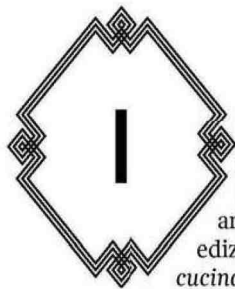




Un'antologia critica raccolta dallo storico Alberto Capatti. Sempre più convinto che oggi si studino liste di ingredienti e prescrizioni alimentari solo per il piacere di leggere. Perché anche dietro al piatto più modesto si nasconde un'identità da scoprire

DA ARTUSI AL WEB, LA «RICETTA» DELLA RICETTA

di **Isabella Fantigrossi**



Immersi in un mondo di ricette. Forse Artusi sarebbe stato contento. Quasi 130 anni sono passati dalla prima edizione de *La scienza in cucina*, il libro che ha unificato l'Italia a tavola. E oggi troviamo ricette ovunque. Stampate sulle scatole di surgelati e sui barattoli al supermercato. In libreria, sul web, recitate in uno spot pubblicitario, oppure trascritte negli ingredienti che accompagnano il nome di un panino di un fast food. Una lista di ingredienti e di operazioni per mescolarli, cuocerli, dare loro consistenza, forma e colore, traducendoli e servendoli per essere offerti e mangiati. Anche un'insalata? Sì, perché ne esistono di tantissime anche qui. Ne fa il punto Alberto Capatti, storico della gastronomia italiana, ex rettore dell'università di Pollenzo e studioso artusiano, che ne *La ricetta della ricetta* (uscito oggi per Slow Food Editore), ha fotografato per la prima volta con lo

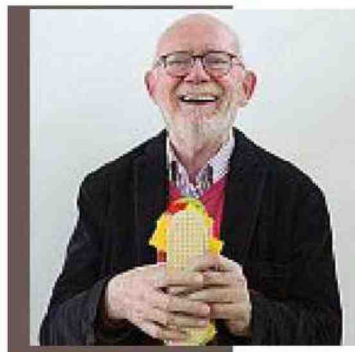
sguardo del critico tutto ciò che è ricetta oggi. Da Artusi in avanti. Una piccola fenomenologia del genere,

insomma, a uso degli appassionati. Di chi intende leggere ricette, raccontarle a voce o per iscritto, su carta o in rete, digitate o fotografate con lo smartphone. La ricetta oggi giorno espressa in mille lingue. Cinema, televisione, radio (dal 1920 comunica ricette ai suoi ascoltatori), sono gli ambiti linguistici più diversi. «In questo ampio ventaglio di possibilità — spiega Capatti — l'unica cosa certa è che le ricette sono testi unici, prescrittivi, e nello stesso tempo ripetuti e variabili, attuali o attuabili. Oggi la ricetta che un tempo era dettata in dialetto o in italiano, su internet può essere tradotta in moltissime lingue e nessuno è in grado di seguirne le modifiche linguistiche. È un testo sfuggente, a frammenti, ed è sempre correggibile. Tutto è sullo schermo del televisore, chef giudicanti e concorrenti, mentre a digitare si è esterrefatti dall'immenso ricettario web». È un vero atto d'amore, quello di Capatti, che analizza da *The Silverspoon* (operazione editoriale di Phaidon) ai manuali in cucina di Lisa Casali. Da Ada Boni alle Sorelle in pentola, Chiara e Angela Maci. Dai piatti domestici fino alla mitologia della ricetta perfetta. Vi sono regole cui attenersi? «Sì, e hanno concorso a formularle filologi e cuochi, storici



dell'alimentazione e casalinghe, ma il loro singolo contributo oggi non basta più». Rispetto a un passato recente, le ricette toccano un pubblico eterogeneo di chef, cuochi casalinghi, popolo di gourmet e consumatori più o meno distratti. «Hanno acquisito valore in una cultura alimentare che si è estesa». E le ricette si leggono non solo per cucinare ma anche, semplicemente, per il piacere di farci catturare dal loro fascino. Anche perché, vuole dirci Alberto Capatti, dalla lettura di titoli, ingredienti e prescrizioni si aprono pezzi di mondo, piccoli squarci di vita. «Tutte le ricette, anche quelle più modeste, portano un nome. Hanno un'identità nascosta». Parlano delle persone. «I piatti sono diventati un modo di scegliere un orientamento sociale e soggettivo». È, in fondo, il bello della cucina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alberto Capatti,
La ricetta della ricetta. Storie e percorsi attraverso 500 anni di testi gastronomici, Slow Food Editore, 256 pagine, 18 euro



FOTO DI SABRINE D'ALBERGINE