



# La ricetta liberata

Convegno di studi  
9 – 10 ottobre 2020  
Forlimpopoli

**“La ricetta negli oggetti: il food design” – Dario Mangano, Università di Palermo**

## IL VOLO DELLA RICETTA NELLA GASTROSFERA

“Sbattete il burro ammorbidito con lo zucchero in una ciotola fino a ottenere un composto spumoso”. Ciò che Bixby ci sta dicendo di fare è piuttosto chiaro, ma sappiamo bene che in qualunque momento desiderassimo averlo ripetuto, o se volessimo sapere di quanto zucchero si tratta, basterebbe chiedere. Magari, per sicurezza, con voce stentorea e scandendo un po’ le parole, giusto per evitare quella sequenza di “non ho capito, ripeti per favore” che ogni tanto si innesca. Sulla pazienza di Bixby nessun dubbio, sulla nostra un po’ meno. Se non fosse per quella sfumatura un po’ metallica nella voce e il suo tono monocorde potremmo pensare di avere accanto uno chef pronto a suggerirci cosa fare per realizzare quel piatto la cui fotografia ci era parsa così attraente. Già, perché Bixby non è un essere umano ma un assistente vocale proprio come Alexa, Siri, Cortana e gli altri che hanno invaso la nostra quotidianità, rendendoci possibile interagire con ogni genere di oggetto semplicemente con la voce.

Solo che Bixby, unico nome fra quelli più noti a suonare vagamente maschile, non proviene da un telefono cellulare o un qualche dispositivo a esso dedicato come l’*Echo* di Amazon, ma dal frigorifero. Un gigantesco Samsung appena entrato in commercio sul cui schermo incorporato, anch’esso ovviamente enorme, abbiamo potuto ammirare, e di conseguenza prendere a desiderare, proprio la torta che adesso abbiamo in cantiere. È lui il nostro ricettario, o almeno, è questo che la Samsung spera, ben cosciente che altri produttori vogliono assumere il medesimo ruolo, ma soprattutto che intendono farlo anche con altri elettrodomestici da cucina. La contesa per chi sarà il depositario del sapere gastronomico è cominciata, e sarebbe ingenuo pensare che sia solo un problema pratico, legato alla comodità di avere qualcuno che legge per noi la ricetta mentre abbiamo letteralmente “le mani in pasta”.

Inutile dire che quando Pellegrino Artusi compilava con penna e calamaio il suo celebre *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, non poteva immaginare che un giorno le ricette che stava contribuendo a definire come genere comunicativo sarebbero state lette da un frigorifero. Ed eccoci allora al punto che ci proponiamo di trattare: cosa accade quando le ricette, liberate dal supporto cartaceo che per secoli le ha ospitate, si spostano su quegli oggetti che popolano la cucina e che, in alcuni casi, sono deputati a realizzarle? Parliamo degli *smart object*, ultimo grido del progresso che porta l’alta tecnologia dove non ce la saremmo aspettata e dove, per alcuni, non era necessaria. Molto spesso si tratta di versioni ipersofisticata e connesse di dispositivi che già esistevano e che, grazie a potenti sensori, grandi display e inaudite capacità, diventano capaci di interagire non solo con gli utenti umani che dovrebbero adoperarli, ma anche, e forse soprattutto, con i tanti oggetti che ci circondano. Una vera e propria rete di relazioni invisibili da cui sembra dipendere il nostro posto in cucina, un termine che, non a caso, in molte lingue indica un ambiente, l’insieme di strumenti che ospita e l’attività di preparare da mangiare.

Ecco perché tiriamo in ballo il *food design*. Per noi questa espressione non rimanda infatti a un’attività che mira a progettare l’aspetto estetico del cibo, come in molti casi le creazioni che vantano questo epiteto sembrano suggerire: come il design non è semplice decorativismo, così il food design non può essere considerato banale abbellimento della materia alimentare.

Esso è semmai un'attività che ha a che fare con la nozione di progetto e, che si tratti cibo o di un generico oggetto, progettare implica sempre, prima di ogni cosa, ragionare su di esso, individuando più ancora che le funzioni che si presuppone compia (o debba compiere), il suo funzionamento umano e sociale. Disegnare una lampada non significa dar forma, poniamo, a del metallo e del marmo, ma addomesticare la luce.

Non si tratta di decidere dell'aspetto fisico di qualcosa, ma del modo in cui, spesso del tutto implicitamente, attraverso un certo oggetto si articola una dimensione più o meno grande dell'esistenza. In quest'ottica, il food design non fornisce (o non dovrebbe fornire, secondo noi) semplicemente un modo alternativo di cucinare una parmigiana di melanzane, compito peraltro già brillantemente assolto dalla semplice "cucina", ma la possibilità di pensare – e dunque di ricostruire – quel progetto implicito che sta dietro a ogni piatto e che serve a definirne il senso.

È questo che cercheremo di fare seguendo una delle parabole di quel volo della ricetta che Artusi ha reso possibile con il suo lavoro: ricostruire cosa accade alla gastronomia quando le ricette atterrano sugli smart object specifici della cucina. Quando a leggere la ricetta sono gli elettrodomestici che intervengono nella sua realizzazione non cambia solamente il modo che abbiamo di fruirne, ma il senso che diamo a quella attività così importante e ricca di significato che è far da mangiare. I tre esempi che seguiranno e che abbiamo scelto all'interno di un insieme ben più ampio, allora, hanno lo scopo di mostrare le molteplici direzioni in cui l'azione di questi oggetti si produce. Ciò che ci interessa non è il significato che questo o quell'oggetto si candida ad avere, ma il modo in cui la sua articolazione – e dunque il suo progetto – è in grado di produrne. All'interno, ovviamente di una gastronomia, o, per dirla in termini semiotici, una *gastrosfera*, che a differenza del primo termine, non si limita a contenere solo i piatti cucinati, ma anche gli oggetti che usiamo per prepararli, quelli con i quali li consumiamo e perfino gli spazi nei quali ciò accade. Insomma, tutto quello che contribuisce a rendere l'esperienza alimentare ciò che è.



Fig. 1 - Il frigorifero Samsung RF56M9540SR su cui spicca l'enorme display a colori che occupa interamente una delle due porte.



Fig. 2 - Attraverso un'app è possibile vedere anche dal telefono cellulare quello che c'è in frigorifero.

## UN FRIGORIFERO

Il punto di inizio non può che essere il già evocato frigorifero Samsung. Al secolo è il modello RF56M9540SR, ma per favore chiamatelo *Family Hub* (fig. 1). Basta una semplice occhiata per accorgersi che ciò cambia rispetto a un frigo tradizionale è la presenza del citato, enorme display e appunto la connettività. Può essere un *Family Hub* perché è prima di ogni cosa un *Internet Hub*, proprio come il nostro inseparabile telefono cellulare, con il quale condivide infatti moltissime funzioni: mostra le foto, riproduce la musica, ci fa vedere il calendario, ci fa installare applicazioni. Consente anche di riprodurre quello che stiamo vedendo in televisione, come la comunicazione di Samsung evidenza, tuttavia lo fa solo se c'è un vero televisore nei paraggi, anch'esso ovviamente connesso. Una gregarietà fatale, se non altro per l'interesse che questo produttore ha in quest'altro mercato. Insomma, pensare il Family Hub come a un telefonino con la roba da mangiare dentro, da un punto di vista strettamente tecnico non è troppo lontano dalla realtà. Fra le funzioni del frigorifero che hanno a che fare con l'alimentazione una delle più interessanti è la possibilità che ha di mostrare quello che contiene senza che si debba aprire lo sportello.

Grazie a tre telecamere posizionate all'interno del vano principale l'utente può guardare cosa si trova nei ripiani anche da remoto, connettendosi al proprio apparecchio o, è sempre bene pensarlo nell'era digitale, a quelli a cui ha l'accesso (fig. 2). Oggi il Grande Fratello non è detto voglia sapere solo cosa leggiamo ma anche cosa mangiamo. Non ci sono telecamere nel vano freezer invece, dunque è lì che, eventualmente, andrebbe nascosta una qualunque leccornia proibita. Bene per gli amanti del gelato, un po' meno per quelli del gorgonzola.

È la stessa Samsung a mostrare con un divertente video quale possa essere l'utilità di una tale funzione, facendoci vedere un uomo indeciso davanti al cesto dei broccoli immaginare le conseguenze di un doppione: dalla insopportabile "settimana del broccoletto" ai tentativi di disfarsi del corpo del reato.

La domanda che non possiamo non farci è perché arrivare a questo. Che fine ha fatto la cara vecchia lista della spesa? In fondo, anche prima dei dispositivi connessi era possibile evitare i doppioni, bastava guardare in frigo *prima* di andare al supermercato, segnare quello che mancava, e il problema era risolto. Per non dire del fatto che un'idea di cosa c'è in frigo, anche se non precisissima, è comune che la si abbia.

Ed ecco allora un primo punto interessante: il fatto di presupporre un modello di vita in cui al supermercato si va quando capita, senza averlo programmato, ma soprattutto in cui chi fa la spesa non sa nulla di cosa è rimasto nel frigorifero. Un effetto che si produce quando i membri della famiglia sono tanti, ma anche quando non mangiano insieme, attingendo liberamente al frigorifero quando hanno fame e prendendo ciò che in quel momento gradiscono. Magari senza cucinare. Un modo di fare che appartiene più alla cultura americana che a quella italiana, fatto questo che ci fa pensare che la famiglia di cui il nostro Samsung è il necessario *hub* sia quella d'oltreoceano piuttosto che quella dello stivale, per cui i pasti (uno almeno) continua a essere un fondamentale momento di aggregazione.

Inutile dire che è possibile fare la spesa anche direttamente dal frigorifero, selezionando, ordinando e pagando tutto on-line, e vedendoselo poi recapitare comodamente a casa. Alcuni distributori come *Eataly* possono contare addirittura su un'app preinstallata nel frigo che consente di selezionare gli articoli necessari nelle quantità prescelte inoltrando l'ordine con un semplice click.

Ma veniamo alle ricette. Non ci sono grandi differenze in termini di impostazione con quelle che si trovano in generale nelle app dei telefoni cellulari. L'adattamento di questo particolare genere testuale alle possibilità comunicative del frigorifero sembra minimo. Si vedono più grandi e si può chiedere a Bixby di leggerle ma l'impostazione è quella che conosciamo, con la lista degli ingredienti iniziale e le fasi ben distinte, ma soprattutto con l'immagine che, lo abbiamo detto, serve a creare il desiderio del piatto. La funzione vocale a ben pensare è fondamentale, e non solo per la comodità di ascoltare avendo le mani impegnate, se non ci fosse bisognerebbe avere sempre sott'occhio il frigorifero, fatto che obbligherebbe a posizionarlo davanti al piano di lavoro e questo, con un oggetto di dimensioni così imponenti, non è semplice da realizzare. A meno naturalmente di non progettare (o ri-progettare) la cucina in funzione di questo nuovo focolaio.

Nessuna differenza sostanziale con la ricetta cui eravamo abituati? Non esattamente. Ce ne sono due che ci sembrano interessanti. La prima riguarda una delle sue parti fondamentali: la lista di ingredienti. Sappiamo bene come funziona un ricettario a differenza di una qualunque istruzione per l'uso: esso non è fatto per essere letto subito prima di mettersi all'opera. Non la prima volta almeno. La prima cosa che deve fare un ricettario è fare immaginare un piatto, imparare a conoscerlo e, nei casi migliori, farci figurare l'esperienza gustativa che provocherà. E questo per un motivo molto semplice: per prepararlo bisogna comprare gli ingredienti. La sequenza è: leggere il ricettario, innamorarsi di un piatto, comprare gli ingredienti, rileggere il ricettario ed eseguire ciò che dice. Una serie di passaggi che il nostro frigorifero accorcia sensibilmente, consentendo all'utente di ordinare tutti gli ingredienti necessari direttamente dalla ricetta, con l'immane, unico click. Niente approssimazioni, nessuna sostituzione, zero adattamenti: il cervello elettronico non conosce altra possibilità che il rispetto assoluto delle istruzioni.

Un secondo aspetto interessante riguarda una funzione che sembra sia ancora in fase di sviluppo ma di cui mette conto parlare, se non altro perché è ormai nelle cose, e prima o poi comparirà in un qualche frigorifero *smart*. Questi oggetti riescono infatti a riconoscere gli alimenti presenti al loro interno e le relative date di scadenza (oggi ancora con l'aiuto dell'utente), informazioni che rendono possibile fare una cosa che nessun ricettario ha potuto mai fare: funzionare al contrario. Ovvero, proporre una ricetta a partire dagli ingredienti. L'idea del celebre *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* di Olindo Guerrini, le cui ricette insegnavano a riutilizzare ciò che avanzava magari proprio da un'altra cena, viene presa in carico dall'informatica con il suo particolare modo di portare a compimento un compito. È questo in fondo che ci interessa quando parliamo di smart object, capire in che modo quella particolare intelligenza che avrebbero i computer saprà indirizzare un'attività come la cucina.

Quello del ricettario, Artusi lo aveva capito bene, è un percorso dall'immaginario al reale, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a dispetto parola scienza, è un libro dei sogni, mentre qui il percorso è opposto. Quello che ci dà da pensare è cosa può accadere quando si chiede a un computer di comportarsi da *bricoleur*. Con questa parola il grande antropologo Claude Lévi-Strauss indicava uno dei due modi di ragionare che riconosceva come fondamentali nelle comunità umane, indipendentemente dal livello tecnologico che avessero raggiunto, che si opponeva a quella dell'ingegnere. Se quest'ultimo procede facendo astrazione del problema che deve risolvere ed adattando la soluzione a tale idea, magari realizzando ad hoc gli strumenti necessari a raggiungere il proprio obiettivo, il *bricoleur* adopera invece ciò che ha sotto mano, adattando continuamente il proprio progetto al modo in cui riesce a rifunzionalizzare ciò che lo circonda.

Non sappiamo cosa potrebbe accadere con un frigorifero come il Samsung. Personalmente non riesco a non pensare all'esperienza che abbiamo dei navigatori, e al modo non sempre felice con cui hanno sostituito le cartine stradali. Di solito va tutto abbastanza bene e riusciamo ad arrivare a destinazione, ma non è infrequente che il sistema, implacabile nell'applicare l'opzione che i suoi calcoli indicano come più conveniente, ci faccia imboccare una impraticabile strada di campagna anziché farci allungare un chilometro per raggiungere una modernissima arteria a quattro corsie. Nel caso del frigorifero la paura è che la ricetta perfetta, quella che lo svuota del tutto in un colpo solo, possa essere una di quelle la cui pagina vorremmo strappare da un ricettario cartaceo.



Fig. 3 - Il forno Candy Watch and Touch il cui  
 immancabile display copre interamente l'unico  
 sportello.

Fig. 4 - Il controllo della cottura si realizza attraverso  
 una telecamera posta all'interno del forno.

## UN FORNO

Il secondo oggetto di cui ci occupiamo non serve per conservare ma a cuocere, si tratta di un forno prodotto da Candy che, una volta tanto, non viene identificato da una sigla alfanumerica, ma da alcune parole di senso comune: *Watch and Touch* (fig. 3). Si dirà che due verbi non hanno l'efficacia comunicativa di un vero nome proprio, ma almeno si riesce a pronunciarli. Anche qui, come nel frigorifero, l'innovazione è data dai soliti due elementi: un grande display e la connettività, che sembrano aver valso al produttore addirittura una menzione d'onore ai *Reddot Awards* del 2018, uno dei premi più ambiti per il design. Per quanto ci riguarda, ci interessa non solo come sia fatto il display, ma in che modo venga usato, perché una delle principali funzioni cui è destinato è fatalmente quella di dare ricette, senza mai rinunciare alle altre che discendono dall'essere un telefonino che cuoce.

La peculiarità dello schermo incorporato nel forno è quella di ricoprire interamente il principale sportello del forno. Non c'è altro. Nessuna manopola, nessun pulsante - anzi soltanto uno: quello di accensione - e l'insostituibile maniglia. Tutto qui. Ogni funzione, ogni impostazione, sia essa legata alle funzioni tradizionali di un forno sia a quelle *smart*, è previsto si realizzi sfiorando la superficie dell'apparecchio, perfino quando è caldo. Inutile dire che un forno del genere non è fatto per rimanere relegato in un angolo della cucina, deve avere un posto d'onore, non a caso le immagini presenti sul sito del produttore ce lo mostrano accanto a una parete piena di quadri (fig. 4), quasi la vocazione di questo elettrodomestico sia proprio quella di decorare l'ambiente in cui si trova.

Ma cosa succede alle ricette? Quello che ci interessa non è solamente come sono fatte, ma cosa cambi quando a fornircele sia un forno e non un libro. Non soltanto ciascun supporto gode di specifiche proprietà che si riverberano sul modo di fruire delle informazioni che veicola, ma tali caratteristiche influenzano il modo di articolare quelle stesse informazioni. È qualcosa di più di una semplice *rimediazione*, per usare il celebre concetto di Bolter e Grusin, perché qui non si tratta di una riproduzione di un media in un altro, come quando viene ricopiata la struttura di un quotidiano in una pagina web, ma di far approdare dei contenuti su un "supporto" che è più che mai in grado di agire concretamente proprio in relazione a essi. Se, come spiega Goodman parlando dell'arte, ogni opera necessita di essere "attivata" dai dispositivi comunicativi che la circondano per assumere un determinato valore (un museo è una macchina per attivare le opere che contiene), qui tale azione non è riflessiva (il contesto attiva il testo) ma transitiva (il testo posto in un determinato contesto agisce su qualcos'altro). Tra l'altro questa volta il forno non incorpora un assistente vocale, o almeno tale funzione non viene documentata, quindi per poter fruire delle ricette è necessario trovarsi di fronte all'apparecchio.

Ad amplificare e rilanciare tale ruolo, quasi paradossalmente, è proprio il modo in cui vengono fornite le ricette. Non si tratta infatti di contenuti scritti, ma di audiovisivi che vengono riprodotti sul display. Se il televisore era stato indicato come il nuovo focolare domestico, insomma, questo forno riconcilia significato letterale e metaforico. Certo, si tratta pur sempre di un computer, ed è immaginabile che possa ospitare anche altro genere di contenuti, ma è con le ricette filmate che l'apparecchio viene venduto e, soprattutto, pubblicizzato. Quel che accade alla fine del filmato è infatti la vera magia: il forno sa già tutto, ogni parametro è stato già opportunamente impostato e non resta che aprire lo sportello e infornare.

È proprio qui che tra il forno tradizionale e quello *smart* si spalanca l'abisso. In un forno tradizionale, per quanto sofisticato, una cosa rimaneva sempre invariata: la possibilità di guardare il cibo mentre veniva cotto. In tutti i casi lo sportello era sempre di vetro, un materiale che prende in carico la promessa del controllo: non lascia passare ciò che ha natura fisica (nel nostro caso calore, vapore, schizzi ecc.), ma è permeabile a ciò che è dell'ordine del cognitivo, ovvero alla vista. Nel nostro caso però quella che è sempre stata la superficie vetrata del forno è interamente occupata dal display, quindi come fare a vedere come procede la cottura? Come mantenere il contatto con il cibo che stiamo cuocendo? Ancora una volta la risposta sta in un sostituto elettronico della nostra vista: le telecamere. Anche il vano riscaldato ne ospita e sono loro che, con l'ennesimo click, ci mostrano l'arrosto. L'alternativa è ovviamente aprire il forno, ma come sappiamo bene è sempre sconsigliabile, se non addirittura proibito quanto all'interno vi sono torte e soufflé. Va da sé che l'immagine riprodotta da una telecamera, per quanto sofisticata e dotata di una risoluzione elevata, in nessun caso potrà offrire il livello del dettaglio della visione naturale.

A questo punto una tentazione comincia a farsi strada: differenziare questi due primi oggetti *smart* come faremmo con due esseri umani. Il frigorifero, lo abbiamo visto, per quanto eclettico, rispetto alla gastronomia è un po' tipetto preciso, una sorta di ragioniere. Ci consente di non sbagliare mai, anzi quasi ci obbliga a non farlo, elargendo consigli a più non posso per ottimizzare lo sfruttamento delle materie prime. Il forno, invece, è un tipo riservato, un maniaco del controllo, uno che vi chiede di fidarvi di lui anche se magari vi concede di guardare quello che sta facendo, ma solo in TV. Questa sorta di antropomorfizzazione sembrerebbe un gioco da bambini, adatto ai cartoni animati e non a un saggio come questo.

Tuttavia fa emergere una questione che per noi è fondamentale: il *ruolo* degli oggetti. Abbiamo a che fare con un frigorifero e un forno, è vero, ma che ruolo assumono – o si candidano ad assumere – nella nostra vita? In che modo le interazioni che realizzano con noi e con gli altri oggetti che ci accompagnano nella vita di tutti i giorni influiscono sul nostro modo di fare? E, ancora, come tutto questo cambia la percezione del cibo e del modo di prepararlo? Bruno Latour ha insistito molto su questo punto, spiegando che per comprendere davvero il funzionamento dei sistemi sociali è necessario interrogarsi e chiarire il ruolo che occupano al loro interno gli oggetti. Quando lo si fa si capisce che proprio la capacità di agire – in cucina come nella vita – fa capo a un soggetto ibrido, in parte umano e in parte non-umano. Pensiamoci un attimo: come potrebbe esistere un cuoco senza strumenti? Come riuscirebbe a trasformare ciò che la natura gli offre senza un coltello o una pentola? Sarebbe ingenuo quindi pensare che tali oggetti, con il loro modo del tutto peculiare di esprimere la loro funzione, non retroagiscano sulla funzione medesima. Un nuovo esempio ci consentirà di capire a fondo in cosa consista questa fantomatica intelligenza di cui gli oggetti sarebbero portatori.



Fig. 5 - Il Bimby TM6 della Vorwerk.



Fig. 6 - Nelle ricette del Bimby ogni azione richiesta all'utente precisa, non lascia spazio a interpretazioni ma soprattutto non comporta quasi mai l'utilizzo di altri strumenti.

## UN FRULLATORE

Il frullatore di cui dobbiamo parlare non è un modello qualunque, si tratta del celeberrimo *Bimby TM6* inventato e prodotto dalla Vorwerk, che ne ha fatto un notevole successo commerciale (fig. 5). Quale sia la sua innovazione funzionale è noto: oltre a frullare è in grado di riscaldare il boccale in cui si muovono le lame. Sembra l'idea sia venuta in Francia malgrado l'azienda che lo produce sia tedesca, da un intraprendente direttore marketing che ha suggerito di rendere il normale bicchiere del frullatore una sorta di pentola elettrica. A pensarci bene non poteva che essere un francese a farlo, ci voleva una specifica sensibilità gastronomica per creare un oggetto così efficace nel realizzare quelle zuppe con cui i nostri cugini d'oltralpe aprono solitamente il pasto. Da allora molto tempo è passato e il nostro è diventato per molti un insostituibile amico in cucina, al punto che ci sono persone che non riescono letteralmente a farne a meno perché grazie a esso sono passati dalla condizione di imbranati assoluti a chef provetti nel giro di 24 ore. Lo diciamo non per aggiungere una nota di costume ma perché è direttamente pertinente con il tema delle ricette. È proprio il modo che ha il Bimby di comunicare come si realizza un piatto ad averne decretato il successo. Per capire meglio cosa intendiamo il modo migliore è provare a ripercorrere i passaggi per realizzare un piatto qualunque, anche uno semplicissimo come il *caramello salato*.

Tutto comincia con la selezione del piatto, che si effettua intervenendo sull'immane display *touch* grazie al quale possiamo consultare un ricettario pressoché infinito. Anche questo oggetto è connesso, e nei server del produttore vengono continuamente aggiunte nuove ricette. Non ci sono comandi fisici sull'apparecchio, eccezion fatta per una manopola che assume diverse funzioni a seconda della situazione operativa. Il piatto viene presentato con una accattivante immagine e, una volta selezionato, non bisogna fare altro che premere "comincia a cucinare". Visto il progresso, specifichiamo che qui non ci viene chiesto se abbiamo gli ingredienti, sta a noi scorrere la pagina per trovarne la lista. Da questo momento è tutta una sequenza di precisi comandi a cui bisogna far seguire la pressione dell'immane "avanti", proprio come si trattasse di una pagina web. Vediamo nel dettaglio.

Per prima cosa: "mettere nel boccale 80 gr di latte intero fresco" (fig. 6). Facciamo notare che non si parla di 80ml come succede di frequente con le ricette, ma di grammi, questo perché l'apparecchio incorpora una bilancia direttamente collegata al boccale d'acciaio in cui avvengono le trasformazioni alimentari. Basta versare pian piano il latte e il peso sale fino a quello indicato. D'altronde, ragionare in millilitri sarebbe stato difficoltoso dal momento che il famoso boccale è completamente opaco. Inoltre l'apparecchio, prima di entrare in azione, pretende che venga inserito il proprio coperchio che viene istantaneamente bloccato da due bracci meccanici. L'unica via d'accesso diventa allora una piccola apertura circolare concentrica al coperchio dalla quale è difficile vedere cosa stia succedendo all'interno. È a questo punto che il dispensiere che siamo stati fino a questo punto si deve trasformare in un operatore di macchina. Ma non bisogna preoccuparsi, il cervello elettronico dell'apparecchio ha già impostato tempo e temperatura e a noi non resta che "ruotare la manopola fino alla velocità 2".

A questo punto non possiamo non farci una domanda: perché il Bimby non ha impostato da solo anche la velocità? Lasciamo questa curiosità apparentemente futile in sospeso per non perdere di vista l'azione. Una volta girata la manopola basta premere il solito "avanti" e il frullatore parte, completando l'operazione con potenza e precisione. A questo punto viene visualizzato un altro messaggio: "aggiungere 200 gr di panna (min. 30% di grassi)". La richiesta è precisa e, come ormai sappiamo bene, ancora in grammi. Eccoci allora di nuovo dispensieri a prendere la panna necessaria e a versarla dal piccolo foro, e poi ancora operatori di macchina. E via così per tutte le fasi della procedura, senza mai vedere nulla di quello che succede nel boccale d'acciaio fino alla fine, quando ne verrà fuori il prodotto finito, perfettamente identico a quello che abbiamo visto in fotografia. Non vediamo nulla non solo perché ci fidiamo, ma perché il sistema fa di tutto per impedire che ciò accada, tenendo ben saldo il coperchio.

La ragione ufficiale è la sicurezza, ma ciò che accade è che si rende difficoltoso ogni tipo di controllo, sia visivo sia tattile, dal momento che è vietatissimo inserire nell'apertura rimasta qualunque utensile. Tutti tranne il cucchiaino fornito in dotazione, a cui un anello di plastica impedisce di arrivare a toccare le lame, e che quindi, quando il bicchiere è semivuoto, non arriva a toccare nulla. Il Bimby è insomma un sistema chiuso, una *scatola nera*, ed è questa la ragione del suo successo.

Un autoritarismo, quello del prodotto Vorwerk – come chiamarlo altrimenti? – che piace soprattutto a chi non sa cucinare e non ama farlo. A queste persone non dovete dare "q.b.", non dovete dire di "lavorare" qualcosa senza specificare quando fermarsi, né lasciare sul vago quanto tempo una crema debba stare sul fuoco. Quando in una ricetta leggono "lavorare per otto o dieci minuti" (e l'Artusi è pieno di simili indeterminatezze) danno di matto: "Otto o dieci? Allora facciamo nove, una via di mezzo, ma se non bastasse? E se invece otto fossero sufficienti e con nove quello che c'è nella pentola si dovesse bruciare?". Tutto dipende dall'intensità del fuoco, ma cosa significa esattamente "fuoco medio"? E via così, in una spirale di ansia e frustrazione. Chi non sa cucinare vuole detto esattamente cosa fare e quando, non vuole stimare, considerare, soppesare; variare una ricetta lo terrorizza così come dover saggiare la consistenza di una crema per decidere se toglierla dal fuoco. Tutta questa approssimazione lo uccide, e dunque quando incontra un frullatore autoritario che per di più non chiede di utilizzare altri strumenti incorporando perfino la bilancia, gli delega ogni cosa. Solo così può concentrarsi su ciò che immaginiamo gli interessi: il prodotto finito, quello che la fotografia di cui si è innamorato gli aveva promesso.

Ecco allora a cosa serve girare la manopola ogni tanto, a fornire all'utente l'illusione di un controllo che in realtà è quasi nullo, ma anche un ritorno somatico, la sensazione fisica che l'azione che ha realizzato non è consentita nel premere sempre un bottone invisibile, di fatto accarezzando una superficie liscia e fredda. Il Bimby ingegnerizza alla perfezione la cucina, con riferimento a tutti e tre i significati del termine: operazionalizza l'attività di far da mangiare, ottimizza gli attrezzi necessari per portarla a termine e ripensa perfino lo spazio in cui il tutto accade. Al punto che può venire il dubbio che se si ha il Bimby un ambiente dedicato a preparare da mangiare possa non servire. In un sistema chiuso come questo si scopre presto che l'unica cosa da non fare mai è provare a fare dell'altro, magari inventando una preparazione. Non è impossibile, ci sono molti utenti che riescono a farlo, ma non è previsto che accada e dunque viene di fatto osteggiato. Con il Bimby rispettare le ricette è facilissimo, essere creativi non lo è per nulla.

## CONCLUSIONI

Per concludere vorremmo chiedere al lettore di aprire *La scienza in cucina* e leggere una qualunque delle ricette che riporta. Dopo tutta questa *smartness* l'effetto dovrebbe somigliare a quello che si produce quando si assaggia un buon formaggio dopo essersi puliti la bocca con un buon bicchiere di rosso: dovrebbe avere un nuovo sapore. Pensiamo ovviamente alle tante storielle con cui vengono introdotte le varie ricette, ma anche ai passaggi di queste, così pieni di vaghezza ma anche di colore e di calore. Più che un manuale tecnico è un romanzo di formazione che mira a sviluppare non già una competenza – un saper fare – ma una sensibilità e un gusto per l'indeterminatezza, valorizzando l'individualità e l'iniziativa personale. Un *saper essere*. Artusi sa bene che ognuno dovrà metterci del suo per far riuscire un piatto, dovrà trovare i suoi equilibri, integrare il ricettario con la sua esperienza, imparando dagli errori che non potranno non verificarsi perché, in fondo, è questo il gioco, questa la sfida, e per chi ama la cucina non c'è cosa più divertente al mondo che misurarsi con essa. Nella consapevolezza che la magia risiede nel rischio, più alto il secondo maggiore la prima. Ecco, forse quello che manca a questi oggetti smart è avere escluso dall'intelligenza il sentimento, la passione. Non c'è conoscenza senza passione né in cucina né altrove. Bisogna sfatare il mito per cui un piatto è riuscito se è identico a quello fatto dal maestro (e a quello di tutti gli altri che seguono la ricetta), è riuscito semmai se fa di noi un maestro. Fino a quando non riusciremo a trasferire tutto questo a una macchina, il caramello che produrrà non smetterà di sembrarci alla fine un po' triste. E noi saremo ancora salvi.