

1. Dal simbolo al testo

Un po' come gli spaghetti al pomodoro, il risotto, e in particolare il risotto alla milanese, di cui nello specifico ci occuperemo qui, è al tempo stesso un piatto di facile preparazione e un simbolo fortissimo di identità cittadina, ma poi anche regionale e perfino nazionale (cfr. Falassi 1982, Paolini 1999, Salarelli 2010). Gadda – vedremo – lo chiamava non a caso “risotto patrio”. La compresenza di relativa semplicità nella fattura (tostatura → tiratura → mantecatura) e di sentito valore identitario ne fa un perfetto esempio della celebre dialettica linguistica fra *langue* e *parole* (Saussure 1916), com'è arcinoto perfettamente applicabile alle tradizioni popolari e ai rituali folklorici (Jakobson e Bogatyřev 1929) nonché a molteplici altri sistemi di significazione (Barthes 1964). Da un lato un modello potente, ben radicato nel tempo e negli *usi* sociali anche quotidiani, e con ciò persistente sineddoche di un'identità etnica che, per questo, contribuisce a fondare e a tenere in saldo. Dall'altro, un luogo dove si ammaestrano le più minime variazioni personali, famigliari o di gruppo, immagine astratta a partire da cui si esercitano e si rivendicano *stili* culinari che, a loro volta, vanno a costituire identità individuali, espressività locali, idiosincratice. Usi e stili che, fra l'altro, si costituiscono reciprocamente. Il risotto alla milanese è al tempo stesso una tautologia (“il risotto è *il risotto*”), un'antonomasia (“il risotto alla milanese è *il risotto*”) e un motore per riconoscimenti reciproci, un biglietto da visita, un brand che taglia trasversalmente abitudini e rituali, livelli sociali ed economici, cucine familiari e ristoranti stellati. Così, non c'è persona che non faccia ‘il suo’ risotto, e anche cuochi di rilievo come Marchesi, Oldani o Cracco, per non parlare dei loro avatar che gareggiano a Masterchef e dintorni, si sono misurati con ulteriori tentativi di personalizzazione di questa insidiosa icona della cucina italiana.

La questione diviene allora: con quali strategie si costituisce, e grazie a quali tratti si riconosce, il risotto alla milanese? In termini più tecnici: che cosa si correla, sul piano dell'espressione, al piano del contenuto simbolico di questo piatto? E in che modo la ricostruzione dell'articolazione espressiva della pietanza permette di segmentare più finemente anche il suo piano del contenuto, permettendoci di passare dall'intuitiva percezione del suo valore identitario a un'individuazione coerente della sua potenza propriamente semiotica? Se e sino a che punto, insomma, il risotto dorato, più che come simbolo, funziona da vero e proprio testo?

Per lo più, ad attirare l'attenzione dell'immaginario, popolare e non, nonché di storici e critici che ne hanno ricostruito i momenti chiave e l'articolazione interna (cfr. ancora Falassi 1982, Paolini 1999, Salarelli 2010), è soprattutto lo zafferano (detestato – ricordiamolo, dalla cuoca siciliana del commissario Montalbano, cfr. Marrone 2012), la cui storia molto antica si coniuga con una geografia esotizzante che fa del colore della pietanza un elemento tanto importante dal punto di



Destini della patria. Arti e tecniche del risotto dorato

Gianfranco Marrone

vista identitario quanto inessenziale da quello meramente gustativo. Ne viene fuori tutta una mitologia che vede contrapposti, da un lato, il valore immarcescibile dell'oro, per forza di cose legato al famigerato dispositivo del *pollach*, e, dall'altro, la logica salutista, che prova a motivare a posteriori la ricchissima inutilità di questo metallo simulato dal banale colorante divenuto suo malgrado componente gastronomico (“fa digerire”, “è eccitante”...). Ripercorrendo la storia della letteratura italiana, a surrettiziamente indicare l'ampio potenziale narrativo di questo piatto, Mosconi (2011) ha provato a elencare le pertinenze sensoriali del risotto a partire dalla proverbiale tassonomia dei cinque sensi. Così, viene manco a dirlo rilevato, in prima istanza, il colore dorato (contrapposto al pallore del tartufo piemontese), osannato da decine di scrittori e loro personaggi, sino a essere, al di fuori del testo letterario, enfatizzato e glorificato dal lussuosissimo “Riso, oro e zafferano” di Gualtiero Marchesi, il quale – riprendendo un'antica prassi glorificante – ha finito col riporre una lamina del prezioso metallo al di sopra della solita mantecatura. Sfilando poi gli altri quattro canali sensoriali tradizionali: da cui (i) l'aroma familiare e la fragranza salvifica (“Senti che odorin? El fa resuscità!”); (ii) i nessi fra tempo della preparazione e ritmi musicali (sembra che la *Gazza ladra* sia stata composta nei diciassette fatidici minuti della tiratura), per non parlare del riso che, una volta tostato, deve ‘suonare’ sul bordo della casseruola; (iii) l'importanza dei materiali relativi alla pentola (rame o alluminio?) e al cucchiaio (rigorosamente in legno); (iv) il sapore caratteristico, al tempo stesso semplice e profondo, di questo piatto arcipresente nelle narrazioni letterarie, folkloriche e mediatiche nel nostro Paese. Emergono in tal modo alcune costanti semantiche, come la diade che lega il risotto alla milanese ai maccheroni alla napoletana (entrambi rimpianti da Pinocchio, ormai ciuchino, nel Paese dei Balocchi), i quali finiscono per opporsi

polemicamente, a tutto vantaggio del primo termine, nel *Manifesto della cucina futurista* di Marinetti e Fillia. O come il contrasto di genere fra donne (destinate alla monda) e uomini (più spesso delle compagne ai fornelli nella preparazione finale del risotto).

2. Varianti artusiane

Provando a osservare con sguardo semiotico alcune delle migliaia di ricette che del nostro risotto sono state proposte¹, si trovano altre significative pertinenze. Proprio perché si tratta di un piatto fortemente tradizionale e relativamente facile nella preparazione, le varianti che tendono a personalizzarlo sono infinite. A partire dal fatto che si tratta di un po' di riso, cipolle, burro, vino, midollo e zafferano da montare insieme secondo le tre canoniche procedure successive della tostatura, della tiratura e della mantecatura, non si trovano due ricette che seguano esattamente lo stesso percorso, operando le medesime scelte. Ogni minima variazione è motivata con profondissime ragioni, relative ora al gusto ora alla tradizione ora alla salute ora alle tecnologie, e per nessuna ragione al mondo l'autore di turno sarebbe disposto a tornare indietro nelle sue convinzioni.

Pellegrino Artusi (2010, pp. 132, 134-136), per esempio, ne propone tre versioni, dove a cambiare sono più gli ingredienti che non le tecniche di cottura. Ecco le ricette nn. 78-80 della *Scienza in cucina*, precedute dall'antefatto' circa la generica cottura del risotto nella ricetta n. 75:

75. Risotto coi piselli

[...] Il riso, come già vi ho detto altra volta, non conviene lavararlo; basta nettarlo e strofinarlo entro a un canovaccio. Trinciate la cipolla ben fine colla lunetta e mettetela al fuoco colla metà del burro. Quando avrà preso il colore rosso versate il riso e rimuovetelo continuamente col mestolo finché abbia succhiato tutto il soffritto. Allora cominciate a versar acqua calda a un ramaiolo per volta, ma badate che se bolle troppo ristretto, resta duro nel centro e si sfarina alla superficie; salatelo e tiratelo a cottura asciutta, aggiungendo il resto del burro. [...]

78. Risotto alla milanese I

Riso, grammi 500.

Burro, grammi 80.

Zafferano, quanto basta a renderlo ben giallo.

Mezza cipolla di mediocre grossezza.

Per la cottura regolatevi come al n. 75.

Per rendere questo risotto più sostanzioso e più grato al gusto occorre il brodo. Lo zafferano, se in casa avete un mortaio di bronzo, comperatelo in natura, pestatelo fine e scioglietelo in un gocciolo di brodo caldo prima di gettarlo nel riso, che servirete con parmigiano. Lo zafferano ha un'azione eccitante, stimola l'appetito e promuove la digestione. Questa quantità può bastare per cinque persone.

79. Risotto alla milanese II

Questo risotto è più complicato e più grave allo stomaco di quello precedente, ma più saporito. Eccovi la dose per cinque persone.

Riso, grammi 500.

Burro, grammi 80.

Midollo di bue, grammi 40

Mezza cipolla.

Vino bianco buono, due terzi di bicchiere.

Zafferano, quanto basta.

Parmigiano, idem.

Tritate la cipolla e mettetela al fuoco col midollo e con la metà del burro. Quando sarà ben rosolata versate il riso e dopo qualche minuto aggiungete il vino e tiratelo a cottura col brodo. Prima di ritirarlo dal fuoco e mandatelo in tavola con altro parmigiano a parte.

80. Risotto alla milanese III

Potete scegliere! Eccovi un altro risotto alla milanese; ma senza la pretensione di prender la mano ai cuochi ambrosiani, dotti e ingegnosi in questa materia.

Riso, grammi 300.

Burro, grammi 50.

Un quarto di cipolla mezzana di grandezza.

Marsala, due dita di bicchiere comune.

Zafferano, quanto basta.

Rosolate la cipolla, tritata fine, con la metà del burro; versate il riso e dopo qualche minuto la marsala. Tiratelo a cottura col brodo e quando sarà cotto aggiungete il resto del burro e lo zafferano sciolto in un poco di brodo; per ultimo il pugnello di parmigiano. Basta per tre persone.

Pur nella esplicita deferenza nei confronti dei "cuochi ambrosiani", grazie alla sua grossa operazione di sistematizzazione complessiva della cucina italiana Artusi può essere considerato, a posteriori, l'autore che detta in qualche modo il canone del risotto alla milanese: grado zero di una ricetta che, a differenza del risotto base, abbisogna di brodo e zafferano (I), di midollo e vino (II), oppure di marsala (III). Per il resto, nulla viene detto circa il tipo di riso o di burro, meno che mai del parmigiano, del brodo o del midollo. Fa eccezione lo zafferano, vero e proprio eroe mitico all'interno del piatto, di cui ci viene sottolineato che dev'essere preso "in natura" e pestato in un mortaio in bronzo, ossia doppiamente de-naturalizzato. Né vengono fornite particolari spiegazioni circa le tecniche culinarie (allestire il brodo, tirare a cottura...). Una certa attenzione viene anche data agli utensili, fra cui, appunto, il mortaio, la lunetta per trinciare la cipolla, il ramaiolo, ma non invece la casseruola, che resta implicita. Non poteva mancare la presenza del *q.b.*, espressamente a proposito dello zafferano, ma in altra terminologia anche per ciò che riguarda la cipolla "di mediocre grandezza" o il "pugnello di parmigiano". Quel che, soprattutto, non viene chiarito è l'azione forse più importante nella preparazione del risotto, ossia il fatto che il brodo va versato sul riso man mano che si asciuga; l'espressione "cominciate a versar acqua calda a un ramaiolo per volta [...] tiratelo a cottura asciutta", da questo punto di vista, è il tipico enunciato che chiama in gioco un Enunciataro competente circa la manualità necessaria per generare il piatto.

Dal punto di vista dell'organizzazione temporale, le ricette in questione sembrano non presentare alcuna forma di concomitanza (del tipo “mentre fate x fate anche y ”) né ritorni indietro (come quando si dice, per es. a metà di un testo, “usate z che avevate preparato in precedenza”), in funzione di una sequenza semplice di fasi che parte dal nettare il riso e trinciare la cipolla per concludersi, tradizionalmente, col mandare in tavola. Un solo programma narrativo (preparare il risotto), dunque, e una serie di Pn d'uso ordinatamente annessi che si succedono uno dopo l'altro (trinciare la cipolla, colorarla con burro, inserire il riso, rimuoverlo continuamente ...). Fa ancora una volta eccezione lo zafferano, che va sciolto “in un goccio di brodo caldo *prima* di gettarlo nel riso”, cosa che presuppone un Pn indipendente da inscrivere a un dato, preciso momento nel Pn principale – e a ben pensarci implicitamente anche il brodo, da preparare prima e a parte, come verrà fuori in molte ricette successive.

3. Due cuochi e un sito

Se consideriamo questi passi di Artusi come una sorta di canone della ricetta del risotto alla milanese (ma cfr. Salarelli 2010, per il pregresso), gli altri testi che prenderemo in esame sono da intendere come variazioni sul tema, altrettante forme di ‘personalizzazione’ a partire dal modello di partenza. Abbiamo perciò selezionato tre ricette dal carattere fortemente introduttivo e didattico che, per quanto diverse fra loro, vogliono essere tutte quante indirizzate a un pubblico poco competente circa le tecniche culinarie. Leggendole, emergerà una forte opposizione discorsiva fra Allan Bay e Carlo Cracco, che ricorda, a ben pensarci, la differenza profonda fra l'atteggiamento polemico di Prometeo e quello contrattuale di Orfeo nella considerazione della Natura (Marrone 2010). Per Cracco la cucina sembra quasi una ricostruzione poetica del mondo naturale, in cui la competenza del cuoco, come per la famigerata Babette di Karen Blixen (Mangiapane 2013), sta nel saper lavorare sulle differenze fra intensità di sapore; da cui il suo insistere sullo ‘stupore’ che genera l'inserimento nel risotto di un profumo inaspettato o la modulazione infinitesimale del ‘peso’ sensoriale dei vari ingredienti. Al contrario, per Bay esiste soltanto la ricetta originale, il ‘modo giusto’ di preparazione di un piatto che, posto come ‘segreto’, occorre rubare agli dèi grazie a sapienza scientifica e competenza tecnologica. Si noterà inoltre come giallozafferano.it, più che lavorare sulla manipolazione dell'enunciario (cfr. Introduzione), mira semmai a una sua sanzione, in quanto le fotografie non indicano che cosa questi deve fare ma servono semmai come pietre di paragone per quel che ha già fatto, sanzionandolo, appunto, positivamente o negativamente. Ecco, innanzitutto, la ricetta di Allan Bay (2003, pp. 54-155). Inseguendo l'utopia di un libro di cucina dove tutto sia ben spiegato, dove cioè risulterebbe concepibile l'ipotesi di un Enunciario del tutto incompetente

(non a caso il testo s'intitola *Cuochi si diventa*), la maggior parte di procedure culinarie – come la preparazione del brodo o del soffritto, lo stemperare e la mantecatura [qui messe in evidenza da sottolineature] – vengono descritte precedentemente e ricordate con appositi rinvii interni al volume. Va osservato di passata come questa utopia resti tale: per quanto infatti alcune procedure vengano esplicitate, non altrettanto vale per altri saperi atti eventualmente a spiegare, poniamo, che cosa significhi “regolate di sale” o che cosa sia un “ottimo zafferano” o un “grande Parmigiano Reggiano”; per non parlare del significato insito nel tipo di riso prescelto, qui il Carnaroli, sul quale, vedremo, non c'è affatto unanimità di vedute; oppure ancora dell'essere “poderoso” del brodo.

Alla milanese

Per 4. Seguendo la procedura base, tostate 360 g di riso Carnaroli e sfumatelo con 1 bicchiere di vino bianco secco, con l'alcol, che smorzerà il sapido del midollo. Portate a cottura con brodo di manzo, particolarmente poderoso, unendo fin da subito 4 cucchiariate di soffritto di cipolle e 40 g di midollo finemente tritato e rosolato per 2' in un pentolino antiaderente. Quando manca 1', regolate di sale e unite abbondante ottimo zafferano in polvere (non amo quelli in pistilli, non si scioglie mai bene) stemperato in 1 mestolino di brodo. Mantecate con 60 g di ottimo burro e condite con 40 g di un grande Parmigiano Reggiano di almeno 3 anni grattugiato. Deve essere piuttosto asciutto, un cucchiaino messo nel risotto deve restare sull'attenti.

Ed ecco la versione orfico-ludica di Carlo Cracco (2012, pp. 49-52), anch'essa a carattere pedagogico, dove da un lato si spiega in un box a parte in che cosa consista la preparazione del brodo di carne e, dall'altro, si rinvia al “tocco dello chef” grazie al quale, manco a dirlo, la ricetta di base viene personalizzata (“se con il risotto siete già più che esperti e sicuri di voi, potete aggiungere un sapore e una consistenza che arricchiranno il vostro piatto”) con ingredienti del tutto originali come il coriandolo e il nocciolo di pesca, atti a emozionare poeticamente l'ospite in sala (“se volete stupire i vostri commensali”):

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E MIDOLLO

INGREDIENTI per 4 persone

240 g di riso Carnaroli - 80 g di burro - 30 g di cipolla - 40 g di grana - 2 l. di brodo di manzo - 1 bicchiere di vino bianco - 1 midollo - zafferano in pistilli (circa 10 pistilli per persona) - sale e pepe bianco

PREPARAZIONE E COTTURA: 30 minuti circa

ATTENZIONE: nella tradizione lombarda si usa il riso Carnaroli, un riso che ha un chicco grande e robusto. Però, se volete provare qualcosa di diverso, usate il Vialone nano, che è un prodotto fantastico con un chicco piccolo e di forma ovale. Attenzione però; è molto più difficile da cuocere e da mantecare!

Cominciate tritando la cipolla molto fine (se volete fare i fichi usate lo scalogno). Fatela cuocere con 30 g di burro a fuoco molto dolce, per circa 7-8 minuti, finché non risulta stracotta ma bianca.

Unite il riso e tostategli leggermente a fuoco medio per 2 minuti, quindi aggiungete i pistilli di zafferano e tostate ancora per circa un minuto. La tostatura del riso è importantissima, perché è come la rosolatura della carne quando si fa un arrosto: serve a sigillare il chicco in modo che cuocia uniformemente.

A questo punto versate il vino bianco che dovrà evaporare a contatto con la casseruola calda. Una volta evaporato, bagnate con il brodo di carne che avrete preparato con anticipo e salate leggermente. Cuocete il riso per circa 14-15 minuti, versando il brodo a mano a mano che si asciuga. Potete anche usare la farina di riso (un cucchiaino raso ogni due persone) come elemento 'legante' del risotto, aggiungendola quando mancano solo 3-4 minuti al termine della cottura.

Spegnete il fuoco, mettete da parte la casseruola e lasciate riposare per circa un minuto, poi mantecate con il resto del burro e grana, aggiungete 2 giri di pepe e se necessario aggiustate di sale. 'Mantecare' significa 'legare' il risotto, in maniera da renderlo lucido, omogeneo e soprattutto morbido, perché così sarà ancora più buono. Il modo migliore per farlo è muovendo la casseruola affinché il risotto crei delle 'onde', per evitare di rompere i chicchi. Se necessario, in questa fase versate ancora un po' di brodo.

Una cosa che mi piace aggiungere nel risotto, togliendo eventualmente un po' di burro, è un cucchiaino di olio extravergine di oliva buono: dà un po' di profumo e un po' di freschezza al piatto.

Nel mio ristorante servo il midollo al centro, dopo averlo cotto su una piastra particolare. Il mio suggerimento per una preparazione domestica è di sgorgharlo sotto l'acqua (cioè sciacquarlo per pulirlo dal rosso del sangue e renderlo bianco), tagliarlo a cubetti e aggiungerlo al momento della mantecatura.



Fig. 1 - La preparazione del risotto di Cracco

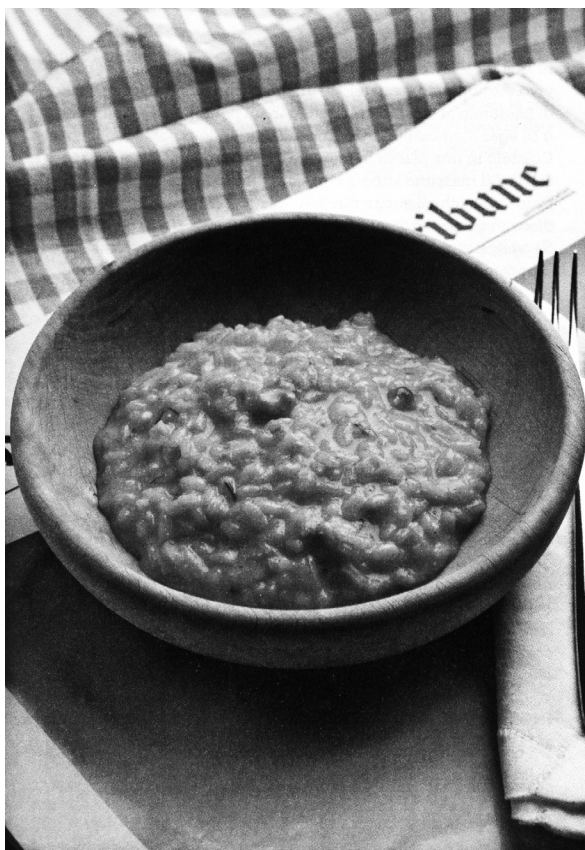


Fig. 2 - Il risotto di Cracco completato

La ricetta viene accompagnata da fotografie (figg. 1, 2) che dovrebbero illustrare alcune fasi della preparazione: tostatura, progressiva incorporazione del brodo (dove però i movimenti del cucchiaino e della pentola appaiono esclusivamente decorativi), nonché il piatto pronto e servito a tavola (notare l'accoppiata mitologica di tovaglia a quadretti e *Herald Tribune*, come a creare un termine complesso che vorrebbe presupporre un'opposizione pertinente fra i mondi della tradizione culinaria italiana e della finanza internazionale).

Bastano queste due versioni per rendersi conto come sia in gioco tutta un'arte raffinata delle minime variazioni il cui insieme, insegna Lévi-Strauss (1958), finisce per costituire il vero e proprio mito, nonché la sua potenza affabulatrice. C'è chi pensa il risotto alla milanese una base per eventuali preparazioni più elaborate (Bay, Cracco), e chi al contrario ne fa l'esito di un'elaborazione successiva a partire da una base precedente (Artusi). Alcuni insistono sulla tipologia del riso da usare (Carnaroli, Vialone), altri ne fanno a meno. E poi ancora: con o senza cipolla, con o senza vino, con o senza midollo, cipolla e riso insieme o separatamente, midollo nel brodo o cotto a parte e poggiato sul risotto alla fine, brodo descritto o meno etc. A succedersi pressoché nel medesimo ordine sono le tre già ricordate operazioni della tostatura, della tiratura e della mantecatura – su cui dovremo soffermarci.

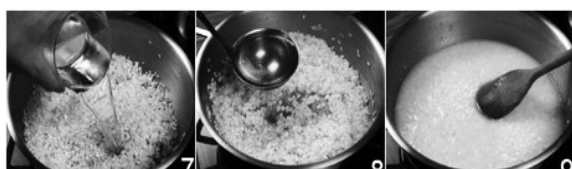
Vediamo prima, però, la ricetta del risotto nel sito giallozafferano.it, dove la parte verbale fa quasi da sponda a quella visiva:



Per preparare il risotto allo zafferano cominciate tritando finemente la cipolla (1), dopodiché fate sciogliere, a fuoco lento, 80 gr di burro (2) facendo attenzione che non frigga, quindi aggiungete la cipolla tritata finemente e fatela imbiondire mescolando continuamente con un cucchiaio di legno (3-4).



Unite il riso (5) e fatelo tostare facendogli assorbire bene il burro (6), dopodiché alzate il fuoco e bagnate il riso



prima con il vino (7), che lascerete evaporare, e poi con 2 mestoli di brodo bollente (8); mescolate sempre e, quando questo sarà quasi assorbito, aggiungetene altri 2 mestoli (9). Questa operazione dovrà essere ripetuta fino alla completa cottura.



A metà cottura, sciogliete lo zafferano in poco brodo (10) e versatelo nel riso (11) facendolo amalgamare bene (12).



Una volta che il riso ha raggiunto la cottura desiderata va tolto dal fuoco e mantecato con il grana grattugiato (13) e con il resto del burro (14). A questo punto assaggiate il riso e aggiustatelo eventualmente di sale: consigliamo di effettuare questa operazione poco prima del termine della cottura, in quanto il riso viene bagnato con il brodo che è già salato di per sé, quindi è meglio controllare il grado di sapidità al termine, per evitare brutte sorprese. Prima di servirlo, è meglio lasciare riposare il risotto allo zafferano per qualche istante (15), in modo che possa insaporirsi ulteriormente. Spargete i pistilli di zafferano sul risotto per decorare i piatti di portata.

A parte le imprecisioni nella descrizione (per le foto 3 e 4, per es., si parla di un cucchiaio che non c'è) e i marchiani errori riguardanti la preparazione (cfr. il fuoco che andrebbe alzato dopo la tostatura), le quindici immagini riportate stano lì a illustrare visivamente, in linea di principio, i passaggi culinari che la sezione verbale dovrebbe far più fatica e spiegare: tritare la cipolla, far sciogliere il burro, tostare il riso... Quel che invece emerge come più pertinente in questa ricetta verbo-visiva è l'aspetto cromatico, ossia il transito progressivo dal bianco al giallo, grazie alla tostatura e all'aggiunta del vino, col punto di catastrofe prodotto dall'inserimento dello zafferano – rosso scuro in polvere (10), rosso brillante da solo (11), giallo incorporato nel risotto (12).

Molto meno pertinente in questo testo euforicamente sincretico è invece la questione chiave delle consistenze che, per ovvie ragioni, le immagini non fanno e non possono rendere in modo adeguato, se non, appunto, per vaghe sinestesie cromatiche. Nella foto 6, per es., il riso riprodotto dovrebbe esser tostato, ma non risulta allo sguardo molto differente da come viene rappresentato nella foto 8, a vino già incorporato e fatto asciugare. Analogamente la mantecatura rappresentata nelle foto 14 e 15 viene resa esclusivamente, per semisimbolismo, dalla *nuance* cromatica che va dal chiaro allo scuro (espressione), la quale dovrebbe rendere il progressivo ammorbidimento e inspessimento del risotto grazie all'aggiunta del burro e del parmigiano (contenuto).

4. Tostatura, tiratura, mantecatura

Il variare della consistenza che dà luogo al risotto – mirante a quella sua caratteristica, tradizionale densità che lo pone a metà strada fra una minestra in brodo e una asciutta – è meglio reso dal registro verbale: la quale, per così dire, lotta per transitare dall'indicibilità *di principio* della gestualità somatica e delle sue codificate sceneggiature (quelli che Greimas 1983 chiamava 'motivi' narrativi) alla sua resa testuale *di fatto*. Ripercorriamo, grazie a una tabella (fig. 3), la testualizzazione delle tre operazioni basilari di tostatura, tiratura e mantecatura presente nelle varie ricette esaminate sin qui.

Come si vede, si danno due differenti possibilità descrittive della canonica prassi riguardante la preparazione del risotto. La prima è quella per cui l'operazione culinaria viene nominata come tale ("tiratelo a cottura", "tostatelo", "fatelo tostare", "mantecate col resto del burro", "mantecate con 60 g di ottimo burro"), lasciando alle competenze pregresse dell'Enunciatorio il compito di intenderne il significato lessicale e le conseguenze pratiche. La seconda è invece quella, nell'ipotesi un Enunciatorio non competente, di entrare nel merito dell'operazione medesima, descrivendo il fare somatico in cui essa consiste ("questa tostatura si fa...", "mantecare i risotti vuol dire...", "il modo migliore per farlo è...", talvolta spiegando anche le ragioni per cui essa va compiuta ("la tostatura [...] serve a...", "mantecare i risotti [...] serve a...", "in maniera da"). Tale seconda

| | | |
|--------------------|---------------------------|--|
| tostatura | <i>Artusi</i> | versate il riso e rimuovetelo continuamente col mestolo finché abbia succhiato tutto il soffritto |
| | <i>Bay (antefatto)</i> | Che cos'è un risotto, in che cosa si differenzia da un riso cotto in un brodo? La differenza sta in un piccolo grande segreto: la tostatura iniziale. Questa tostatura si fa gettando il riso nella pentola leggermente unta e rimestando a fuoco vivo con un cucchiaino di legno per 2' o poco più. Quando i chicchi sono così caldi che a toccarli vi bruciate ... |
| | <i>Cracco</i> | Unite il riso e tostatelo leggermente a fuoco medio per 2 minuti, quindi aggiungete i pistilli di zafferano e tostate ancora per circa un minuto. La tostatura del riso è importantissima, perché è come la rosolatura della carne quando si fa un arrosto: serve a sigillare il chicco in modo che cuocia uniformemente |
| | <i>giallozafferano.it</i> | fatele tostare facendogli assorbire bene il burro, dopodiché alzate il fuoco |
| tiratura | <i>Artusi</i> | cominciate a versar acqua calda a un ramaiolo per volta e [...] tiratelo a cottura asciutta versate il riso e dopo qualche minuto aggiungete il vino e tiratelo a cottura col brodo |
| | <i>Bay (antefatto)</i> | abbassate il gas a livello medio/basso, unite un primo mestolo di brodo 'giusto', poi ancora brodo bollente dopo mestolo, unendo quello successivo solo quando quello precedente sarà assorbito. Portate a cottura, rimestandolo con garbo |
| | <i>Cracco</i> | Cuocete il riso per circa 14-15 minuti, versando il brodo a mano a mano che si asciuga. Potete anche usare la farina di riso (un cucchiaino raso ogni due persone) come elemento 'legante' del risotto, aggiungendola quando mancano solo 3-4 minuti al termine della cottura |
| | <i>giallozafferano.it</i> | dopodiché alzate il fuoco e bagnate il riso .. prima con il vino (7), che lascerete evaporare, e poi con 2 mestoli di brodo bollente (8); mescolate sempre e, quando questo sarà quasi assorbito, aggiungetene altri 2 mestoli (9). Questa operazione dovrà essere ripetuta fino alla completa cottura |
| mantecatura | <i>Artusi</i> | aggiungendo il resto del burro aggraziatelo con l'altra metà del burro e col parmigiano |
| | <i>Bay (antefatto)</i> | mantecare i risotti vuol dire unire a fine cottura, a fuoco spento, un grasso, mescolare con cura, coprire col coperchio e lasciar riposare nella pentola per 3'. Serve a rendere omogeneo il risotto, va sempre fatto, ed è parte integrante di questa preparazione |
| | <i>Cracco</i> | 'Mantecare' significa 'legare' il risotto, in maniera da renderlo lucido, omogeneo e soprattutto morbido, perché così sarà ancora più buono. Il modo migliore per farlo è muovendo la casseruola affinché il risotto crei delle 'onde', per evitare di rompere i chicchi. Se necessario, in questa fase versate ancora un po' di brodo |
| | <i>giallozafferano.it</i> | è meglio lasciare riposare il risotto allo zafferano per qualche istante, in modo che possa insaporirsi ulteriormente |

Fig. 3 - Tabella sintetica delle operazioni di tostatura, tiratura e mantecatura descritte nelle ricette analizzate.

strada – riguardante una (in)competenza dell'Enunciatario di natura cognitiva (*sapere che*) e non pragmatica (*sapere come*) – blocca il flusso discorsivo. Interrompe difatti la narrazione della ricetta con forme diverse di débrayage attoriale, spaziale e temporale che si manifestano ora come rinvii all'interno del libro ad 'antefatti' in cui si danno i ragguagli necessari (Bay), ora come incistamento di appositi box nei quali si approfondiscono le procedure di base (Cracco, "Lezione n. 8: *Il brodo di carne*"), ora come tradizionali interruzioni della linearità discorsiva entro il flusso testuale ("mantecate con il resto del burro e grana [...]. 'Mantecare' significa..."). Appare evidente che, laddove Artusi sceglie la prima strada, rivolgendosi a un pubblico che già sa attuare le operazioni culinarie di base, e laddove invece giallozafferano ricerca l'ausilio (fondamentalmente inefficace) delle immagini, provando a soddisfare le esigenze di un cuoco alle prime armi, Bay/Prometeo e Cracco/Orfeo ipotizzano invece un lettore che, sebbene poco competente, può essere preso per mano e progressivamente educato alle pratiche culinarie più o meno complesse che essi propongono. C'è una terza possibilità, non intermedia ma, per così

dire, più letteraria, meno pedagogica, che è quella dell'estensione e dell'articolazione figurative del lessema di turno, sia esso sostantivo ('tostatura') o verbo ('tostate'), mediante una serie di artifici semiotici di rilievo come, soprattutto, i meccanismi discorsivi dell'attorializzazione, della temporalizzazione e dell'aspettualizzazione o, più spesso, l'inserzione di una passionalità diffusa entro la basica dimensione cognitivo-prasseologica. Emerge così, per contraccolpo, un effetto di senso molto preciso, quello sinestetico riguardante le consistenze delle materie e, soprattutto, le loro conseguenti trasformazioni in vista della costruzione dell'Oggetto di valore. Lo si vede nelle fasi iniziali e finali della tostatura e della mantecatura, ma diviene centrale in quella, basilare, della tiratura. Raramente la sostanzialità viene detta: il caso più esplicito è quello della mantecatura di Cracco, il quale lega semi-simbolicamente la consistenza finale del risotto ("renderlo lucido, omogeneo e soprattutto morbido") al suo gusto sopraffino ("sarà ancora più buono"). Ed è sempre Cracco, grazie a un paragone con la rosolatura della carne, a fare qualcosa di simile con la tostatura ("sigillare il chicco in modo che cuocia uniformemente") senza però, questa volta, chia-

mare in causa il sapore. Altro caso di effetto sinestetico è quello di Bay, che per dare l'idea degli esiti sostanziali derivanti dalla tostatura addirittura inverte la relazione sintattica fra soggetto e oggetto ("quando i chicchi sono così caldi che a toccarli vi bruciate"), evocando altresì l'immagine – su cui dovremo tornare – del cucchiaino che "deve stare sull'attenti" a mantecatura conclusa.

Fra i principali dispositivi semiotici utilizzati per la costituzione un po' meno evidente dell'effetto sinestetico c'è quello relativo alla messa in campo di attori non umani: il riso, che da bravo protagonista viene spesso antropomorfizzato o comunque soggettivizzato (succhia, brucia, si insaporisce, si riposa); e ovviamente il fuoco, le cui minime variazioni di intensità (vivo, medio, medio/basso, basso, spento) segnano, in modo peraltro non conforme nei quattro testi in questione, il passaggio da una fase alla successiva. Fondamentali, poi, i tipici processi di temporizzazione insiti in ogni ricetta ("mentre", "quando", "poi", "dopodiché", "poi ancora"...), modulati qui sia sul piano dell'aspetto ("cominciate", "iniziale", "continuamente", "a mano a mano" "finché", "per 2 minuti", "per circa 14-15 minuti", "quando mancano solo 3-4 minuti", "a fine cottura"), sia su quello dell'agogia, dove la tendenza alla lentezza che caratterizza la seconda fase della mantecatura ("con cura", "con garbo"...), contrasta significativamente con la rapidità imposta dal fuoco vivo nella fase della tostatura. Quest'ultima procedura agogico-musicale tende a far emergere, nuovamente, la dimensione affettiva, legata appunto al prendersi "cura" della materia culinaria, al trattarla con il dovuto "garbo", fino ad "aggraziarla", rendendola cioè anche esteticamente convincente. È come se tutto il processo fosse caratterizzato da una specie di catastrofe iniziale, il fuoco vivo che fa chiudere in se stessi i chicchi arroventati, al quale occorre rimediare, successivamente, lusingando il prodotto, coccolandolo lentamente e iterativamente, in modo da sottoporlo ancora al rischio di molteplici altri piccoli choc ("tiratelo a cottura asciutta"), riuscendo comunque ogni volta a evitarlo giusto all'approssimarsi del pericolo ("prima di versarne dell'altro"). Questa procedura dell'incorporazione del brodo "mestolo dopo mestolo", "unendo quello successivo solo dopo che quello precedente si sarà assorbito", questa pratica dell'"a mano a mano", lenta, continua, paziente, amorevole, questa specie di nenia a ritornelli continui e quasi ossessivi, fa della preparazione del risotto – vedremo – un vero e proprio rituale che, come tutti i riti, fonda e al tempo stesso rafforza il mito identitario a esso collegato. Nel tentativo tutto semiotico di passare dall'indicibile della gestualità insita nel saper fare culinario al detto del testo-ricetta, nonché di tradurre la vaghezza di una sostanzialità continua e in linea di principio non discretizzabile linguisticamente a una sua appassionata figurativizzazione nelle pieghe del discorso, viene fuori dell'altro: ossia, molto semplicemente, il piano del contenuto del piatto/testo, il suo dire il mondo e nel mon-

do, il suo prendere posizione, agire linguisticamente o parlare fattivamente.

L'esito finale, su cui insistono tutti gli autori di ricette del risotto così come i loro storici e commentatori, è quello di una materialità densa che dribbla sia la liquidità della minestra in brodo sia la solidità della pasta asciutta tenendole in qualche modo in memoria, citandole entrambe durante la preparazione per poi superarle in vista di uno stato sostanziale nuovo, specifico, originale. Seguendo la nota distinzione di Montanari (2004) fra cucina sintetica e cucina analitica, diremo pertanto che il risotto è modello esemplare di una prassi culinaria che mira alla costituzione di un termine complesso – / analitica + sintetica/ – ovvero all'unione ossimorica dei contrari. Nei termini un po' più sofisticati di Bastide (1987), che ritroveremo in seguito, sembra invece che il risotto assuma le sembianze di una serie di termini negativi: non-amorfo senza essere però strutturato, non-discreto senza essere compatto, non-espanso senza essere concentrato, non-semplificato senza essere complesso. Il tocco d'artista svilupperà e chiarirà questo punto.

5. Una parodia rivelatrice

Ecco infine il celebre testo di Carlo Emilio Gadda (1959) sul risotto alla milanese, nella versione finale intitolato "Risotto patrio. Rècipe", annoverato come è noto da Calvino (1988) fra le cose migliori dello scrittore lombardo, e più volte ricordato come luogo esemplare di celebrazione di uno zafferano odoroso ormai introvabile (Buzzi 1979).

L'approntamento di un buon risotto alla milanese domanda riso di qualità, come il tipo Vialone, dal chicco grosso e relativamente più tozzo del chicco tipo Carolina, che ha forma allungata, quasi di fuso. Un riso non interamente 'sbramato', cioè non interamente spogliato del pericarpo, incontra il favore degli intendenti piemontesi e lombardi, dei coltivatori diretti, per la loro privata cucina. Il chicco, a guardarlo bene, si palesa qua e là coperto dai residui sbrani d'una pellicola, il pericarpo, come da una lacera veste color noce o color cuoio, ma esilissima: cucinato a regola, dà luogo a risotti eccellenti, nutrienti, ricchi di quelle vitamine che rendono insigni i frumenti teneri, i semi, e le loro bucce velari. Il risotto alla paesana riesce da detti risi particolarmente squisito, ma anche il risotto alla milanese: un po' più scuro, è vero, dopo e nonostante l'aurato battesimo dello zafferano. Recipiente classico per la cottura del risotto alla milanese è la casseruola rotonda, e la ovale pure, di rame stagnato, con manico di ferro: la vecchia e pesante casseruola di cui da un certo momento in poi non si sono più avute notizie: prezioso arredo della vecchiaia, della vasta cucina: faceva parte come numero essenziale del «rame» o dei «rami» di cucina, se un vecchio poeta, il Bassano, non ha trascurato di noverarla ne' suoi poetici «interni», ove i lucidi rami più d'una volta figurano sull'ammattonato, a captare e a rimandare un raggio del sole che, digerito dagli umani il pranzo, concocto prandio, decede. Rapietoci il vecchio rame, non rimane che aver fede nel sostituto: l'alluminio.

La casseruola, tenuta al fuoco pel manico e per una presa di feltro con la sinistra mano, riceve degli spicchi o dei

minimi pezzi di cipolla tenera, e un quarto di ramaio di brodo, preferibilmente brodo al foco, e di manzo: e burro lodigiano di classe. Burro, quantum prodest, udito il numero de' commensali. Al primo soffriggere di codesto modico apporto butirroso-cipollino, per piccoli reiterati versamenti sarà buttato il riso: a poco a poco, fino a raggiungere un totale di due tre pugni a persona, secondo appetito prevedibile degli attavolati: né il poco brodo vorrà dare inizio per sé solo a un processo di bollitura del riso: il mestolo (di legno, ora) ci avrà che fare tuttavia: gira e rigira. I chicchi dovranno pertanto rosolarsi e a momenti indurarsi contro il fondo stagnato, ardente, in codesta fase del rituale, mantenendo ognuno la propria «personalità»: non impastarsi e neppure aggrumarsi.

Burro, quantum sufficit, non più, ve ne prego; non deve far bagna, o intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegarlo. Il riso ha da indurarsi, ho detto, sul fondo stagnato. Poi a poco a poco si rigonfia, e cuoce, per l'aggiungervi a mano a mano del brodo, in che vorrete esser cauti, e solerti: aggiungete un po' per volta del brodo, a principiare da due mezze ramaiolate di quello attinto da una scodella «marginale», che avrete in pronto. In essa sarà stato disciolto lo zafferano in polvere, vivace, incomparabile stimolante del gastrico, venutoci dai pistilli disseccati e poi debitamente macinati del fiore. Per otto persone due cucchiaini da caffè. Il brodo zafferanato dovrà per tal modo aver attinto un color giallo mandarino: talché il risotto, a cottura perfetta, venti ventidue minuti, abbia a risultare giallo-arancio: per gli stomaci timorati basterà un po' meno, due cucchiaini rasi, e non colmi: e ne verrà un giallo chiaro canarino. Quel che più importa è adibire al rito un animo timorato degli dèi e reverente del reverendo Esculapio o per dir meglio Asclepio, e immettere nel sacro «risotto alla milanese» ingredienti di prima qualità: il suddetto Vialone con la suddetta veste lacera, il suddetto Lodi (Laus Pompeia), e i suddetti spicchi di cipolle tenere; per il brodo, un lesso di manzo con carote sedani, venuti tutti e tre dalla pianura padana, non un toro pensionato, di animo e di corna balcaniche: per lo zafferano consiglio Carlo Erba Milano in boccette sigillate: si tratterà di dieci dodici, al massimo quindici, lire a persona: mezza sigaretta! Non ingannare gli dèi, non obliare Asclepio, non tradire i familiari, né gli ospiti che Giove Xenio protegge, per contendere alla Carlo Erba il suo ragionevole guadambio [N.d.A: *Guadambio* è romanesco popolare per guadagno, profitto. L'Autore, invecchiando esule, s'è smemorato della lingua italianissima degli impeccabili censori]. No! Per il burro, in mancanza di Lodi potranno sovvenire Melegnano Casalbuttano Soresina; Melzo, Casalpusterlengo; tutta la bassa milanese al disotto della zona delle risorgive, dal Ticino all'Adda e insino a Crema e Cremona. Alla margarina dico no! E al burro che ha il sapore delle saponette: no! Tra le aggiunte pensabili, anzi consigliate o richieste dagli iperintendenti e ipertecnici, figurano le midolle di osso (di bue) previamente accantonate e delicatamente serbate a tanto impiego in altra marginale scodella. Si sogliono deporre sul riso dopo metà cottura all'incirca: una almeno per ogni commensale: e verranno rimestate e travolte dal mestolo (di legno, ancora), con cui si adempia all'ultimo ufficio risottiero. Le midolle conferiscono al risotto, non più che il misuratissimo burro, una sobria untuosità: e assecondano, pare, la funzione ematopoietica delle nostre proprie midolle. Due o più cucchiaini di vin rosso e corposo (Piemonte) non discendono da prescrizione obbligatoria, ma, chi gli piace,

conferiranno alla vivanda quel gusto aromatico che ne accelera e ne favorisce la digestione.

Il risotto alla milanese non deve essere scotto, ohibò, no! solo un po' più che al dente sul piatto: il chicco intriso ed enfiato de' suddetti succhi, ma chicco individuo, non appiccicato ai compagni, non ammolato in una melma, in una bagna che riuscirebbe spiacevole. Del parmigiano grattugiato è appena ammesso, dai buoni risottai; è una cordializzazione della sobrietà e dell'eleganza milanesi. Alle prime acquate di settembre, funghi freschi nella casseruola; o, dopo San Martino, scaglie asciutte di tartufo dallo speciale arnese affetta-trifole potranno decedere sul piatto, cioè sul risotto servito, a opera di premuroso tavolante, debitamente remunerato a cose fatte, a festa consueta. Né la soluzione funghi, né la soluzione tartufo arrivano a pervertire il profondo, il vitale, nobile significato del risotto alla milanese.

L'evidente tono sarcastico del testo – supportato dagli arcinoti giochi di lingua dello scrittore lombardo – non esclude il rigore nella spiegazione dei vari movimenti necessari alla preparazione del risotto. Anzi, la spietata ironia di fondo non fa che accentuare, esaltandole e ridicolizzandole, le fasi della ricetta canonica di un piatto tradizionale che, proprio per questo, viene ribattezzato non più soltanto 'alla milanese' ma, con maggiore impegno enunciazionale, addirittura 'patrio'². Potremo dire così che il testo di Gadda è una vera e propria parodia della forma-ricetta e che, come tutte le parodie, esso mette a nudo il procedimento atto a costruirla. Basti pensare ai latinismi *quantum prodest* e *quantum sufficit* a proposito del burro lodigiano, ai “due o tre pugni” di riso, alle “due o tre mezze ramaiolate” di brodo etc., tutte riprese dirette del marchio più tipico del testo-ricetta: il famigerato *q.b.* E basti ricordare la fondamentale presenza della dimensione passionale, che emerge spesso, enfatizzata, sotto forma vocativa ed esclamativa (“ve ne prego”, “vorrete esser cauti, e solerti”, “ohibò, no!”). Per non parlare dell'insistenza ossessiva sull'isotopia medica (appare, con il plurisignificante 'récipe' del titolo, addirittura il dio Asclepio), il cui scopo in molti testi gastronomici è, come sappiamo, quello di rifunzionalizzare a posteriori il piacere gustativo e, nel nostro caso specifico, di stemperare la mitologia dell'oro legata cromaticamente allo zafferano. La descrizione dei componenti e delle tecniche di trasformazione culinaria, in questo modo, è estremamente puntuale; ed è proprio grazie a questa maniacale attenzione al dettaglio che si genera la comicità sofferta presente in questa ricetta tanto letteraria quanto gastronomica. L'Enunciatore, concedendosi improbabili ridondanze cognitivamente superflue, si dilunga sugli ingredienti, la loro qualità e soprattutto la loro provenienza, tutta eminentemente padana, la quale non può non contrastare con l'espressività linguistica ad ampio raggio regionalistico (cfr. per es. il romanesco “guadambio”, dall'autore stesso ironicamente segnalato in nota come indicatore di una lingua italica ormai corrotta dai dialetti locali), in modo da sottolineare la relazione contrastiva fra l'essere ambigualmente 'patrio' del piatto e la martellante localiz-

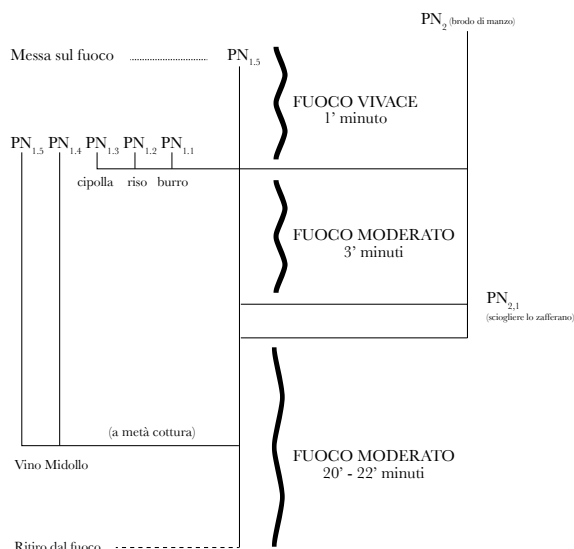


Fig. 4 - Algoritmo di preparazione del risotto di Ricci e Ceccarelli (2000)

zazione settentrionale delle sostanze che lo compongono. Quel che più conta, però, non è tanto la conclamata chiusura localistica nelle scelte di mercato, quanto semmai il ricercato assemblaggio dei singoli ingredienti a partire da ben precisi paesi o zone della Pianura, che produce un forte, volutamente smisurato, effetto di reale: riso Vialone e non Carolina; burro rigorosamente lodigiano “di classe”, con eventuali sostituzioni previste con somma accuratezza (“Melegnano Casalbuttano Soresina; Melzo, Casalpusterlengo; tutta la bassa milanese al disotto della zona delle risorgive, dal Ticino all’Adda e insino a Crema e Cremona”); zafferano dalle boccette di Carlo Erba Milano; manzo, carote e sedani per il brodo “venuti tutti e tre dalla pianura padana”; formaggio parmigiano. Ma oltre che ai componenti del piatto, grande attenzione viene altresì dedicata agli utensili necessari alla sua preparazione (casseroles, pentole, cucchiari), così come alla complessa gestualità che ne deriva, e perfino alle passioni dell’operatore.

6. Formule rituali

È stato con ragione osservato (Pozzi 1975) come l’altro grande marchio del ricettario tipo, il verbo all’imperativo, sia qui praticamente assente (una sola ricorrenza: “aggiungete”), doppiato da altre forme verbali come l’ottativo (“la casseruola riceva”) e soprattutto il futuro passivo della necessità e dell’eventualità (“sarà buttato il riso”, “sarà disciolto lo zafferano”, “dovrà aver attinto un color giallo”, “verranno rimestate” etc.). Questa violazione della tipica funzione conativa allontana il testo dal suo genere di appartenenza esplicitamente e ironicamente richiamato, quello della ricetta, per avvicinarlo ad altre configurazioni discorsive, dove la forza semiotica prorompente del fare narrativo acquista tutta la sua importanza: “La preparazione del risotto di Gadda non è prescritta, è narrata; non però nella terza persona del cuoco, bensì nella catena degli eventi (non

ci sono ruoli dei personaggi, ma solo funzioni), i quali eventi si uniscono l’un l’altro con preordinata fatalità” (Pozzi 1975 79).

Ne viene fuori tutta un’idea di destino che sovrintende alla preparazione del risotto, e che la riconfigura non più come una pratica culinaria quotidiana ma come un vero proprio rituale condiviso (cfr. “quel che più importa è adibire al rito”, “codesta fase del rituale”, “aurato battesimo”, “festa consunta” etc.) che celebra insieme un’attenzione medico-pratica verso la salute (cfr. gli “stomaci timorati” ai quali va diminuita la dose di zafferano, da cui emerge la figura di Esculapio, protettore del rito da adempiere con “animo timorato”) e un’esaltazione liturgica dell’identità regionale, che fa dell’“ufficio risottiero” una vera e propria lode (cfr. l’antonomasia Lodi, *Laus Pompeia*) alla teoria dei numerosi ingredienti padani esposta a seguire. Motivo per cui, secondo Pozzi (1975, p. 82) “la lombardità viene assimilata alla vitalità”.

Tutti gli attori della ricetta, umani e non umani, acquistano allora una nuova colorazione, divenendo, sempre in termini ironici, pressoché sacri. Da una parte gli ufficianti presupposti in apertura (“intendenti piemontesi e lombardi”, “coltivatori diretti”) e implicati in chiusura (“iperintendenti e ipertecnici”), le cui competenze gastronomiche vanno rilette come altrettanti saperi istituzionali necessari alla celebrazione del rito. Dall’altra la loro accurata gestualità (“piccoli reiterati versamenti”, “midolle previamente accantonate e delicatamente serbate a tanto impiego” etc.), ripensata in termini non culinari ma liturgici, di modo che “l’operazione rituale non consegue l’effetto per libero intervento dell’operatore, ma solo mediante l’appropriato assecondamento delle prescrizioni” (Pozzi 1975, p. 83). Non si prepara coscientemente e volontariamente il risotto, ma si ripropone con convinzione più o meno “timorata” un rito collettivo che, per definizione, trascende l’individualità soggettiva. Al centro si staglia ciò che più importa per la cerimonia, ovvero lo spazio sacro del rito, quella “casseruola rotonda, e ovale pure, di rame stagnato con manico di ferro” la cui progressiva disparizione dai fornelli lombardi deve essere letta come il segno ineluttabile di un declino prossimo venturo. L’alluminio con cui è stata sostituita richiede una credenza supplementare ben poco convinta (“non rimane che aver fede”).

Tutto il resto è rimpianto poetico (visibilmente pascoliano) “della vecchia e pesante casseruola” che faceva da arredo “della vecchia, della vasta cucina”, attirando quel sovrumano “raggio del sole che digerito dagli umani il pranzo, concocto prandio, decede”. Ne conclude Pozzi (1975, p. 88): “La scomparsa del rosso riverbero della casseruola è un oscuro presagio; lo splendore dorato del risotto forse è soltanto un miraggio ingannevole, il brodo zafferanato un battesimo che non conferisce più il carattere. E allora non sappiamo se il paronomastico *sapore delle saponette* sia l’ultima formula magica del rituale, o la suprema balbettata preghiera, o il rictus isterico di una stizza impotente”.

7. Algoritmi e differenze

Anche Ricci e Ceccarelli (2000) hanno abbozzato un'analisi di questo testo, scendendo più in profondità nella sua articolazione semantica e proponendone, alla maniera greimasiana, un algoritmo che schematizza le varie operazioni del Pn principale (preparare il risotto), con i suoi sottoprogrammi (tritare la cipolla, far sciogliere il burro, incorporare vino e midollo etc.), e del Pn annesso (preparare il brodo) (fig. 4). Notano comunque che, al di là della descrizione accurata delle operazioni culinarie e, soprattutto, della loro articolazione temporale e narrativa, la ricetta si configura come un continuo controllo per evitare il rischio che il risotto assuma una consistenza collosa e magmatica che tenderebbe ad annullare la singolarità dei chicchi che lo compongono. Da cui il tacito elogio gaddiano “non di una borghese individualità, parsimoniosa e untuosa, quanto di uno scenario dove si dà la festa delle differenze, il gusto della *dépense*” (Ricci e Ceccarelli 2000, p. 88) che si riverbera in un trionfo cromatico a suo modo orientato verso un esito molto preciso: dal bianco (burro, cipolla) al giallo-arancio o canarino (piatto finale) passando per il rosso cupo dello zafferano, ma anche, “aggiunta pensabile”, al rosso del vino (esplicitamente piemontese).

Il linguaggio dei colori tiene, per semisimbolismo, un preciso discorso: il pallore delle nebbie padane, incontrando la mediterranea solarità, fonda una tinta nuova, il giallo-arancio meneghino, non senza l'apporto del rosso delle Langhe. L'Unità d'Italia si fa anche così, per via cromatica: nel risotto gaddiano sembra esserci tutto il Belpaese come insieme discreto – in tutti i sensi del termine – delle sue differenti identità regionali. E se pure gli ingredienti presenti nel testo sono dichiaratamente padani, la lingua che li nomina – lo si è detto – non lo è affatto, caricata com'è di regionalismi d'ogni sorta, nonché di un latino idiomatico, sfacciatamente giuridico e religioso.

8. Un esercito in rotta

Tornando al problema della sostanzialità profonda del risotto, potremmo dire che la sua preparazione si configura come una vera e propria Lotta contro un Antisoggetto in agguato, lotta di cui vengono messi in scena gli epici, continui sforzi per contrastarlo. Questo accanito nemico del chicco di riso – orgoglioso “individuo” che vuol “mantenere la propria personalità” – appare numerose volte nel corso del testo, e viene variamente lessicalizzato e attorializzato (“amalgama”, “impasto”, “melma”, “grumo”, “bagna”, “intingolo sozzo”, “annegamento” etc.). Si tratta di una precisa consistenza della materia, la densità untuosa, alla quale occorre avvicinarsi senza mai lasciarsene sopraffare. Il risotto fatto ad arte, cioè, se pure ha da stare a metà strada fra il liquido e il solido, deve comunque approdare a una consistenza uniforme che non annulli le parti di cui è costituito. È quella unione di cucina sintetica e cucina analitica di cui si diceva prima, adesso spiegata

sotto forma di una *tensione irrisolvibile* fra una tendenza verso la densa uniformità e una propensione opposta verso la rude singolarità. Da una parte il risotto come pietanza originale, consistenza nuova da opporre – verso l'esterno – a ogni altra forma di zuppa col riso, dalla paella valenciana ai risi e bisi sino alle più tradizionali minestre locali. Dall'altra – verso l'interno – l'esigenza opposta di una riarticolazione delle sue parti che possa mantenerne, volta per volta, la fisionomia.

Dall'inizio alla fine del “rituale”, dalle esplicite tostatura e tiratura alla silenziosa mantecatura, il chicco – fortemente antropomorfizzato – è sottoposto ai più crudeli maltrattamenti (viene gettato per rosolarsi sul “fondo stagnato”, si indurisce, poi si rigonfia con l'aggiunta progressiva del brodo), ma deve comunque difendersi dalla bollitura e da ogni altra forma di trasformazione materica che possa fargli perdere la “personalità”, quella necessaria individualità che può tenerlo distaccato dai “compagni”. Occorre esser cauti, solerti, perennemente attenti, e ci si salverà dal rischio incombente dell'orrida “bagna”. Del resto, già dall'incipit sapevamo che il riso Vialone vanta un chicco “grosso e relativamente più tozzo del chicco tipo Carolina”, il quale, fra l'altro, non essendo interamente “sbramato”, conserva il pericarpo come “lacera veste color noce o color cuoio, ma esilissima”. Quando appare in scena, il chicco di riso è dunque già provato da chissà quale precedente circostanza, dalla quale è uscito logoro ma salvo. Voluminoso e tracagnotto, non è comunque denudato, mantenendo orgogliosamente una veste consumata e sottilissima (il cui colore scuro va ad assommarsi alla paletta cromatica già individuata) che lo fa simile e insieme diverso dai suoi compagni: una specie di uniforme che, uniformando, distingue, specifica, singolarizza, fortifica.

Se la cucina è sempre, come insegna Goody (1982), metafora politica e cosmica, e se il risotto di Gadda, come suggerisce Fabbri (1991), costruisce un “piccolo mondo possibile” forse irriducibile al riso da sushi magnificato nell'*Impero dei segni*, non sarà difficile leggere in questo racconto culinario una parabola che raffigura sinesteticamente l'Italia politica e i suoi destini, nonché le difficoltà – e insieme le necessità – postbelliche e postfasciste nel ricostituire e ripensare una patria comune.

Rileggiamo la pagina di Barthes (1970, pp. 17-18 tr.it.) – dove, si ricorderà, il cibo giapponese viene considerato non dal punto di vista della preparazione ma da quello del consumo, sottolineandone il carattere visivo e tattile:

il riso cotto (la cui identità del tutto singolare è confermata da un nome specifico, che non è quello del riso crudo) non può che definirsi grazie a una contraddizione della materia; esso è ad un tempo amalgamato e suddivisibile; la sua destinazione sostanziale è il frammentato, il conglomerato leggero; è il solo elemento di gravità del cibo giapponese (antinomico a quello cinese); esso è ciò che si deposita in opposizione a ciò che fluttua; pone sul ‘quadro’ un bianco

compatto, granuloso (al contrario di quello del pane) e pur tuttavia friabile; ciò che giunge in tavola, fitto, incollato già si disfa con un colpo solo del doppio bastoncino, senza tuttavia mai sparpagliarsi, come se la suddivisione non agisse che per produrre di nuovo una coesione irriducibile; è questa defezione misurata (incompleta) che al di là (o al di qua) del cibo è offerta al consumo.

Ecco una serie di elementi opposti che nel riso giapponese trovano, più che una contraddizione acuita, una costante messa in tensione che non diviene mai definitiva pacificazione. E che di primo acchito ricorda la configurazione sostanziale del nostro risotto: amalgamato e suddivisibile, conglomerato e frammentato, pesante e fluttuante, granuloso e friabile, incollato e sciolto. Si tratta di stati di materia che oscillano fra il polo dell'amorfo e quello dello strutturato, del discreto e del compatto, dell'espanso e del concentrato, del semplice e del complesso³. A emergere è però il carattere – analogo secondo Barthes a quello della scrittura – *divisibile* del cibo, una scomposizione progressiva, a ogni colpo di bastoncino, che crea parti più piccole senza tuttavia giungere, a differenza del risotto patrio, all'unità indivisibile, all'individualità singolare. Laddove per il risotto alla milanese il chicco, dice Gadda, per quanto lacero e rozzo “deve restare individuo”, senza confondersi con i compagni in quel magma indifferenziato che è la melma brodosa del riso scotto (“ohibò”), nel riso giapponese accade il contrario. Esso giunge in tavola, o meglio nel ‘quadro’ del vassoio, già cotto: con una sua specifica nuova natura, e tutto intero. E per quanto possa disfarsi in due o tre parti, non arriva a sparpagliarsi chicco per chicco: agisce, diremo, come un sol uomo, ma anche come un conglomerato leggero. Inattaccabile, invincibile.

All'esercito italiano in rotta, che mantiene orgogliosamente riconoscibile la fisionomia di ciascun suo componente (“indurato sul fondo stagnato” ma comunque rigonfio di brodo identitario – e caso mai sull'attenti, come il cucchiaino di Bay), si contrappone l'immagine, se vogliamo stereotipa, dei soldati giapponesi che rinunciano già da principio a ogni rivendicazione di specifica personalità per farsi gruppo indissolubile, forza devastatrice unitaria e univoca. La logica del sensibile si riverbera così in una mitologia nazionalista, dove in un evidente semisimbolismo la prima può porsi sul piano dell'espressione e la seconda su quella del contenuto.

| | | |
|--|----|-------------------|
| E | :: | C |
| Gruppo : Individuo indissolubile emergente | :: | Giappone : Italia |

Ma questa comparazione un po' estemporanea fra la consistenza dei due risi, milanese e giapponese, nonché dei due eserciti che attraverso di essi vengono tratteggiati, non è tanto interessante in sé (perché giusto il Giappone, in fondo?), quanto perché ci permette di delineare più a fondo, arbitrariamente ma strutturalmen-

te, la configurazione semiotica del risotto gaddiano, nel suo passaggio onomastico da risotto alla milanese a risotto patrio. Come s'è accennato più volte, è della patria che, per il tramite di uno dei suoi piatti maggiormente identitari, l'Enunciatore sta parlando, intesa più come valore proattivo da difendere che come territorio geografico da fortificare. Se il nazionalista, come è noto, è qualcuno che rivendica un ancoraggio territoriale della propria cultura combattendo *contro* qualcuno, e costruendosi un'identità tendenzialmente negativa (come accade per es. nell'opposizione fra manzo padano e toro balcanico), il patriota è invece qualcuno che lotta *per* il proprio paese, si impegna cioè affinché esso acquisti una forma e una forza proprie, comprovandone e vantandone le caratteristiche positive (in entrambi i sensi del termine).

Il problema è che, dopo il fascismo, l'idea e la pratica della patria sono in Italia fortemente problematiche, necessitando di una mediazione semiotica tanto efficace quanto dissimulata che possa farsene carico: mediazione che, coglie perfettamente Gadda, può e deve essere – come è stato più volte ricordato (cfr. per es. Montanari 2010) – quella della cucina identitaria e della buona tavola. Da qui la necessità di raccontare il modo di approntamento del risotto, gli elementi costitutivi – umani e non umani – di questo rituale quasi sacrale che, se esplicitamente mira alla costruzione di un oggetto di gusto, indirettamente sembra avere il ruolo ben più ampio e problematico di delineare la conformazione profonda di un modo di essere patrio e patriota, in Italia, nel secondo dopoguerra. Ecco pertanto l'importanza costitutiva di questo Antisoggetto risottiero – il magma indistinto, l'“intingolo sozzo” – che fa spiccare, per contraccolpo, l'individualità dolente ma fiera del soldato in rotta ma più che mai individuo. La via italiana alla collettività, e dunque alla patria, non è quella di costruire un unicum compatto che fa sparire le unità che lo determinano, ma una totalità composita, una lista/sommatoria in cui ciascuno – sia esso l'individuo singolo come anche le realtà locali più o meno ampie, più o meno forti e riconosciute – mantiene comunque la sua fisionomia. Il testo gaddiano lascia emergere così la problematica di un'identità etnica perduta, cercata e malamente ritrovata, nonché del contrasto – eternamente costitutivo nell'essere patrio d'ogni italiano medio – fra un'abitudinaria propensione verso il localismo provinciale e un'istituzionale spinta verso una ricollocazione nazionale. Come dire: Padania o Italia? Il Gran lombardo, è risaputo, non sarebbe mai stato leghista.

Note

1 A partire da una ricognizione di un gran numero di ricettari di varia natura e diversa destinazione, dove il risotto alla milanese manca a dirlo è eternamente presente, ho scelto per esemplarità soltanto le ricette presenti in Artusi (2010), Cracco (2012), Bay (2003), Gadda (1959) e nel sito www.giallozafferano.it.

2 Pur rilevando il carattere ironico del testo, Biasin (1991, p. 126) prende però l'idea di patria alla lettera: "Gadda non si cura di rendere esplicito questo significato: ma è chiaro che il suo risotto – 'patrio', non si dimentichi – è metonimia della purezza e degli ideali che l'autore ha sempre agognato, a cominciare dal suo patriottismo nella guerra del '15-'18 (documentato soprattutto in *Dario di guerra e di prigionia*), ma che ha sempre trovato impossibili nella realtà e nella vita". Il tema della guerra, vedremo, è comunque surrettiziamente presente anche qua.

3 Un fisico – mi fa notare Paolo Fabbri – direbbe che si tratta di un risotto 'quantico': discreto nella quantità (corpuscolo) e continuo nella spazialità (campo).

Bibliografia

- Artusi, P., 2010, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli.
- Barthes, R., 1970, *L'empire des signes*, Ginevra, Skira; trad. it. *L'impero dei segni*, Torino, Einaudi 1997.
- Bastide, F., 1987, "Le traitement de la matière: opérations élémentaires", in *Actes sémiotiques. Documents*, 89; trad. it. "Il trattamento della materia" in P. Fabbri, G. Marrone a cura, *Semiotica in nuce. II*, Roma, Meltemi 2001; ora anche in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012.
- Bay, A., 2003, *Cuochi si diventa*, Milano, Feltrinelli.
- Biasin, G. P., 1991, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Bologna, Il Mulino.
- Buzzi, A., 1979, *L'uovo alla kok*, Milano, Adelphi.
- Calvino, I., 1988, *Lezioni americane*, Milano, Garzanti
- Cracco, C., 2012, *Se vuoi fare il figo usa lo scalogno*, Milano, Rizzoli.
- Fabbri, P., 1991, "Palatogrammi", in *La cucina bricconcella (Omaggio a P. Artusi)*, a cura di A. Pollarini, Bologna, Grafis; ora in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura, 2012.
- Falassi, A., 1982, "I percorsi del risotto", in G. Bonanni, G. Ricci, a cura, *Cucina, cultura e società*, Milano, Shakespeare & Co.
- Gadda, C. E., 1959, "Risotto alla milanese", in *Il gatto selvatico* ottobre, ora col titolo "Risotto patrio. Récipe" in *Verso la Certosa*, in *Saggi Giornali Favole e altri scritti I*, Milano, Garzanti 2008.
- Jakobson, R., 1985, *Poetica e poesia*, Torino, Einaudi.
- Jakobson, R. e Bogatyrev P., 1929, "Die Folclore als eine besondere Form des Schaffens" in *Donum Natalicium Schrijnen*, Nimegen-Utrecht: Dekker and van de Vegt; trad. it. "Il folclore come forma autonoma di creazione" in Jakobson, 1985.
- Mangano, D. e Marrone, G., a cura, 2013, *Dietetica e semiotica*, Milano, Mimesis.

Mangiapanè, F., 2013, "Il pranzo di Babele", in D. Mangano e G. Marrone, a cura, 2013.

Marrone, G., 2010, *Addio alla Natura*, Torino, Einaudi.

Marrone, G., 2012, "La forma dell'arancino", in *I margini del figurativo*, a cura di F. Polacci, Siena, Protagon; anche in G. Marrone e A. Giannitrapani, a cura, 2012.

Marrone, G. e Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.

Montanari, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.

Montanari, M., 2010, *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.

Mosconi, G., 2011, "Risotti", in G.M. Anselmi, G. Ruozi, a cura, *Banchetti letterari*, Roma, Carocci.

Paolini, D., 1999, *Dal riso ai risotti*, Milano, Mondadori.

Pozzi, G., 1975, *Una dozzina di analisi di testo all'indirizzo dei docenti ticinesi del settore medio*, Seminario di Italiano (Friburgo), Zurigo, Juris Verlag.

Ricci, P., Ceccarelli S., 2000, *Frammenti di un discorso culinario*, Milano, Guerini.

Salarelli, A., 2010, *Risotto. Storia sociale di un piatto italiano*, Mantova, Sometti.

Saussure, F., 1916, *Cours de linguistique générale*, Paris, Payot; trad. it. *Corso di linguistica generale*, Bari, Laterza 1967.