



La ricetta liberata

Convegno di studi
9 – 10 ottobre 2020
Forlimpopoli

“La ricetta alla radio e alla televisione” – Giorgio Simonelli, Università Cattolica di Milano

Non mancano certo anche in radio alcuni appuntamenti dedicati al cibo, all’eno-gastronomia e alle ricette. Sono presenti soprattutto nei palinsesti di quelle emittenti che hanno riscoperto il valore della parola, della comunicazione verbale, allontanandosi in tutto o in parte dal formato all music. Per citarne solo alcuni, Radio 24 propone i programmi *Mangia come parli* condotto da Pierluigi Pardo e Davide Oldani e *Indovina chi viene a cena* di Valentina Forlanetto. Anche Radiodue ha il suo *Decanter* e uno radio musicale come Kiss Kiss un *Kiss Kiss Cooking*.

Tuttavia, è noto come sia stata la televisione a ospitare il vero e proprio boom della gastronomia, un’esplosione impressionante a livello quantitativo che ha portato, in recenti stagioni, le reti televisive italiane a declinare il tema della cucina in più di cento programmi. È il caso di osservare come questa esplosione sia avvenuta in maniera doppiamente trasversale. Questo tipo di programmi si sono diffusi, infatti, all’interno di tutte le varie tipologie di emittenza che oggi caratterizzano un sistema sempre più misto. Sono presenti nei palinsesti dei servizi pubblici televisivi europei, in quelli delle reti commerciali e hanno molto spazio e un grande rilievo nell’offerta delle piattaforme pay, in cui i format dedicati alla cucina e i loro protagonisti sono ben presto diventati punti di riferimento nella costruzione dell’immagine della rete. Ma la trasversalità riguarda anche le nazioni e i continenti. In un volume curato da Paola Abbiezzi, *La tv è servita. Viaggi e sapori della cucina televisiva*, uscito nel 2014 per Franco Angeli, Francesco Buscemi, uno studioso della cultura del cibo che svolge le sue ricerche in Italia e nel Regno Unito, ci offre un panorama della diffusione planetaria dei programmi culinari. Il suo saggio *Le ricette degli altri. Programmi, approcci e soluzioni della TV sul cibo nel mondo* descrive il ruolo e l’evoluzione di questo filone televisivo nel Regno Unito, in Spagna, Australia, Canada, USA e Giappone. Ma in questa sede siamo chiamati a ragionare su un elemento specifico della cucina, la ricetta e del ruolo che assume nella cultura e nella comunicazione, in questo caso nella televisione.

Il volume di Paola Abbiezzi appena citato ci offre uno spunto interessante, Si apre con un’intervista di Roberto Fiori, giornalista di La stampa e docente di Teoria del linguaggio giornalistico all’Università Cattolica, a una delle massime autorità nel campo, Carlin Petrini. Alla domanda su “cosa guarda in tv il fondatore di Slow Food e Terra Madre, Petrini propone un paio di osservazioni interessanti per la nostra riflessione. “I programmi di cucina - dice - mi hanno stufato soprattutto quando prendono l’ormai solita deriva ludico-ricettistica” e dopo aver lamentato che la tv non offre quella visione olistica della gastronomia, l’unica ritenuta accettabile, conclude: “mettere il focus sulla questione ricettistica significa non dare la giusta dimensione al fenomeno”. È proprio la ricetta, dunque, la sua centralità nei programmi televisivi a finire sul banco degli imputati. Ma c’è un piccolo problema che mi sembra opportuno porre senza minimamente mettere in dubbio la validità e l’autorevolezza della posizione di Petrini. Non credo che si possa parlare della ricetta in tv come di una realtà univoca, come se esistesse un’unica dimensione ricettistica. In realtà, a mio modo di vedere, la ricetta in tv è una presenza molto complessa, diciamo che interpreta più ruoli. Schematizzano, e giocando un po’, ne avrei individuati 6, anzi 5 più 1, vista l’anomalia dell’ultimo di cui parleremo alla fine.

Il ruolo che la tv affida alla ricetta con maggior frequenza e successo è quello di terreno di sfida, di campo di battaglia. Da quando si è affermato come genere prevalente della tv gastronomica il talent e grazie al successo planetario di *Mastrechef*, la ricetta è l'elemento attorno a cui ruota il racconto della competizione tra aspiranti cuochi. Ma è interessante notare come questo ruolo sia anche il più antico. Nel lontano 1968, infatti la Rai mandò in onda un programma domenicale, inserito in quella fascia meridiana che il servizio pubblico cominciava a valorizzare (a quel momento risale anche la nascita dell'edizione TG delle 13). Ebbene la *Colazione allo studio 7* (che sarebbe diventata più avanti *Colazione alle 7* con slittamento alla fascia preserale) era un programma di valore, piacevole e colto, animato dalla partecipazione di Delia Scala, Ave Ninchi, Umberto Orsini e soprattutto Luigi Veronelli. Si trattava di una gara tra due chef di importanti ristoranti italiani, i cui nomi e il cui volto all'epoca erano praticamente ignoti al pubblico, che preparavano un loro piatto tipico, il loro cavallo di battaglia, sottoponendolo poi alla valutazione della giuria in un clima bonario e rilassato. Oggi chi si è incaricato di riprendere quell'esperienza e la sua piacevole atmosfera è senz'altro l'appuntamento meridiano e quotidiano di *La prova del cuoco*. A questo proposito sembra inevitabile anche se estranea al nostro tema una piccola notazione: *La prova del cuoco* è ufficialmente la versione italiana del format inglese *Ready Steady Cook*.

Insomma, la Rai ha acquistato dalla BBC un format che aveva già prodotto cinquant'anni fa. Ma questo appartiene al passato: negli ultimi anni il format game ben rappresentato da *La prova del cuoco*, è stato messo un po' ai margini dal grande successo del talent. In questo nuovo genere gioca un ruolo importante la ricetta sia nella fase di elaborazione sia nel momento della valutazione dove sono nate figure - i giudici - circondate da una fama di grande autorevolezza e da un'aura di incontenibile divismo.

Una seconda funzione che la ricetta assume in tv è quella di sceneggiatura, come scrittura al servizio di una messa in scena. Acconto ai talent e ai game di cui si è detto, è presente anche un altro genere della tv gastronomica, il cooking show, lo spettacolo della creazione di un piatto. Forse è utile fare una distinzione. Ci sono due tipi di show. Quello in cui lo show è rappresentato dal cuoco, un personaggio famoso in campi diversi dalla cucina, un vip che si cimenta con la cucina e fa spettacolo per l'originalità della situazione in cui si viene a trovare e quello in cui lo show è costituito dal piatto, dai suoi ingredienti, dalle forme, dai colori. Credo sia giusto ricordare a proposito di quest'ultima forma di spettacolo un'osservazione molto acuta di Carlo Freccero sul paradosso dell'esperienza sensoriale dello spettatore televisivo. La cucina stimola fundamentalmente i tre sensi estranei alla comunicazione televisiva: il gusto, l'olfatto e il tatto.

Per questo è necessario alla tv esasperare la dimensione visiva di un piatto, la spettacolarità della sua forma. L'esempio più famoso arriva dal Regno unito, dove lo chef Heston Blumenthal seguendo le linee della cucina molecolare elabora, davanti alla telecamera, composizioni di stampo surrealista e ricostruisce banchetti ispirati all'antica Roma o all'età vittoriana. Ma in forma meno vistosa la scelta della ricetta come messa in scena fa una veloce comparsa anche all'interno di *Striscia la notizia*, grazie alle interviste di Paolo Marchi, il cui titolo *Capolavori italiani in cucina* sottolinea il carattere autoriale, artistico della preparazione di un piatto.

Quasi all'opposto di quest'ultima dimensione in cui la ricetta produce spettacolo è il terzo dei ruoli che possiamo attribuire alla ricetta, quello di esempio, un ruolo un po' pedagogico, legato alla presenza di un genere molto in voga, specie su alcune reti tematiche, il cosiddetto tutorial. In un contesto in cui la tv insegna come vestirsi, come ristrutturare casa, come sedurre, non può certo mancare chi insegna come e cosa cucinare. Tutto comincia nel 2002 all'interno di un Tg, il Tg 5 delle 13 allora diretto da Mentana che propone in chiusura una rubrica intitolata *Gusto*. Ma è all'interno di un altro tg Mediaset, lo *Studio aperto* di Italia 1 che inizia la più fortunata di esperienze. All'inizio è una semplice rubrica affidata a Benedetta Parodi col titolo *Cotto e mangiato*. Si tratta, ovviamente, non di stupire con la magnificenza delle forme o con la perfezione della combinazione di gusti come nei casi precedenti, ma di proporre una ricetta per realizzare un piatto rapidamente, con semplicità di esecuzione e con facile reperibilità delle materie. La rubrica diventa ben presto un programma autonomo e sempre sotto l'abile conduzione di Benedetta Parodi assume varie versioni approdate su diverse reti e diventa modello per produzioni dello stesso stampo. Ne citiamo una recente dal titolo significativamente autoironico *Cosa passa il convento* in onda su TV 2000 l'emittente cattolica della Conferenza episcopale. La ricetta, in questa linea ormai molto lunga e consolidata, non è solo un insegnamento per cucinare, ma un modello per organizzare una vita familiare concreta, quotidiana e attuale.

Possiamo considerare uno sviluppo in senso radicale di ciò che abbiamo appena descritto il quarto dei ruoli che la ricetta interpreta in tv. È la scelta della ricetta come strumento di cura, che in Italia è rappresentata dal programma *Tesoro salviamo i ragazzi* in onda su FoxLife dal 2011. Lo conduce Marco Bianchi, prestigioso e affascinante esponente di varie fondazioni e associazioni medico-scientifiche che propone ricette in cui le esigenze della salute devono convivere con quelle del gusto.

La dimensione fortemente prescrittiva che caratterizza il discorso gastronomico di Marco Bianchi avvicina il significato di ricetta proposto nei suoi programmi televisivi all'altra sua ben nota accezione, quella appunto di prescrizione medica. Lo si può constatare anche semplicemente dai titoli dei programmi che si sono succeduti su questa linea: dopo la seconda serie di *Tesoro salviamo i ragazzi* FoxLife manda in onda *Aiuto, stiamo ingrassando*, mentre ancor più deciso nel sottolineare la funzione curativa di queste ricette era il titolo originale del format BBC: *Honey, we are killing the kids*.

Arriviamo così all'ultima delle funzioni che abbiamo individuato in questa osservazione della presenza della ricetta in tv. La potremmo definire funzione metonimica o avventurandoci pericolosamente nel campo semiotico funzione veridittiva. La troviamo presente in quella vasta area di programmazione "turistica" che a partire dal classico *Sereno variabile* si è consolidata nei palinsesti della Rai e di Mediaset con i vari *Linea verde* e poi *blu* e *bianca*, *Pianeta mare*, *La domenica del villaggio*, *Melaverde*, *Paesaggi italiani*, *Fornelli d'Italia* ecc. In tutti questi programmi dopo l'illustrazione delle caratteristiche di un territorio, la sua storia, le tradizioni, le attrattive artistiche e paesaggistiche, si chiude con la componente gastronomica, con una ricetta tipica del luogo che riassume metonimicamente tutti i valori positivi già attribuitigli. Il cibo, la ricetta sono dunque, come spesso accade nei discorsi turistici, una parte che rappresenta un tutto e dimostra come la prova inconfutabile del gusto confermi la qualità, la bontà di tutti gli elementi osservati in precedenza.

Come avevo anticipato in apertura, a questi 5 ruoli se ne può aggiungere un altro, che teniamo separato in quanto anomalo, diverso per origine e tendenza. L'origine infatti non rientra nei generi che vedono la rappresentazione televisiva legata alla realtà (talent, tutorial, divulgazione, informazione) ma dall'ambito opposto, quello della finzione, della fiction. Si tratta di un caso isolato, assolutamente episodico, ormai esaurito ma che mi piace ricordare per la sua gradevolezza. Nel corso del 2011-2012 Canale 5 mandò in onda una serie di 17 puntate (34 episodi) intitolata *Benvenuti a tavola. Nord vs Sud*. La vicenda riprendeva, sull'onda del successo di alcuni film, il vecchio conflitto tra milanesi e immigrati dal sud, "terroni", declinandolo in senso gastronomico. Protagonisti erano due famiglie di ristoratori, vicini, concorrenti e rappresentanti di due filosofie gastronomiche diverse (raffinatezza vs genuinità), entrambe gestite con capacità ed equilibrio. Non è il caso qui di dilungarsi sui molteplici intrecci economici, sentimentali, familiari tipici della lunga serialità, tra figli delle famiglie rivali che si innamorano o vanno a studiare all'estero, suoceri invadenti, cugini scrocconi, vice chef farfalloni e lavoratrici stagionali un po' troppo sexy. Quello che più ci incuriosisce è la scelta della rete di chiudere ogni puntata con la presentazione di due ricette. L'una è ispirata alla linea milanese e raffinata, l'altra alla linea mediterranea e genuina e il giudizio, il voto del pubblico che decreterà il vincitore, anzi la vincitrice, visto che il gioco riguarda le ricette e non i cuochi, in un prolungamento dell'atmosfera ludica e piacevole che caratterizza tutta la trasmissione.

Ho voluto chiudere con questo ricordo ormai di qualche anno fa, perché mi pare che rappresenti un caso isolato e in controtendenza rispetto al clima che generalmente si crea attorno alla ricetta in tv, un caso che nella sua anomalia, nella sua eccezionalità rende ancor più chiara quale sia la norma, la regola. Parlare di "deriva ludica" della ricetta come ha fatto Carlin Petrini mi pare improprio. Come si è visto, i ruoli che la tv attribuisce alla ricetta in tv sono quasi sempre ruoli seri, così seri che non avrebbero incontrato il gradimento dell'Artusi. Attorno alle ricette si crea prevalentemente in tv un clima pesante, drammatico, terroristico in cui sono in gioco le ambizioni personali, il futuro, la salute, la promozione del territorio, in cui vige una dimensione prescrittiva, autoritaria, valutativa, esercitata da figure avvolte nell'aura della genialità. Ogni ricetta diventata questione di vita o di morte, di successo o fallimento, di creatività o velleitarismo, in una deriva che non è per niente ludica. Nulla a che vedere, purtroppo, con qual senso di libertà, leggerezza, autoironia proprio dell'approccio al tema di Pellegrino Artusi.