medesime ragioni, per gli stessi scopi, entrando a far parte delle medesime narrazioni: non si prepara il cibo necessariamente con l'unico obiettivo di far mangiare qualcuno, magari facendo bella figura con i convitati, ma per molteplici altri motivi, che l'assiologia dei consumi inizia ad articolare perfettamente. Va da sé che potremmo attuare un'analogia classificazione – da non confondere con quella appena proposta – non più per i ricettari ma per il cibo come tale, andando a vedere se e in che modo questi stessi ricettari, in quanto luoghi testuali deputati alla costruzione discorsiva di oggetti di valore culinario, provano a valorizzarlo: ora, ad esempio, per la sua funzione pratica (salutista, nutritiva ecc.), ora per il suo valore ludico (gustativo, visivo ecc.), ora per la sua carica critica (alimenti economici, che possono essere conservati a lungo ecc.), ora per la sua importanza utopica (tradizioni locali, “alta cucina” ecc.). Ciò porta fra l'altro a riconsiderare il fatto che il “codice gustativo” implicito in ogni ricettario deve per forza di cose essere declinato al plurale: più che mai nella società e nella cultura dei nostri giorni dove il *melting pot* gastronomico, e la molteplicità di codici gustativi che perciò vi si intrecciano, è divenuto la norma.

I.2.5. PATTI COMUNICATIVI

Questa classificazione delle diverse valorizzazioni dei ricettari sollecita una nuova, ultima questione: siamo certi che nei libri di cucina sia in gioco esclusivamente il problema della scarsa competenza di chi legge, un soggetto enunciatario che vuol cucinare senza saperlo fare molto bene, avendo dunque la necessità di impararlo? o in essi non entra forse in gioco anche una diversa competenza, magari d'altra specie, anch'essa tutta da costruire, ossia quella di chi scrive? È evidente infatti che, come in tutti i testi didattici (e, a ben vedere, in tutti i testi che vogliono trasmettere una qualche forma di messaggio veritiero), anche nei ricettari la questione dell'autorevolezza (e dunque della credibilità) dell'enunciatore è costitutiva (dove l'enunciatore, ripetiamolo, non è fisicamente la persona che scrive ma la sua immagine costruita nel testo). In altre parole, quella negoziazione del sapere culinario, di cui prima s'è detto, fra un enunciatore ipercompetente e un enunciatario scarsamente competente, prima ancora d'aver luogo nel testo del ricettario, esige una specie di patto precedente fra questi stessi due soggetti, di natura meramente comunicativa. Enunciatore ed enunciatario, per entrare in contatto a partire dall'oggetto specifico del loro incontro, la tecnica culinaria, devono per forza di cose essere, per così dire, in sintonia su una questione di fondo: quella relativa al *credere*. È come se l'enunciatario preliminarmente si chiedesse: "perché dovrei fare quello che l'autore mi dice di fare?"; nello stesso momento in cui l'enunciatore, dal canto suo, si chiede: "che cosa posso fare per esser letto e ascoltato, per far sì che il mio lettore faccia effettivamente ciò che gli propongo?". In fondo, la ricetta, qualsiasi ricetta, mette in campo, per quanto ritualmente, una batteria continua di imperativi ("fate", "tagliate", "sminuzzate", "mettere a bollire"), presupponendo pertanto una qualche forma di autorità, e di autorevolezza, di chi scrive su chi legge. Autorità che deve esser conquistata, da una parte, e accettata, dall'altra. In termini tecnici diremo pertanto che, prima ancora della trasmissione e alla acquisizione di una competenza specifica, relativa al saper fare culinario, nella ricetta deve aver luogo un'altra forma di incontro fra i due soggetti della comunicazione, che si manifesta come una "manipolazione" sui valori in gioco: l'enunciatore deve mettere se stesso nella condizione d'esser creduto, costruendo perciò la propria stessa competenza di qualcuno che sa non solo come si cucina, ma che cosa val la pena d'esser cucinato.

Si consideri il testo sulla preparazione della zuppa al pesto esaminato come s'è detto da Greimas. Prima della ricetta vera e propria, dove si incrociano i due programmi narrativi relativi alla preparazione della zuppa e a quella del pesto, poi da unire fra loro, c'è un denso brano in cui l'enunciatore parla della propria competenza culinaria, costruendola, ostentandola, creando di fatto la propria autorevolezza enunciativa. Come dire che, se vale la pena di leggere il suo ricettario, è perché, come lui stesso si affanna a dirci, si tratta di qualcuno che sa il fatto suo. Sa quel che dice, e ce lo dimostra. Leggiamo il brano in questione:

La zuppa al pesto è la più bella gemma della cucina provenzale. È il tocco da maestro che vi lascia stupefatti nella vostra ammirazione di buongustai. È un piatto degno degli dèi. Abbiamo detto un piatto, sì: perché è molto più di una zuppa.

Ho creduto per molto tempo che la zuppa al pesto fosse di origine genovese e che i provenzali, adottandola, si fossero limitati a migliorarla notevolmente. Ma il mio amico Fernand Pouillon mi ha spiegato che la zuppa al pesto era il piatto nazionale iraniano! Poco importa, del resto: dal momento che tutti l'apprezzano in Provenza, naturalizziamola provenzale.

Ben inteso, non esiste un'unica ricetta di zuppa al pesto adottata, una volta per tutte, dai provenzali. Se ne potrebbero citare almeno una dozzina e io le ho assaggiate tutte. Quella che preferisco, e di molto, è quella che ho l'audacia di chiamare la "mia" zuppa al pesto. Con molta vergogna devo confessare che non sono stato io a inventarne la ricetta. Me l'ha data un'amica provenzale presso la quale ho mangiato per la prima volta una prodigiosa zuppa al pesto, questa stessa di cui mi appresto a darvi la ricetta.

Apparentemente si tratta di un piccolo brano che, per così dire, presenta il piatto di cui sta per dare la ricetta, raccontando alcune piccole amenità che lo riguardano, quasi ad anticipare ciò che, una volta servito a tavola, se ne dirà fra i commensali che, assaporandolo, chiacchiereranno fra loro. Ma a ben vedere c'è molto altro. C'è una fortissima valorizzazione del piatto stesso ("degnò degli dèi"), di cui si ricostruisce peraltro una piccola storia immaginaria, come a motivare il fatto che, come è ovvio, si tratta di una delle pietanze identitarie più tipiche della Francia meridionale: lodandolo, si elogia l'intera cucina regionale di cui esso fa parte costitutiva. Ma c'è anche, più in profondità, una messa in gioco del sapere dell'enunciatore, della sua conoscenza della cucina provenzale in generale, e della zuppa al pesto in particolare. Non a

caso, appaiono in queste poche righe alcuni personaggi più o meno fittizi – Fernand Pouillon, l’anonima cuoca provenzale –, entrambi “amici” dell’enunciatore, che gli forniscono due saperi essenziali: il primo lo informa circa la corretta origine storica del piatto; la seconda gliene fornisce le modalità di preparazione. Come dire che, se l’enunciatore sa di cosa sta parlando, è perché glielo hanno precedentemente detto i migliori esperti in materia. Ecco una piccola catena implicita di enunciazioni, che suona più o meno così: “qualcuno ha detto a me ciò che io dico a te, dunque credi a me come io ho creduto a loro” – il cui scopo è, appunto, realizzare l’attendibilità facendo circolare l’*expertise*.

Vediamo ancor più nel dettaglio come è strutturato questo brano, per capire sino a che punto, qui come in moltissimi altri casi analoghi, il testo di una ricetta può essere finemente costruito, prima ancora che per trasmettere una forma di sapere, per stipulare idealmente un patto comunicativo fra chi scrive e chi legge. In termini tecnici, diremo che l’enunciatore non è soltanto qualcuno che, dando per scontato il voler-fare dell’enunciatario, gli fornisce un saper-fare, come spiega Greimas. Esso è anche un soggetto che deve costruire il proprio stesso atto comunicativo, e con esso la credibilità di chi già ben sa e, quindi, può ben insegnare a cucinare. Egli ha infatti – in una vera e propria prova qualificante, come quella degli eroi delle fiabe popolari – assaggiato dodici diversi tipi di zuppa provenzale; e ne fa propria una sola, “la sua”, ossia quella che, in quanto cuoco provetto, generalmente predispone. Questa variante, però (con sua “molta vergogna”, comunque debitamente “confessata”), gliel’ha donata un’amica provenzale, colei che l’ha effettivamente inventata, classica figura di esperto che, in questo come in molti altri testi, serve ad autenticare il saper-dire prima ancora che il saper-fare. Fra l’altro, l’acquisizione di questa doppia competenza è esito non indifferente di una credulità negata (“ho creduto” → “ma”), e dunque di una preliminare acquisizione di un sapere certo circa la provenienza geografica della zuppa: non tanto genovese (come la presenza del pesto lascerebbe ingenuamente pensare) ma iraniana. E se l’anonima amica è il soggetto esperto che trasmette saper-fare e saper-dire, Fernand Pouillon si configura invece come una sorta di aiutante che passa all’enunciatore tale sapere-vero. Tutto ciò dinanzi a un enunciatario che, dal canto suo, non è semplicemente un soggetto in attesa di istruzioni culinarie, ossia un attore già dotato di volere ma non di saper-fare, bensì qualcuno che

da buongustaio, è, come gli dèi, predisposto all'ammirazione delle vere "gemme" gastronomiche.

Ancora: quest'incontro fra un'acquisita competenza dell'enunciatore cuoco e l'ottima predisposizione dell'enunciatario buongustaio avviene dinanzi a un oggetto tutt'altro che casuale: ha luogo, in un intero libro dedicato alla cucina di Provenza, di fronte alla «più bella gemma della cucina provenzale». Così, il testo a poco a poco costruisce, prima ancora che l'oggetto-piatto attraverso la ricetta, il suo valore culturale e insieme gastronomico – del resto perfettamente condiviso («tutti l'apprezzano»). Innanzitutto, pone la differenza pertinente fra un qualsiasi "piatto" (direbbero i linguisti: *non marcato*) e la "zuppa" (invece *marcata*). In secondo luogo, inserisce il valore dell'oggetto entro una localizzazione geografica ben precisa: è come se la zuppa compisse a ritroso un lungo cammino che la porta progressivamente da una zona molto distante rispetto a chi parla (direbbero i francesi: *là-bas*, ossia laggiù), l'Iran, a una ben più prossima (*là*, da queste parti), Genova, sino a giungere addirittura in una zona intima (*ici*, qui vicino), la Provenza. Da cui lo schema:

Provenza	Genova	Iran
<i>ici</i>	<i>là</i>	<i>là-bas</i>
Zona intima	Zona prossima	Zona distante

Infine, una volta ricostruita questa complessa geografia, l'enunciatore la annulla con un'operazione di "naturalizzazione" tanto arbitraria («d'altronde» → «tutti») quanto mitica («piatto degno degli dèi»), la quale, come se non bastasse, genera un "noi" che rafforza ulteriormente il patto comunicativo («naturalizziamola»). Chi è questo "noi" implicito che appare alla fine del brano? Non viene esplicitato: e può dunque essere inteso sia come un "noi" esclusivo ("noi esperti cuochi") sia come un "noi" inclusivo ("io che scrivo e tu che mi leggi"). Ecco patentemente stipulato il patto comunicativo.

Ricostruendo l'ordine temporale e causale degli eventi raccontati nel testo, ossia quella che i teorici della letteratura chiamerebbero la *fabula*, ne viene fuori che questa sorta di apparente, banale introduzione alla ricetta si configura come "antefatto" narrativo che, fondandone le basi valoriali, lo rende *plausibile* prima ancora che interessante. Ecco in ordine gli eventi principali.

- 1 Credenza circa la provenienza genovese della zuppa
- 2 Scoperta della vera origine iraniana
- 3 Disimpegno circa la verità
- 4 Naturalizzazione provenzale
- 5 Assaggio delle dodici varianti
- 6 Invenzione della variante da parte dell'amica
- 7 Assaggio di tale variante
- 8 Assunzione di tale variante come propria
- 9 Vergogna e confessione
- 10 Racconto circa l'acquisizione del sapere
- 11 Trasmissione del saper-fare all'enunciataro

In altre parole, possiamo assumere che – in questo come in molti altri casi – laddove la ricetta è espressione linguistica di una competenza culinaria pregressa, e dunque trasmissione a parole di un saper-fare dall'enunciataro competente verso un enunciataro desideroso di apprendere, la parte introduttiva alla ricetta si configura come una *manipolazione dell'enunciataro*, ovvero il luogo in cui, stipulandosi un patto comunicativo fra i due soggetti dell'enunciazione, si fa in modo che l'enunciataro venga dotato del voler-fare preliminare alla messa in moto di qualsiasi racconto. Egli deve *voler-sapere*, deve predisporre a imparare.

I.3

Andare per ristoranti

Se ci siamo tanto dilungati sull'esame della forma dei ricettari è perché, così facendo, abbiamo indirettamente appreso molte cose che concernono, più in generale, pressoché tutti i testi che parlano del cibo, giocando su quel paradosso costitutivo che si pone fra l'indicibilità dell'esperienza gastronomica, che è questione *di principio*, e il gran parlare che se ne fa, che è questione *di fatto*. Così, passando allo studio delle guide gastronomiche, e in generale, dei prodotti linguistici che descrivono e raccontano l'esperienza gustativa, ossia di quella che viene chiamata critica gastronomica, ritroveremo molti fenomeni analoghi (conflitto fra supporti cartacei ed emergenza dell'interazione via web, costruzione del genere comunicativo, negoziazione del sapere pregresso, strutturazione narrativa, strategie di valorizzazione, costruzione di patti comunicativi) su cui potremo perciò fare parziale economia, trattandoli molto più alla svelta. Basti pensare al caso di Trip Advisor, che

se da un lato ha sconvolto il discorso della critica gastronomica, dando a chiunque l'opportunità di dire la sua circa un hotel o un ristorante, d'altro lato può anche essere inteso come una riattualizzazione tecnologica di alcune tendenze "collettiviste" e "dal basso" da tempo presenti in questo tipo di discorso.

Se il ricettario è il libro di cucina per antonomasia, la guida gastronomica è l'emblema dei testi che discettano di ristorazione. Se scrivere di cucina è fondamentalmente redarre un ricettario (magari falsato nel tempo, come in un almanacco a dispense o in un blog), scrivere di gastronomia è in buona sostanza collazionare una guida (scagliolata anch'essa, eventualmente, nei mesi e negli anni, come in un periodico o in un sito internet aggiornato di quando in quando dai suoi stessi utilizzatori) – dove per "gastronomia" occorre intendere un'intera visione del mondo e degli altri, delle cose e degli esseri, ovvero quello che oggi possiamo più tecnicamente definire un *discorso sociale*. Cultura e comunicazione si intrecciano, esperienza del cibo e pratica della scrittura si rafforzano reciprocamente. È per questa ragione che nella struttura canonica delle guide gastronomiche è inscritta la loro genesi, la quale per così dire riecheggia anche nelle varie, possibili scelte tematiche e procedurali della critica di settore. Decidere di concentrarsi sul menu o sull'ambientazione, sulla qualità del servizio o della cantina, sulla storia di vita del cuoco o sulla collocazione regionale del ristorante è inserirsi, volenti o nolenti, in una tradizione di lunga gittata, dove si sono intrecciate fin dall'inizio ragioni economiche e sociali, estetiche e culturali, turistiche e viarie.

Anche le guide hanno, infatti, una storia e una geografia, con le conseguenti discipline specifiche che le hanno studiate – storiografia, letteratura, sociologia, scienze del turismo – spaziando fra generi letterari limitrofi e diversificando un certo numero di sottogeneri al proprio interno. Dando una rapida occhiata alle loro origini, emerge il fatto che le guide gastronomiche appaiono contemporaneamente ai ristoranti, invenzione moderna ed estremamente tenace che nella seconda metà del Settecento s'impone sulla scena sociale (cfr. CAP. 8). L'abitudine tutta parigina del mangiar fuori, a poco a poco esportata nel resto dell'Europa e poi nel mondo intero, s'impone nella vita quotidiana dei cittadini anche e soprattutto grazie alla nuova cultura gastronomica di cui parlano a più riprese, e con toni non sempre uguali, guide e gazzette d'ogni tipo. I primi testi del genere, come è noto, sono quelli che Grimod de La Reynière raccoglie nel suo *Almanach de gourmands* (1803-

12), una pubblicazione che dai buongustai, appunto, è sia scritta sia letta. Il *gourmand* non è il *gourmet*, intenditore pedante e schizzinoso, e nemmeno il ghiottone impenitente e sfrenato. Potremmo definirlo, come farà di lì a poco Anthelme Brillat-Savarin nella *Fisiologia del gusto* (1825), un appassionato cultore della gastronomia, la quale è dunque, al tempo stesso, una pratica e una teoria, un costume e una mentalità, un sistema di valori etici, estetici, corporei e politici che s'impone come un desiderio che diviene bisogno, una virtù che si fa necessità. Mangiare in modo consapevole è anche scriverne, sia per fornire informazioni sul dove e sul meglio (la guida, appunto), sia per spiegarne i modi, interpretarne i significati, diffonderne il verbo (il giudizio critico), sia ancora per metterne alla berlina le esagerazioni, per parodiarne le pose un po' caricaturali che talvolta assume. Come s'è già accennato, i toni della scrittura gastronomica sono alle origini, e lo resteranno a lungo, per lo più ironici e autoironici. L'amatore della buona tavola e il *connoisseur* dei locali giusti dove frequentarla sono persone che scelgono il modo linguistico dell'umorismo, se non della canzonatura, e che sanno perciò essere sinceri senza per questo prendersi troppo sul serio. Il gastronomo, vuoi al modo caustico di Grimod vuoi a quello filosofeggiante di Brillat, non è un professionista, austero e saccente, ma l'amante di un piacere ludico, da cui fuoriesce un'idea di socialità, o meglio di civiltà, un *saper vivere* nel senso più profondo del termine.

A rendere professionale la guida gastronomica, per quanto rovesciata nel nesso fra fine e mezzi, è la sua istituzionalizzazione novecentesca a opera della celeberrima Michelin. Nata, si sa, come strumento promozionale per una marca di pneumatici, la "guida rossa" mirava a incoraggiare l'uso dell'automobile fornendo ai francesi (ma sarebbe meglio dire ai parigini) ogni genere di informazione che potesse rendere gradevoli i viaggi nella rete viaria della *douce France*: e dunque officine meccaniche e aree di sosta, luoghi interessanti, alberghi confortevoli e, naturalmente, ristoranti di tutto rispetto. Il viaggio (in auto ben gommate) è il fine, il ristorarsi (in locali stellati) un mezzo, per quanto più si salga di livello gastronomico, più la relazione – almeno in apparenza – tenda a invertirsi: una stella indica una buona cucina di territorio, due stelle stanno per un locale che merita una deviazione, tre stelle segnalano un ristorante che vale il viaggio.

È il turismo enogastronomico *in nuce*, oggi in massima considerazione, che lega il viaggiare al mangiare, il riposarsi al ristorarsi, dove

la distanza raggiunta si fa involontaria garanzia della qualità variabile dell'offerta enogastronomica. Così, serissimi e anonimi ispettori battono in lungo e in largo il Paese, verificando e classificando, assaggiando e giudicando, senza per questo sentirsi in obbligo né di rivelare l'identità personale né di esplicitare i criteri di valutazione per lo più adoperati. Il critico gastronomico diviene, oltre che esperto di chiavi inglesi e manti stradali, il custode involontario di un codice gustativo tanto implicito quanto scontato, semplice e definitivo, come dire indiscutibile. Finendo per riaffermare, insieme al mito della superiorità della cucina francese, la pertinenza delle realtà gastronomiche regionali, di fatto reinventando decine e decine di tradizioni culinarie locali.

La Guida Michelin diviene presto la migliore dimostrazione della sua stessa legittimità, generando per strategico contrappasso i propri avversari, ora sul campo del marketing editoriale, ora su quello dell'ideologia gastronomica, e perfino su quello dei sistemi di valore culinario. È andando contro la Michelin e i suoi molteplici avatar che nasce per esempio negli anni Settanta la *nouvelle cuisine* di Gault e Millau: professando una nuova forma di gastronomia, programmaticamente non tradizionale e non conformista, i due critici devono inventarsi una nuova forma di guida, con criteri di giudizio espliciti e opposti, dove tatticamente il pittogramma della stella viene sostituito con quello del cappello da cuoco. Analogamente, volendo vantare cucine nazionali non soggette ai dettami dell'imperialismo gastronomico francese, le guide di altri paesi scelgono maniere alternative giusto nel modo di costruire la critica gastronomica, ora ricorrendo a club d'entusiasti scopritori dei tesori nascosti della cucina locale, come nell'inglese *Good Food Guide*, ora dando la parola direttamente ai consumatori ordinari, come nella statunitense *Zagat*. Scegliere di concentrarsi sulla qualità del cibo piuttosto che sui dettagli dell'ambientazione, sul rapporto qualità/prezzo piuttosto che sulla varietà della lista dei vini, sulla gentilezza del personale piuttosto che sulla comodità della seduta o la pulizia delle toilette è costituire forme di concorrenza fra tipi di guida, che vertono sul versante editoriale e al contempo su quello culinario.

1.3.1. IL VIAGGIO

Non sarà difficile, allora, per rendere conto dei modi in cui questa competizione si produce e si articola, proporre – analogamente a quanto abbiamo fatto per i ricettari – una tipologia di guide a partire dai modi

in cui esse tendono a dare importanza e significato all'esperienza del mangiar fuori. Se nella guida *pratica* il ristorante è legato alla sua etimologia di luogo per ristorarsi (è la Michelin delle origini, o da noi *Alberghi e ristoranti d'Italia* del Touring club), in quella *critica* emerge il problema dei costi e dei benefici (si pensi ai testi legati al risparmio come *Berebene low cost* del Gambero Rosso o *Guida al vino quotidiano* di Slow Food, o anche al *Mangiarozzo* di Cambi). E se nella guida *utopica* si privilegia l'aspetto identitario delle specialità regionali (*Formaggi d'Italia*, *Guida ai vitigni d'Italia*, *L'Italia dei sapori* ecc., oppure *Terra Madre*, come anche certi testi di Mario Soldati alla scoperta dei cibi genuini, o ancora il lavoro di Corrado Barberis sui prodotti tipici), in quelle *ludiche* ciò che conta è l'ambientazione gradevole, l'atmosfera generale (pensiamo alle istruzioni *chic* di una Ines de la Fressange). Dove, ricordiamolo, si tratta di una mappa di tipi generali e astratti che rendono conto delle strategie di massima perseguite dai diversi prodotti editoriali; i quali poi, molto spesso, provano a convocare, con risultati non sempre felici, più strategie in una.

Ne deriva che i testi di critica gastronomica, collazionati dalla guida secondo assi ora territoriali ora tematici, non sono semplici resoconti di esperienze gustative vissute, per così dire, candidamente, sorta di trascrizioni più o meno fedeli di momenti più o meno qualsiasi. O almeno, hanno questa prerogativa soltanto in apparenza, in linea di principio, secondo *frames* puramente astratti (entrare, sedersi, leggere il menu, scegliere), che possono andar bene per automi piuttosto che per soggetti umani e sociali. In linea di fatto, invece, il discorso gastronomico funziona all'opposto. Avendo come obiettivo di fondo quello di valorizzare la ristorazione, esso deve preliminarmente trascogliere di essa quegli elementi cui attribuire importanza, dare cioè significato, entro una gerarchia mentale predeterminata. E questi elementi non è affatto detto che siano sempre, come potremmo ingenuamente pensare, il cibo e la sua qualità, ma anche e soprattutto altro: l'ambientazione, il contesto territoriale, la storia del ristoratore, la biografia del cuoco, l'idea aziendale, la "filosofia" del locale, il rispetto per le tradizioni, il tipo di frequentazione, la ricchezza della cantina, la qualità del servizio ecc. In altri termini, la critica gastronomica è narrativa non perché racconta lacerti di vita vissuta, esperienze gastronomiche pregresse, ma perché *agisce strategicamente andando a valorizzare oggetti specifici*, parallelamente disvalorizzandone altri. Come dire: non si racconta ciò

che si è vissuto ma si vive ciò che si vuol raccontare; si presta attenzione a ciò cui si vuole dare valore e senso, e lo si riporta nel discorso critico.

La ragione di questa situazione è abbastanza ovvia: l'esperienza gastronomica "pura" non esiste. Nessuno va a cena vivendo passivamente e ingenuamente quel che momento dopo momento gli capita, come una specie di contenitore vuoto che viene riempito con quel che il ristorante (o chi per lui) decide di offrirgli. Critici, esperti o semplici avventori, si va sempre al ristorante con un'idea ben precisa, con pretese e previsioni che possono essere alla prova dei fatti affermate oppure negate, rincanalate o annullate, coccolate o annientate a seconda del tipo di "storia" che si vive. Andare a cena fuori è già stare dentro un racconto, essendo sottoposti, come in tutte le storie, a momenti di suspense o a eventi sorprendenti, ma comunque a partire da programmi d'azione (e di passione) pregressi. Ne deriva che la critica gastronomica è il racconto di un racconto, un testo che ridice un testo che lo precede, dunque – analogamente a quanto s'è detto per le ricette – una sorta di *traduzione* di una serie di significati dati in altri significati possibili. Se non fosse così, tutte le guide sarebbero uguali.

La ricchezza del discorso della critica gastronomica, nonché la sua forte differenziazione interna, ciò che ne fa anche e soprattutto un prodotto editoriale da vendere sul mercato, sta proprio in questo: nel modo in cui si valorizza a monte l'esperienza gastronomica, raccontando se e come, a valle, tale tendenza valorizzante sia stata ora denegata ora riaffermata. Il critico, per definizione, è uno che sa bene ciò che vuole, è un soggetto che punta verso un obiettivo (appunto: la qualità del servizio, la cantina, la posateria, la gentilezza del personale, la pulizia delle toilette ecc.), e il suo resoconto non è altro che un racconto che conferma o disconferma queste sue aspettative. Ricordate Anton Ego in *Ratatouille*? Dice al cameriere: «datemi della prospettiva», ossia: «stupitemi, cambiate quel che io penso già», e «se non lo fate, la prospettiva continuerò a mettercela io», restando cioè sempre della medesima idea.

A questo punto, lo sguardo del critico, la sua "prospettiva", incontra o si scontra, incrocia o lotta con il lavoro del ristorante, incarnato ora dal proprietario (spesso una coppia: due fratelli, padre e figlio, marito e moglie) ora dal cuoco (la cui professionalità si innesta nella biografia), ora dal *mâitre* (gentile, competente, disponibile), ora anche, e spesso, dal locale in sé, dalla sua architettura (tradizionale, moderna, rispettosa, "esagerata"), dalla sua collocazione territoriale («finalmente a

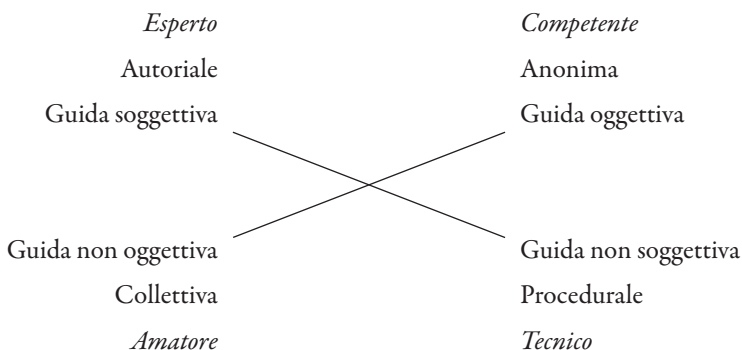
Milano abbiamo trovato...», «anche nel Sud c'è finalmente...») ecc. Ed ecco apparire, a seconda dei casi e delle volontà, la tipologia del locale (ristorante internazionale, mensa per pausa pranzo, bar per stuzzichini, osteria, trattoria fuori porta, wine bar, pizzeria ecc.), la classificazione del ristoratore (riprende una tradizione familiare, si lancia in un'iniziativa nuova, solo, in compagnia, affermato, sprovveduto), la collocazione geografica del ristorante (in città, in campagna, al mare, in aeroporto) e quant'altro serve come materiale grezzo che, se ben lavorato, diventa elemento di giudizio. Il racconto gastronomico è insomma la storia di due soggetti – il critico e il ristorante – le cui “prospettive” convergono o divergono, si intrecciano o meno, a seconda della avventuroosità di quel “viaggio” nel tempo e nello spazio che è, in fondo, ogni esperienza gastronomica. Oggi, per esempio, è noto che il cuoco esce dalla cucina per andare in sala e conversare con gli avventori, così come questi ultimi, se da lui “accettati”, entrano in cucina per ammirare il lavoro che vi si svolge. In altri momenti non era affatto così, e fra cucina e sala restava un limite invalicabile (cfr. CAP. 8). Il discorso gastronomico non parla d'altro...

1.3.2. LA COMUNICAZIONE

Altrettanto importante è riflettere su una tipologia di guide che si concentri sui diversi regimi discorsivi adoperati, ovvero sui disparati registri enunciativi che si instaurano fra gli autori e i loro lettori per il tramite del testo-guida, a partire dal modo in cui vengono giocati i criteri di giudizio della qualità della ristorazione. Tipologia che, vedremo, non nega quella esposta più sopra, senza per questo sovrapporsi a essa: incrociando i quattro tipi di valorizzazione (che abbiamo appena visto) con i quattro tipi di enunciazione (che stiamo per ricostruire) si ottengono perciò ben sedici diverse possibilità che raffinano di molto la griglia interpretativa generale da proiettare sul mercato editoriale, nella complessità delle forme di competizione e nell'ansia continua dei riposizionamenti reciproci (su questi incroci cfr. CAP. 5). Vediamo di che si tratta.

Generalmente si distinguono nella critica gastronomica due tipi di valutazione: quella cosiddetta procedurale e quella dell'esperto. La prima, spesso collettiva, si concentra più su questioni tecniche, di procedimento appunto, applicando criteri ponderati ed espliciti, sorta di griglia prestabilita e debitamente motivata che il lettore, se usa altrettanta ponderazione, può essere in grado di applicare da sé. La seconda è invece

una critica di tipo autoriale, legata alla firma e all'autorevolezza che ne deriva, la quale non è tenuta né a esplicitare i parametri che adopera né a usare sempre gli stessi: tutto dipende, appunto, dalla personalità dell'autore e dai suoi umori del momento. A ben vedere in questa distinzione si mescolano due diverse forme di opposizione: una è quella fra l'aspetto soggettivo e quello oggettivo della critica; l'altra riguarda invece l'esplicitazione e la riproducibilità o meno delle normative adoperate nel giudizio critico. Possiamo pertanto distinguere nelle guide gastronomiche una tendenza verso la *soggettivazione*, dove l'autorevolezza di chi scrive si fa garanzia delle valutazioni che fornisce ("è buono perché lo dico io"), da una tendenza opposta verso l'*oggettivazione*, dove i giudizi dipendono dalla qualità del cibo in quanto tale ("è buono di per sé"). In questo caso, quel che è in gioco è la veridizione, ossia la costruzione cioè di quel "patto comunicativo" – di cui s'è detto per i ricettari – che fornisce credibilità all'enunciatore e credulità all'enunciatario. Altra distinzione è invece quella fra la critica che si fonda sul gusto di chi scrive ("è buono perché mi piace") e quella che brandisce la logica dei criteri utilizzati ("è buono perché risponde a precise condizioni per esserlo"). In questo secondo caso a essere in gioco è la presenza o meno di procedure chiare e distinte di giudizio, nonché la loro eventuale esplicitazione. Incrociando queste due opposizioni, emergono quattro diversi modi di enunciazione nella guida gastronomica – a cui corrispondono quattro diversi tipi di critico (che, per comodità, battezziamo come *esperto*, *competente*, *amatore* e *tecnico*).



A prescindere dagli specifici contenuti delle singole guide, dalle strategie narrative che ognuna di esse decide di adoperare o dagli elementi

del viaggio gastronomico sui quali si soffermano, l'*esperto*, il *competente*, l'*amatore* e il *tecnico* rappresentano quattro principali modi con cui le guide si pongono nei confronti del lettore per motivare il giudizio espresso circa il ristorante, renderlo plausibile, cercando dunque di essere considerate affidabili.

L'*esperto* è la figura di chi, nella scrittura della guida, pone se stesso come modello di giudizio della qualità della ristorazione, soffermandosi in maniera fortemente idiosincratca su ciò che, volta per volta, colpisce il suo interesse, la sua sensibilità e il suo gusto. È colui che, contrapponendosi alla rivendicazione d'oggettività del competente, esalta la soggettività e dichiara: "è buono perché lo dico io". Di contro alla proceduralità del tecnico, programmaticamente non soggettiva, è uno che afferma: "è buono perché mi piace". Da una parte rivendica un dir-vero, dall'altro pone il proprio gusto come unico criterio di giudizio. Così, l'*esperto* ha un'identità gastronomica forte da rivendicare, che si costituisce per differenza rispetto a queste due figure, a cui in modo diverso si oppone, mantenendo con l'*amatore*, negazione d'ogni oggettività, una relazione di complementarità. Esperto e amatore non sono esattamente la stessa cosa, stando comunque entrambi dal lato di un approccio personalistico verso il mangiar fuori. L'*esperto* è un autore in carne e ossa, che grazie alla sua esperienza pregressa (costantemente ricordata e accampata) s'è costituito come una firma (Monelli, Veronelli, Maroni, Raspelli, Mura, Paolini...), ma può essere anche un brand affermato (Gambero Rosso, Slow Food) che agisce secondo il medesimo principio di autorevolezza soggettivante, laddove per lo più questi due soggetti sociali tendono a lavorare di conserva (Vizzari ↔ *L'Espresso*; Marchi ↔ *Identità golose*). Nelle mitologie mediatiche, con tutto l'alone di verosimiglianza che talvolta emanano, il critico esperto è temutissimo dai cuochi (che arrivano a cercare il suicidio a causa sua) e odiatissimo dai ristoratori (i cui affari tracollano dopo una stroncatura): da ciò la sua epica solitudine, che l'accigliato personaggio di Anton Ego, già ricordato, del celebre *Ratatouille* perfettamente rappresenta (cfr. CAP. 4).

Opposto all'*esperto*, abbiamo detto, è il *competente*, che non pone se stesso come modello di gusto, ma sostiene semmai, con grande sicurezza, che il gusto del cibo, come tutto ciò che ha a che vedere con la ristorazione, si fonda su dati oggettivi, e perciò incontestabili. Il giudizio della critica gastronomica competente, rifuggendo da ogni forma di

personalismo, è per lo più anonimo. Così come l'identità dei suoi supervisor deve restare segreta, in modo da conservare al giudizio sul locale di turno tutta la sua rinomata purezza. È il caso della già citata Michelin, che ha fatto scuola non solo perché s'è progressivamente dedicata a molti altri paesi, Italia compresa, ma perché è divenuta modello di tante guide nazionali, come in Italia la Guida del Touring club, che già per *mission* editoriale collega anch'essa viaggio, turismo e ristorazione. In questa casella possiamo anche collocare guide e critiche gastronomiche che in un modo come nell'altro fanno riferimento al discorso scientifico, nutrizionista e salutista, spesso condito di ideologie e mode dietetiche di vario genere, vegetarianismo in testa (cfr. CAP. 6 sulle diete). La motivazione salutista, del resto, è presente già agli albori del ristorante moderno: di contro al *bouillon* delle osterie popolari e delle locande di posta, intruglio non meglio identificato che veniva fornito al viandante stanco e affamato, s'è progressivamente affermato il *restaurant*, che era un brodo ben fatto, cucinato in marmitte igienicamente garantite dall'oste di turno. Il discorso anonimo del competente fonda la propria plausibilità non dunque sulla firma dell'autore ma sulla parola anonima della scienza, pregiudiziale garanzia di oggettività: di modo che "è buono perché è buono" può diventare talvolta "è buono perché fa bene".

L'*amatore* non è lo specialista anche e soprattutto perché, per affermarsi e persuadere il proprio lettore, si appoggia sull'esistenza di un qualche gruppo di fan che, sostenendolo, lo pone in essere. L'amatore è per definizione membro di una comunità, parla in nome di essa, di qualsiasi natura essa sia. Il suo motto suona pertanto: "è buono perché ci piace". Gruppi Facebook di questo genere ce ne sono a centinaia. Ma è già il caso della *Good Food Guide*, che fonda la propria credibilità sull'entusiasmo quasi istintivo degli esponenti di alcuni club inglesi di appassionati della buona tavola; o anche della *Zagat* americana, dove la parola condivisa dei gruppi di consumatori è sufficiente per attestare la qualità di un buon vino o del ristorante che lo serve. In molti casi come questo, il giudizio critico è esito di una consultazione democratica, di un voto. Anche le prime *Guide alle osterie* di Slow Food sono nate raggruppando intorno a un medesimo progetto di rinnovamento del discorso gastronomico un certo numero di entusiasti. Si noterà, analogamente a quanto abbiamo osservato per i ricettari, come la tanto celebrata interattività del cosiddetto web 2.0 esista già nella guide cartacee tradizionali, dove è l'esperienza condivisa dei lettori/consu-

matori a costituire l'asse portante della critica gastronomica e l'idea editoriale della guida che ne deriva – cosa che poi, certo, blog e siti di varia natura, a iniziare da Trip Advisor, o anche Facebook e soci, hanno portato alla massima diffusione, se non esasperazione. Si parla molto di morte delle guide, proprio a causa di fenomeni interattivi e “dal basso” come quelli del web 2.0. Ma, a ben vedere, l'interattività e la diffusione sociale del discorso gastronomico sono elementi costitutivi della critica gastronomica.

Infine, il *tecnico*: figura di critico che, negando per principio ogni forma di personalismo, preferisce basarsi su criteri chiari, semplici, definitivi e soprattutto espliciti. Il valore supremo del tecnico è la proceduralità, la stesura e la diffusione di chiari criteri di giudizio, che devono essere riproducibili da chiunque sappia applicarli, in modo da costruirsi da sé il giudizio di gusto. Il caso più celebre è quello già più volte menzionato della Michelin e dei suoi avatar, che sulla procedura standardizzata, per quanto lì non esplicitata, si è sempre fondata. Il tecnico ha qualcosa del competente: solo che, piuttosto che sulla scienza, tende a basare la propria credibilità su una sua declinazione applicativa, e dunque su saperi, appunto, tecnici come l'analisi chimica, l'ispezione fisiologica oppure – oggi di gran voga – certi esiti giornalistici delle neuroscienze. Il tecnico fa leva sulle statistiche di gradimento, sull'analisi sensoriale, sugli esperimenti di laboratorio, su tutta una mitologia del dato che per mestiere s'espande su localismi regionali e classi di consumo, tipologie di ristorazione e prodotti del territorio, invocando un'oggettività mai fine a se stessa ma sempre funzionale alla costruzione – e alla concomitante giustificazione – di una precisa griglia di valutazione.

Pochi esempi potranno servire per orientarsi in questa tipologia di strategie comunicative adoperate dalla critica gastronomica.

È un luogo incantato. Sorpresa Meraviglia Nostalgia. Sorpresa: perché chi si aspetterebbe un posto così in un angolo verdissimo e silenzioso? Meraviglia: perché ogni sguardo vi cadrà su qualche cosa di bello, dall'interno all'esterno. Nostalgia: perché chi avrà voglia di venir via da un sito come questo?! (Raspelli, in “La Stampa”, 12 giugno 2014)

Ecco un chiaro caso d'estrema personalizzazione del giudizio critico, dunque un esperto, che fonda la valorizzazione ludico/estetica del ristorante di cui sta parlando più su passioni soggettive che non su dati oggettivi.

Serio e motivato, Claudio Sadler è una sicurezza. Nel suo bel locale sui Navigli si respira aria di grande professionalità, tutto è curato nei dettagli, il servizio si svolge in elegante *souplesse*. E su tutto naturalmente la cucina che pure è impreziosita dalla cura dei particolari. Forma e sostanza vanno a braccetto – talvolta la prima tende a prevalere sulla seconda – nella percezione di uno stile raffinato, metodico, di alta cucina. (Vizzari, in *Guida de L'Espresso* 2014)

Qui siamo ancora dinnanzi a un esperto che fonda solo su se stesso la propria parola critica (“si respira”, “nella percezione di”), ricorrendo però ad argomentazioni già più esplicite e condivisibili, specifiche fra l'altro della ristorazione come tale (“grande professionalità”, “cura dei dettagli”, “stile raffinato”) per approdare comunque a una specie di stato affettivo intimo, soggettivo (“è una sicurezza”). Ciò gli permette non solo di orientarsi verso una valorizzazione utopica del ristorante, ma di lasciar intendere un giudizio parzialmente negativo (la forma che prevale sulla sostanza) senza alcuna motivazione o spiegazione.

Una delle principali regole del marketing della ristorazione dice che per raggiungere il successo è importante avere una forte identità, magari di nicchia ma forte. Forse nessun ristorante di successo a Milano è più identitario e di nicchia del *Vent du Nord*: propone infatti cucina belga. (Bay, in “Vivi Milano” del “Corriere della Sera”, 26 maggio 2014)

Se la valorizzazione, ponendo il problema dell'identità (per quanto strumentale al marketing) è ovviamente utopica, la strategia enunciativa utilizzata è qui quella del tecnico: esplicitata una regola («per raggiungere il successo è importante avere una forte identità»), se ne ricava un risultato critico chiaro e preciso («ristorante di successo [...]: propone *infatti* cucina belga»). Cosa che non dipende affatto dal ristorante in sé, del quale si può parlare in modo ben diverso:

Ristorante belga attrezzato di 1000 birre belghe buonissime nn fatevi abbindolare le cozze sono un must se proprio nn vi v'è il pesce lo stinco è da film di Asterix! I prezzi sono onesti! Consigliatissimo! (Trip Advisor, 7 giugno 2014)

Com'è evidente, in questo caso la valorizzazione è ludico/estetica, mentre l'enunciazione è da amatore.

Infine, va ricordato come i tipi enunciativi che abbiamo proposto possano sovrapporsi fra loro per formare figure più complesse: come la Michelin, che da sempre ha fatto combaciare il discorso del competen-

te con quello del tecnico. O come lo stesso Vizzari, figura del mondo gastronomico che può essere interpretata al tempo stesso come esperto e come competente. Ed è altrettanto importante pensare anche a movimenti di passaggio da un tipo all'altro, dunque di trasformazione. In Italia, per esempio, è noto come molti giornalisti sportivi (amatori per definizione) siano progressivamente divenuti firme scelte della critica gastronomica, assumendo pertanto il ruolo di esperti (Brera, Mura, Marchi). Analogamente accade con molti blogger, che per così dire a un certo punto della loro carriera, prendendo in carico una certa leadership rispetto ai commentatori, si staccano dal gruppo degli amatori per diventare veri e propri esperti (cfr. CAP. 5).

I.4

Il vino fuori posto

Tra i settori gastronomici dove il linguaggio verbale e l'esperienza gustativa si sono più spesso incontrati e meglio assestati c'è senz'altro quello del vino. L'enologia ha da secoli costruito un suo proprio linguaggio, e a partire da essa la critica relativa al vino ha approntato un gergo specifico, al tempo stesso molto tecnico e molto sfuggente, che viene abbastanza condiviso nel mondo dagli operatori del settore – al punto che, se pure spesso cambia, come è cambiato di recente, il sistema di valori a partire da cui il vino si produce, si valuta e si consuma, risulta molto difficile modificare il linguaggio della degustazione. Che ci sia un preciso *linguaggio del vino* appare insomma una cosa evidente, salvo poi intendersi se questa espressione designi il linguaggio con cui si parla del vino o ciò che il vino in quanto tale, ovvero in quanto forma di linguaggio, comunica. Concentrandosi sul primo di questi due significati, da secoli si è formato un vero e proprio lessico di termini e loro derivati relativi al vino, che è andato progressivamente a costituire una sorta di comunità di iniziati che, come tutti i linguaggi esoterici, al tempo stesso include ed esclude, arruola gli intenditori e tiene fuori i dilettanti. Maneggiando con maestria le parole del vino – collazionate in una gran quantità di lessici, repertori terminologici, ricostruzioni etimologiche, vocabolari, dizionari, enciclopedie, lemmari, glossari d'ogni forma e natura – si diventa per definizione e principio cultori del nettare di Bacco, allo stesso modo in cui, poniamo, i velisti hanno

un codice che permette loro di riconoscersi e immediatamente intendersi fra sconosciuti, tenendo a bada quanti invece non sanno usarlo e comprenderlo. Al punto che, come sempre accade quando un fenomeno comunicativo raggiunge il suo culmine, non sono mancate le parodie, le prese in giro di comici e cabarettisti, o anche le scomuniche mediatiche accigliate di quella che, divenendo una moda, ha fatto presto a diventare fuori moda.

Resta il fatto che, se di linguaggio del (o meglio *sul*) vino possiamo parlare, esso non va ridotto a una serie per quanto vasta di termini, a una lista condivisa di parole più o meno specifiche, ma occorre includervi, oltre alla grammatica e alla sintassi che le mettono in relazione fra loro, tutto il processo comunicativo entro cui esse, accadendo, costruiscono il *wine world*, l'universo sociale e discorsivo del vino. Non a caso, e giustamente, alcuni parlano non tanto di semplici parole quanto di *retorica* del vino, comprendendo così tutto l'aspetto della comunicazione (figure dell'elocuzione, processi sinestetici, strategie persuasive ecc.), sebbene trascurando ancora, come le parodie della degustazione enologica invece ben sottolineano, tutta la dimensione sovrasegmentale, corporea, gestuale, prossemica, intersoggettiva e teatrale dell'assaggio del vino, che, volenti o nolenti, è costitutiva dell'assaggio stesso. La degustazione, infatti, non è un'esperienza sensoriale isolata da ogni occasione di consumo. È semmai una *percezione situata*, che avviene in un preciso ambiente, accompagnata da altre percezioni, altri assaggi, altre degustazioni, altre persone. Ma che ne è di tutto questo nelle guide e nel discorso della critica? se e come viene raccontato il set, al tempo stesso contestuale e spettacolare, in cui si beve del vino, molto spesso durante un pranzo, dunque mangiando qualcosa in compagnia? Per quanto possa apparire paradossale, la grande specializzazione tecnico-pratica che la degustazione del vino ha raggiunto ha fatto sì che tutto ciò venisse cancellato, di modo che il vino tende a valere di per sé, al di fuori di ogni sua reale circostanza di consumo. Così, laddove la critica gastronomica, come abbiamo visto, insiste a più non posso sull'ambientazione, il servizio o la dimensione intersoggettiva della ristorazione, sembra quasi che quella enologica faccia il contrario: isola, elimina ogni condizione di consumo, per creare una specie di esperienza percettiva da laboratorio, asettica, indistinta, "pura".

Come è noto, la pratica della degustazione enologica, e la sua relativa descrizione nel discorso critico (anch'esso facilmente suddivisibile

fra esperti e competenti, amatori e tecnici), prevede un percorso percettivo ben preciso, che tende a tenere separati in vari momenti i diversi canali sensoriali: si parte dall'esame visivo, si passa a quello olfattivo, infine il gusto e il retrogusto. Alcuni parlano più genericamente di "attacco", "sviluppo" e "sensazioni finali", in qualche modo mantenendo una specie di algoritmo che parte dalla sensazione più distante fra il soggetto percipiente e l'oggetto percepito, quella visiva, accostandosi progressivamente all'oggetto con l'olfatto per poi finalmente incorporarlo mediante il gusto e il tatto orale. Il vino, per quanto spesso descritto, giustamente, come un soggetto che agisce, che fa una serie di cose anche molto diverse e spesso importanti ("si presenta", "emana note aromatiche", "esprime il *terroir*", "esibisce ottimo potenziale", "sorprende", "conquista"), investendo di sé il soggetto che assaggia, resta pur sempre una cosa esterna del mondo, un elemento carico di qualità sensibili che il soggetto degustatore deve sapere e poter acquisire con la batteria dei propri sensi, adeguatamente affinati a questo specifico scopo.

Per riuscire a emergere in tutta la sua ricchezza e consistenza, manifestando il suo "carattere", la sua "personalità", nei manuali di degustazione si insiste molto sul fatto che questo processo sensoriale, fortemente ritualizzato nelle sue fasi canoniche, dev'essere preceduto da un'accurata preparazione del set di assaggio. La degustazione, si dice, deve aver luogo al mattino, lontano dai pasti, mangiucchiando tutt'al più quei pochi bocconi di pane utili per ripulire la bocca fra un sorso e l'altro. L'ambiente dev'essere ben illuminato, possibilmente con luce solare, o almeno senza neon; areato, senza odori, senza rumori; chiara la superficie della tavola, bianche le pareti; di vetro e incolore il bicchiere. Nulla insomma che possa interferire con l'esperienza dell'assaggio, turbandola o modificandola. Un luogo asettico, netto e neutro, artificiale, da laboratorio scientifico, in modo da predisporre il degustatore, con l'apparato percettivo di cui è portatore, esclusivamente verso l'esperienza sensoriale che conta, distinguendola e isolandola da tutte le altre possibili. A esser preparato perciò, con il luogo dell'assaggio, è il corpo stesso che deve assaggiare, un corpo allertato ed estremamente vigile, predisposto a puntino per farsi macchina percettiva pura e perfetta.

Soltanto a queste condizioni potrà ben manifestarsi il vino, con le sue molteplici proprietà sensibili (visive, olfattive ecc.), da coglie-

re a menadito e soprattutto da distinguere fra loro. È solo a partire dallo sfondo piatto, indifferenziato e insignificante del set di degustazione, sorta di utopico grado zero della percezione, che può poco a poco emergere il “qualcosa” sensibile di cui il vino è portatore (da cui espressioni come “si presenta”, “si distingue”, “stupisce”, “si impone”, “è impressionante”), in una sorta di settecentesca estetica della sorpresa che mira, però, a un’etica e a una politica della distinzione intellettuale. Occorre separare, selezionare, discernere, distinguere: sia le diverse sensazioni fra loro, sia anche i diversi vini fra loro – di modo che l’iperprozia del sensibile conduce al trionfo di una dimensione cognitiva che, per nulla paradossalmente, lo nega. Nel gioco gestaltico, tanto artificiale quanto necessario, fra sfondo indifferenziato e primo piano pertinente, la degustazione del vino può avere luogo: e come tale viene accuratamente descritta nella retorica meticolosa e complessa dei testi di critica enologica. È solo passando da questo meccanismo percettivo perfettamente funzionante che, alla fine, anche lo sfondo potrà tornare a essere pertinente, uno sfondo che però, questa volta, sarà il vino stesso, nella totalità della coalescenza sensoriale che offre al degustatore, a dover fornire. È la mistica finale della durata, della “lunghezza” e dell’equilibrio – valori positivi oggi tendenzialmente denegati della critica attenta alle differenze locali più che allo standard internazionale –, anch’essa racchiusa nell’estetica della sorpresa (“è incredibile”).

Com’è abbastanza evidente da questa rapida ricostruzione, una degustazione così praticata, o almeno così verbalizzata nei testi che la descrivono, pone quanto meno due ordini di problemi, relativi, per così dire, al “prima” e al “dopo” la degustazione medesima. È come se l’assaggio del vino fosse interamente trasferito in una dimensione artificiale che, magnificando le sue varie fasi, lo rende, se non falso, fortemente sospetto. Di che tipo di assaggio si tratta infatti? e chi è, in realtà, il soggetto degustatore di cui si riportano le sensazioni? E quindi, a ben vedere, che tipo di vino si sta bevendo? Il test sensoriale allestito è, evidentemente, un’esperienza che ne nasconde un’altra, surrettiziamente cancellandola: un’esperienza artificiale che si fonda sulla preventiva sparizione del vissuto, di ogni concreta pratica percettiva, di ogni assaggio situato: da qualche parte, insieme ad altre percezioni, con qualcuno, per qualche ragione, a far qualcosa. La descrizione enologica non è allora, come generalmente viene presentata, il resoconto più o meno linguisticamente curato di un’esperienza pregressa, quella

dell'assaggio del vino, che esisterebbe anche a prescindere da essa, ma il secondo atto di una costruzione tecnico-pratica molto precisa, di cui l'assaggio stesso è il primo momento. Degustazione e descrizione, percezione e linguaggio si fanno da sponda: si degusta per scrivere, si scrive per degustare. Quel che viene meno in questa costruzione al tempo stesso pragmatica e discorsiva, pratica e testuale, è, da una parte, la soggettività del degustatore, ridotto a macchina percettiva, e, dall'altra, il vino stesso nella sua concretezza di oggetto *del* mondo e *nel* mondo. Ossia, in fin dei conti, a sparire è il mondo stesso, l'universo umano e sociale, complesso e cangiante, quello dove poi, alla fine, il vino si beve, a tavola, con gli altri. Cancellato il "prima" è così sparito anche il "dopo", ovvero sia tutta la tematica e la questione degli effetti del vino – evocata, cantata e narrata da poeti e scrittori d'ogni tempo e paese –, dell'ebbrezza dunque ma anche della sua digeribilità, di tutto ciò che investe il corpo proprio del degustatore e, con esso, la sua intera soggettività e intersoggettività. Sarà la ragione per cui oggi, nelle prassi sociali diffuse rilanciate dai media, tutti degustano e nessuno beve.

Note e notizie

Sul nesso fra esperienza gastronomica e comunicazione linguistica sono state dette e scritte cose molto diverse. È celebre per esempio il passo di Ludwig Wittgenstein (*Philosophical Grammar* x, 53) che mette a paragone cucina e linguaggio, riservando alla prima la prerogativa della necessità e al secondo quella dell'arbitrarietà: «perché non chiamo arbitrarie le regole del cucinare, e perché sono tentato di chiamare arbitrarie le regole della grammatica? [...] Chi, cucinando, si conforma a regole diverse da quelle giuste cucina male, ma chi gioca a scacchi, secondo regole diverse dalle regole degli scacchi, gioca un altro gioco. Chi si conforma a regole diverse da quelle solite, non per questo dice alcunché di falso, ma dice qualcos'altro». Tuttavia il geniale filosofo austriaco, com'è noto (Shapin, 1998), aveva ben poca esperienza nelle arti della buona tavola. Più consistenti invece le osservazioni dell'antropologo della preistoria André Leroi-Gourhan (1964, pp. 342-3), che parla della cucina come di un'«estetica senza linguaggio», alle quali ha risposto con ottime ragioni Floch (1995), mostrando esattamente il contrario. Cfr. poi le varie posizioni sul tema raccolte nell'antologia *La cucina del senso* (Marrone, Giannitrapani, 2012).

Il tema della convivialità, che mette in relazione costitutiva parlare e mangiare, è al tempo stesso essenziale e ovvio. Si vedano per esempio i tre volumi curati da Montanari (1989, 1991, 1992) *Convivio*, *Nuovo Convivio* e *Convivio oggi*, che raccolgono quanto di meglio è stato scritto sul tema nelle lettera-

ture dei più svariati paesi. Più recente il repertorio, limitato alla letteratura italiana, di Anselmi, Ruozzi (2011). La cosa ha poi virato da un po' sul fronte retorico (cfr. Illich, 1973), dove la nozione di convivialità è assunta come metafora del viver bene di contro all'utilitarismo neoliberista. Sulle forme di convivialità nelle attuali mode della gastronomia, cfr. Marrone (2014a).

Il paradosso del vino nei paesi arabi mi è stato illustrato a più riprese da Mohamed Bernoussi. L'idea che parlare del sesso sia un buon modo per tenerlo a bada è, come è noto, di Foucault (1984b). La nascita del principio per cui dire è fare è di Austin (1962). Sui problemi legati alla comunicabilità del saper-fare pratico cfr. Fabbri (2000). Sulle istruzioni per l'uso delle tecnologie in generale cfr. Mangano (2011).

Su ricette e ricettari, dal punto di vista comunicativo, oltre alle cose presenti in *La cucina del senso*, cfr. i saggi riuniti in Marrone, Giannitrapani (2013). Cfr. anche le osservazioni di Gopnik (2011) e Appelbaum (2011). Fra i numerosi studi storici, cfr. Hyman, Hyman (1997), Capatti, Montanari (1999, pp. 185-220), Moroni Salvatori (1998). Studi letterari sui ricettari, la cucina e il cibo sono Portinari (1986), Biasin (1991), Spila (2004), Capatti (2011), Carrara (2013), Marchese (2014). Su Mastro Martino cfr. Ballerini (2001). Utilissimo il repertorio bibliografico italiano di Pensato e Tolo (2010).

Sul passaggio del sapere culinario dall'oralità alla scrittura cfr. i saggi di Goody (1977), sulla scrittura dei ricettari di corte, e di Giard (1980), sui nessi fra le arti femminili del fare culinario e loro espressione linguistica. Sul tema cfr. anche Camporesi (1989, p. 58), secondo il quale «mentre il libro di cucina utilizzato dalla casa borghese innova e sconvolge, mescola, sperimenta, inventa, la tradizione orale dei ceti popolari è, invece, per necessità economica e per legge inerente al suo stesso sistema, portata a conservare e a riprodurre forme fisse e stereotipate. Può sembrare un paradosso, ma in cucina solo la borghesia è stata ed è rivoluzionaria, mentre le classi popolari si sono sempre schierate sul fronte della conservazione». Da non trascurare, poi, il carattere oggettuale – e interrogettuale – del ricettario, il suo essere innanzitutto una cosa che sta, con gli utensili quotidiani, accanto ai fornelli o negli immediati paraggi. Così, a proposito della *Scienza in cucina* di Artusi, Manganelli (1986, p. 256) ha sottolineato che «l'Artusi era una cosa, non una persona; forse neppure un libro; un oggetto domestico, come a dire una teglia, un paiolo, un vaso di coccio; certo, non un elettrodomestico. Come una teglia, le copie domestiche dell'Artusi venivano maneggiate, manomesse, annotate, slegate, squinternate dalle mani aggressivamente affettuose delle appassionate massaie».

Il saggio sulla ricetta della zuppa al pesto è in Greimas (1983). Sui nessi fra ricetta e spartito musicale cfr. Marrone (2014b). La nota dialettica fra ingegnere e bricoleur sta in Lévi-Strauss (1962a). Le osservazioni di Bastide (1987) sulle trasformazioni della materia culinaria stanno adesso in Marrone e Giannitrapani (2012). Sulle quattro valorizzazioni di Floch (1990, 1995), cfr.

il CAP. 2. L'idea di patto comunicativo è in Greimas (1983), Casetti (1988) e Marrone (1998).

Sulla nascita e gli sviluppi della gastronomia cfr. Aron (1973), Revel (1979), Ory (1998), Spang (2000), Ferguson (2004). Su Brillat-Savarin (1825) cfr. Marrone (1995). Su Grimod, cfr. Rival (1983). Sulle guide gastronomiche la letteratura è invece molto meno ricca. Cfr. comunque le voci relative di Poulain (2012). Specificamente sulla Michelin, cfr. Mesplede (1998) e Karpik (2000). La distinzione fra criteri autoriali e procedurali è di Blank (2006). Un recente articolo che problematizza la "fine" delle guide gastronomiche a causa dell'affermarsi della gastronomia in rete è Gho (2013). Utili, trasladole, le osservazioni sulle guide turistiche di Giannitrapani (2010).

Sul vino, fra pratiche di consumo, riflessione teorica e comunicazione, cfr., fra gli innumerevoli testi disponibili, Sangiorgi (2011) e Perullo (2012a). Cfr. anche, in chiave di una sociologia delle tecniche, Hennion e Teil (2004), i quali insistono su una pragmatica del bere che coinvolga l'intera situazione della degustazione, senza staccare *a priori* il vino dal suo contorno conviviale e intersoggettivo. In chiave foucaultiana e *cultural studies*, Demissier (2011), che lavora sulla costruzione culturale della nozione di *terroir*. Sulle parole del vino cfr. il bel lavoro lessicologico e filologico di Coutier (2007). Sulla comunicazione del vino e il linguaggio della degustazione, cfr. Grignaffini (2000), Bordron (2002), Fontanille (2005), Veron (2006), Moutat (2011). Specificamente sulla descrizione e comunicazione dello champagne, cfr. Normand, Rastier (2002), Boutaud (2005).