



La ricetta liberata

Convegno di studi
9 - 10 ottobre 2020
Forlimpopoli

“La ricetta nel cinema” – Giacomo Manzoli, Università di Bologna

Per prima cosa desidero ringraziare Casa Artusi e Massimo Montanari per avermi coinvolto in questo interessantissimo convegno. Non solo è stato per me l'occasione di recuperare un'antica passione per Pellegrino Artusi, verso il quale ho nutrito in passato un interesse linguistico ancor prima che culinario (insegno storia del cinema, è vero, ma ho avuto l'onore di laurearmi con Maria Luisa Altieri Biagi, insigne storica della lingua italiana...) ma è stata anche l'opportunità per leggere il testo di un amico dell'Artusi che conoscevo solo come poeta. Parlo di *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* di Olindo Guerrini, alias Lorenzo Stecchetti, che anticipa di circa un secolo, e in modo assai meno ideologico, Greta Thunberg e tutto il movimento per la riduzione dello spreco. Ma il libro di Stecchetti era del 1918 e gli apparati dei media audiovisivi erano all'epoca a dir poco rudimentali. Già perché quando nasce il cinema, nel 1895, Pellegrino Artusi aveva già compiuto 75 anni, aveva già pubblicato da 4 anni la *Scienza in cucina* e si avviava verso la fase discendente della propria vita.

Uomo risorgimentale, fortemente ancorato alla Galassia Gutenberg, se anche avesse avuto il tempo di calarsi nella atmosfera rarefatta della Galassia Lumière, avrebbe dovuto attendere molto tempo perché lo sviluppo della settima arte desse valido riconoscimento alla scienza culinaria e alla pratica di cucinare, con tutta la quantità di fattori che incorpora e rappresenta sotto il profilo culturale, simbolico, sociale, antropologico e così via.

È come se, per lungo tempo, due fattori avessero inibito il cinema dal concentrarsi sulle ricette e la loro esecuzione. Da una parte l'esigenza di concentrarsi, per economia narrativa, su quelle azioni che risultano strettamente funzionali allo sviluppo della trama o che costituiscono un fattore di eccezionale attrazione per lo spettatore. Arte dell'ellissi, il cinema sembra a lungo disinteressato alla pratica culinaria, considerata evidentemente troppo poco spettacolare, troppo comune, quotidiana, in fondo volgare per meritare l'attenzione della macchina da presa: qualcosa che può essere tranquillamente saltata per non compromettere il ritmo del racconto. E non è un caso che le pochissime ricette messe in scena siano virate in chiave satirica, come nella celebre sequenza di *La febbre dell'oro*, in cui Charlie Chaplin, in preda ai morsi della fame, spiega come cucinare e delibare al meglio uno scarpone da montanaro. Oppure in chiave orrorifica, come quella disneyana, celeberrima, di *Biancaneve* in cui la perfida Grimilde attinge a un sinistro ricettario per mettere assieme ingredienti che sembrano aver ispirato una certa tendenza immaginifica della nouvelle cuisine nella denominazione degli alimenti: "Polvere di mummia, tenebre di notte, cachinno di strega, urlo di terrore, turbine di vento e schianto di folgore...". La cosa straordinaria è che, in assoluta controtendenza rispetto al moderno *healthy food*, dove la funzione antiossidante di qualsiasi cosa viene enfatizzata al massimo, la regina malvagia prepara l'intruglio al fine di spostare in avanti le lancette dell'orologio biologico di almeno quarant'anni, ovvero per invecchiarsi e non essere riconoscibile dalla sua vittima. Non c'è sospensione dell'incredulità che renderebbe plausibile, oggi, una storia del genere.

Ma i tempi cambiano, e sono ormai diversi decenni che il cinema sembra aver adottato un atteggiamento assai più accondiscendente nei confronti di ogni pratica relativa alla cucina, compresi la compilazione del ricettario e l'esecuzione delle ricette. Un ruolo importante, in questo senso, l'hanno giocato l'avvento di una società affluente e l'attenzione che la concorrente diretta nel sistema dei media, la televisione, ha saputo accordare al tema.

Non voglio trattare temi che vengono qui trattati con assai maggiore competenza dal collega Giorgio Simonelli, ma se un uomo di cinema come Mario Soldati ha scritto memorabili pagine televisive andando alla scoperta degli antichi sapori e un altro cineasta come Ugo Tognazzi ha saputo diventare anche un punto di riferimento televisivo per quanto riguarda la diffusione della cultura agroalimentare, era inevitabile che un certo interesse venisse travasato anche nel cinema italiano degli anni sessanta e settanta, come dimostrano le ricette spudoratamente preziose e ricercate che lo stesso Tognazzi prepara in *La grande abbuffata* di Marco Ferreri. E sarà ancora un uomo di cinema come Massimo Boldi a proporre in televisione la prima satira del cuoco televisivo, all'inizio degli anni Ottanta (con lo chef fiorentino contrario alla pentola a pressione perché non si può vedere la cottura) nel programma A Tutto Gag. Non è un caso quindi se, proprio attorno alla relazione che si instaura fra una celebre cuoca del teleschermo e una sua giovane emula attiva sui social network, ruota uno dei film contemporanei che con più sensibilità si è cimentato con la pratica di mettere in scena una ricetta in chiave audiovisiva.

Parliamo ovviamente del film *Julie & Julia*, scritto e diretto nel 2009 dalla grande Nora Ephron – la sceneggiatrice di *Harry ti presento Sally* e altre meravigliose commedie americane – e interpretato fra gli altri da Meryl Streep, che mette in scena i destini incrociati di due donne, lontane nel tempo ma vicine nello spirito, nel momento in cui una blogger contemporanea decide di cucinare, nel corso di un anno, cioè in 365 giorni, tutte le 524 ricette che compongono la bibbia americana della cucina francese, ovvero *Mastering the Art of French Cooking* di Julia Child, divenuta famosa per aver condotto per oltre un decennio, a partire dal 1962, un popolarissimo cooking show, *The French Chef*.

Basta vedere qualche minuto del programma originale per avere il quadro di cosa rendesse irresistibile sullo schermo la performance della Child, Donna davvero particolare, altissima, goffa, con una voce improbabile, estremamente autoironica, capace di presentarsi come personaggio a tutto tondo, con una storia e uno stile attraverso i quali dare anima e sostanza narrativa alla ricetta (stessa operazione compiuta a suo tempo dall'Artusi, sia pure con una classe e una competenza infinitamente superiori) e di fornire ritmo e calore all'esecuzione del piatto. Così, nel film della Ephron, il ricettario della Child diventa il centro di un percorso di crescita e di consapevolezza per la giovane blogger, che si rispecchia nella saggezza dell'antenata per raggiungere un alto grado di emancipazione personale e di illuminazione gastronomica che si manifesta ad esempio nella sequenza in cui cerca disperatamente di eseguire una delle ricette più complicate, collezionando una serie di tentativi fallimentari prima di giungere al successo sancito da un assaggio che conduce a una serie di sospiri sempre più prolungati e convinti.

Quel laconico ma iper-espressivo "yamm!", degno di Kung-Fu Panda, che commenta il raggiungimento della perfezione nella preparazione di una complicata *boeuf bourguignon*, segnala il fatto che la protagonista ha imparato l'arte dell'autodisciplina, della pazienza, della gestione del tempo e degli istinti e può dunque finalmente aspirare a giocare un ruolo da protagonista nella propria vita, grazie al magistero offerto dalla Child attraverso la mediazione del ricettario in questione.

Ma il tema della ricetta come luogo di un confronto intergenerazionale che lega, per il tramite del gusto e di pratiche desuete, i giovani dispersi nel trambusto della postmodernità alle proprie radici è ampiamente esplorato anche da altri film, in particolare in oriente: in *Le ricette della signora Toku* (2015), di Naomi Kawase ma tratto da un racconto di Sukagawa, è la sapienza antica di una signora giapponese nella preparazione dei Dorayaki con Azuki (dolci giapponesi col ripieno di crema di fagioli rossi) a salvare dal fallimento un chiosco nella periferia di Tokyo. Ancora, in *What's for Dinner, Mum?* (2016) Di Matsuhito Shirana, la scoperta di un libro di ricette della madre, morta vent'anni prima, si rivela essere il vero e proprio diario di una vita che induce la protagonista a intraprendere un viaggio verso Taiwan per riconciliarsi col proprio passato in una fase particolarmente delicata della propria vita. E se in *The Last Recipe* (2017) di Yoshiro Takita l'intera trama ruota attorno alla riscoperta delle ricette di un celebre cuoco giapponese, Yamagata, attivo in Manchuria negli anni Trenta, anche nell'italiano *Pranzo di Ferragosto* (2008) di Gianni Di Gregorio, l'esecuzione sorvegliata della pasta al forno e la trasmissione orale della relativa ricetta, è uno dei momenti in cui si salda il divario generazionale nel segno della riscoperta di riti e ritmi antichi, dell'affetto e della cura reciproca su cui si basa tutto il racconto.

Ma non è certo solo questa l'unica declinazione del tema. Se nella ricerca per keywords del principale repository cinematografico, l'Internet Movie Data Base si digita la parola recipe, compaiono circa 750 titoli, a testimonianza dell'incredibile attrazione che il cibo e la cucina esercitano sul cinema contemporaneo, un tema sul quale esistono numerosi testi e sul quale, in termini più generali, mi è capitato di cimentarmi sempre su sollecitazione dell'amico Montanari.

In pratica è come se il cinema contemporaneo avesse finalmente preso coscienza del fatto che “nutrirsi è un’esperienza universale, ma non mangiamo le stesse cose, nello stesso modo, negli stessi luoghi. Si può dire che nell’atto di mangiare converga un po’ tutto: le condizioni agricole, industriali e commerciali di un posto, gli usi tradizionali, le credenze religiose, le barriere sociali, le divisioni secondo il genere e l’età, le differenze economiche, la cultura culinaria, i gusti e l’estetica, i caratteri geografici, l’identità di appartenenza, le politiche pubbliche e altro ancora” (Emanuela Scarpellini, *A tavola! Gli italiani in 7 pranzi*, Laterza, Roma, 2012, p. X).

Certo, fra i 750 titoli che abbiamo citato, un ruolo preponderante lo giocano i cortometraggi o i documentari, fra i quali troviamo tutta una sezione dedicata a ricette di salute e benessere (come l’esplicito *Foods that cure disease* del 2018) e una serie di bizzarrie straordinarie fra le quali spicca il russo *Cooking History*, girato da Peter Kerekes nel 2009 e dedicato alle principali ricette di cuochi militari di tutto il globo. E se innumerevoli titoli sono prevedibilmente dedicati ai nomi televisivi più famosi, da Gordon Ramsey alla Parodi, passando per figure meno note in Italia ma care al pubblico americano e al suo melting pot, da Ina Garten a Gok Wan fino a Nadja Hussain, non mancano incursioni di cuochi dal nome celebre ma dalla professionalità incerta. Ne cito uno solo ma di particolare interesse: *David Lynch Cooks Quinoa*, divertissement del 2007 girato e interpretato dal grande autore di *The Elephant Man* e *Cuore selvaggio*. Qui, in un bianco e nero raffinato, con uno stile di regia a dir poco avanguardistico e atmosfere inquietanti, Lynch si cimenta con la preparazione della quinoa che suggerisce di assaggiare con l’accompagnamento di Coca Cola (del resto, si tratta pur sempre di un regista nato nel Montana...), in un’atmosfera che coniuga la leggerezza del soggetto con un effetto Twin Peaks della messa in scena, decisamente straniante.

Ma non mancano decine di lungometraggi narrativi di cui si può solo cercare di estrapolare casi esemplari dei diversi fili conduttori che legano questa abbondantissima produzione. In qualche caso, la ricetta può essere il punto di contatto fra culture diverse, come in *The Ramen Girl* (2008) di Robert Ackerman, dove la ricerca della ricetta dei ramen perfetti è la chiave che consente a una ragazza americana di arrivare finalmente a capire la cultura giapponese e di vincere la diffidenza dei cittadini del Sol Levante. Oppure nella commedia del 2014, *Amore, cucina e curry*, diretta da Lasse Hallstrom, in cui una cuoca francese stellata – proclamatasi paladina della purezza della tradizione culinaria nazionale – si deve confrontare con un giovane cuoco indiano che introduce elementi orientaleggianti nei classici d’oltralpe (ad esempio, una crème brûlée alla banana e al cardamomo...). Dopo un periodo di diffidenza e conflitto, Helen Mirren finirà per arrendersi alla contaminazione di una cucina che spinge alle estreme conseguenze il concetto di fusion, e svilupperà per il ragazzo un affetto materno.

Ma la ricetta può essere anche, al contrario, il luogo di rivendicazione di una identità differente, connotata su base etnica, come accade alla ricetta dell’autentico cous cous al pesce nell’omonimo film del 2007 di Abdel Kechiche, per il quale il protagonista nordafricano mobilita tutte le sue finanze e tutta la sua rete sociale. E come avveniva del resto anche nel celebre pranzo del *Padrino* (1972) di Francis Ford Coppola o in *Italianamerican*, un fantastico documentario del 1974, dove Scorsese intervista la madre Catherine sulla sua ricetta del sugo ai *meatballs* e su ciò che questa ha rappresentato per un’intera generazione di immigrati in termini di integrazione da un lato e di resistenza identitaria dall’altro. Perché la ricetta può diventare il segno anche dell’aggiornamento della tradizione, come il risotto ai frutti di mare senza tutto l’apparato di conchiglieria in *Big Night* (1996) di Stanley Tucci. E le ricette sono spesso il segno di un’affermazione e di un riscatto personale, come avviene nel caso del famosissimo *Pranzo di Babette* (1987) e del suo brodo di tartaruga, ma anche della *Cuoca del presidente*, film del 2012 di Christian Vincent, dedicato alla figura di Daniele Delpeuch, straordinaria cuoca e depositaria dei segreti di François Mitterand e dunque della Francia, o del protagonista di *La ricetta perfetta*, film del 2014 di Jon Favreau in cui si racconta la biografia di un cuoco ridotto sul lastrico da un affilato food blogger che lo ridicolizza sui social, ma capace di che ritrovare se stesso e il rapporto con il figlio a bordo di un food-truck in cui viene elaborata la ricetta del perfetto panino cubano (un panino per la verità piuttosto grossolano, al punto che, per come viene descritto nel film, l’ingrediente principale sembra essere il colesterolo).

Gli esempi che si potrebbero portare sono infiniti, da *Vatel* (2000) a *La fabbrica di cioccolato* (1971 e 2005), da *Come l’acqua per il cioccolato* (1992) al *Favoloso mondo di Amelie* (2001), fino alla reviviscenza di *Ratatouille* (2007) o al primissimo Woody Allen di *Che fai rubi?* (1966) in cui una strampalata e pretestuosa trama ruota attorno alla ricerca della ricetta perduta dell’insalata con le uova. Ma è impossibile chiudere questo sintetico viaggio attraverso la rappresentazione cinematografica della ricetta senza nominare con due esempi estremi e straordinari al contempo.

Il primo riguarda la perizia con cui un gruppo di mafiosi esegue la ricetta del sugo per la pasta tra gli agi di un carcere di massima sicurezza in *Quei bravi ragazzi* (1990) di Martin Scorsese. In una celebre sequenza, il capobanda, Poli, arriva a procurarsi una lametta da barba per affettare l'aglio in modo così sottile da sciogliersi nell'olio, mentre altri brutali assassini discutono della quantità di cipolla e dei tagli di carne necessari al ragout, dimostrando che la cucina, come il crimine, è anche un fatto di potere (accesso alle risorse), di identità comuni (il clan), e di meticolosità (in fondo, anche nella loro attività illegale, sono dei virtuosi).

L'ultimo esempio riguarda il vincitore dell'ultimo premio Oscar, il coreano *Parasite* (2019) di Bong Joon-ho. In questa feroce satira della piramide sociale, in cui ciascuno manifesta il proprio habitus esercitando una spudorata violenza simbolica su chi sta sotto, c'è una sequenza in cui la padrona di casa chiede alla propria domestica di preparare un raffinato piatto tradizionale, amato dal proprio figlioletto, il ram-don. Il sottotesto implicito è che la signora altolocata dà per scontato che l'anziana signora conosca perfettamente la preparazione di piatti tradizionali, che certamente hanno una matrice popolare ma ormai sono appannaggio delle classi più abbienti. La donna, infatti, per via delle evidenti ristrettezze economiche e del poco tempo a disposizione è abituata a mangiare solo junk-food da supermercato e con quello ha cresciuto i propri figli, così resta sconcertata dalla richiesta di una ricetta che ignora e che, tuttavia accetta di preparare, nel timore di perdere il posto di lavoro. Uscirà dall'impaccio preparando un piatto abominevole, il cosiddetto Jjpaguri, un piatto pop composto da vari tipi di spaghetti liofilizzati (che in Corea si chiamano chapaggetti...) arricchiti da qualche pezzo di carne di manzo. Ovviamente, nessuno si accorgerà della differenza, ma la scena serve soprattutto a dimostrare che, oggi più che mai, una ricetta è soprattutto una questione di classe.