

ORIZZONTI

A cena con i grandi e Kafka a capotavola

UNA VALANGA di ricettari gastronomici invade le nostre librerie. Se prima c'erano solo le ricette immorali di Pepe Carvalho, ora si spazia da Nero Wolfe a Dumas padre, dai piatti della Praga di Hrabal e Kundera a quelli del cinema

■ di **Riccardo De Gennaro**
/ Segue dalla prima

La ragione fondamentale è che in un'epoca dove artisti, filosofi e scrittori pongono soltanto domande e quasi mai danno risposte, un ricettario di cucina va senza dubbio controcorrente. Il fatto è che l'essere umano vorrebbe ancora sapere come deve vivere, non solo come deve cucinare. Per sfiducia, per mancanza di tempo, pochi hanno ancora voglia di pensare e, dunque, chiedono ricette pronte in quindici minuti.

Chi, d'altronde, non vorrebbe possedere un ricettario adatto a qualsiasi situazione, un libro con gli ingredienti e le ricette, ad esempio, che garantissero un'equilibrata gestione della fine di un amore? Uno aprirebbe il volume alla tal pagina e saprebbe come muoversi per rendere il distacco il meno traumatico possibile: come prima cosa, risolverebbe il dilemma se tagliare di netto o allontanarsi a poco a poco dall'ex partner, poi - più nel dettaglio - apprenderebbe come scrivere un biglietto di commiato, se lasciare sul tavolo un mazzo di fiori al momento della partenza dalla casa dove si viveva insieme o viceversa inciderlo con un coltello per lasciare un segno indelebile del suo passaggio, e così via. Un altro ricettario molto richiesto, che non va confuso - beninteso - con quei manuali falsamente pragmatici che si vendono dai giornali, potrebbe parlare dei rapporti di lavoro. Darebbe in poche righe, sottoforma di ingredienti, le caratteristiche del capo ufficio e dei colleghi, dopodiché farebbe seguire il preparato più adatto per vivere meglio l'ambiente di lavoro, ottenere un avanzamento.

È chiaro che è un sogno, destinato a essere tale ancora per molto, forse per sempre. Se ne sono convinti persino gli economisti,

Rassicuranti più di un romanzo noir sono l'unico manuale che funziona: è chiaro indica come, quando e per quanto tempo

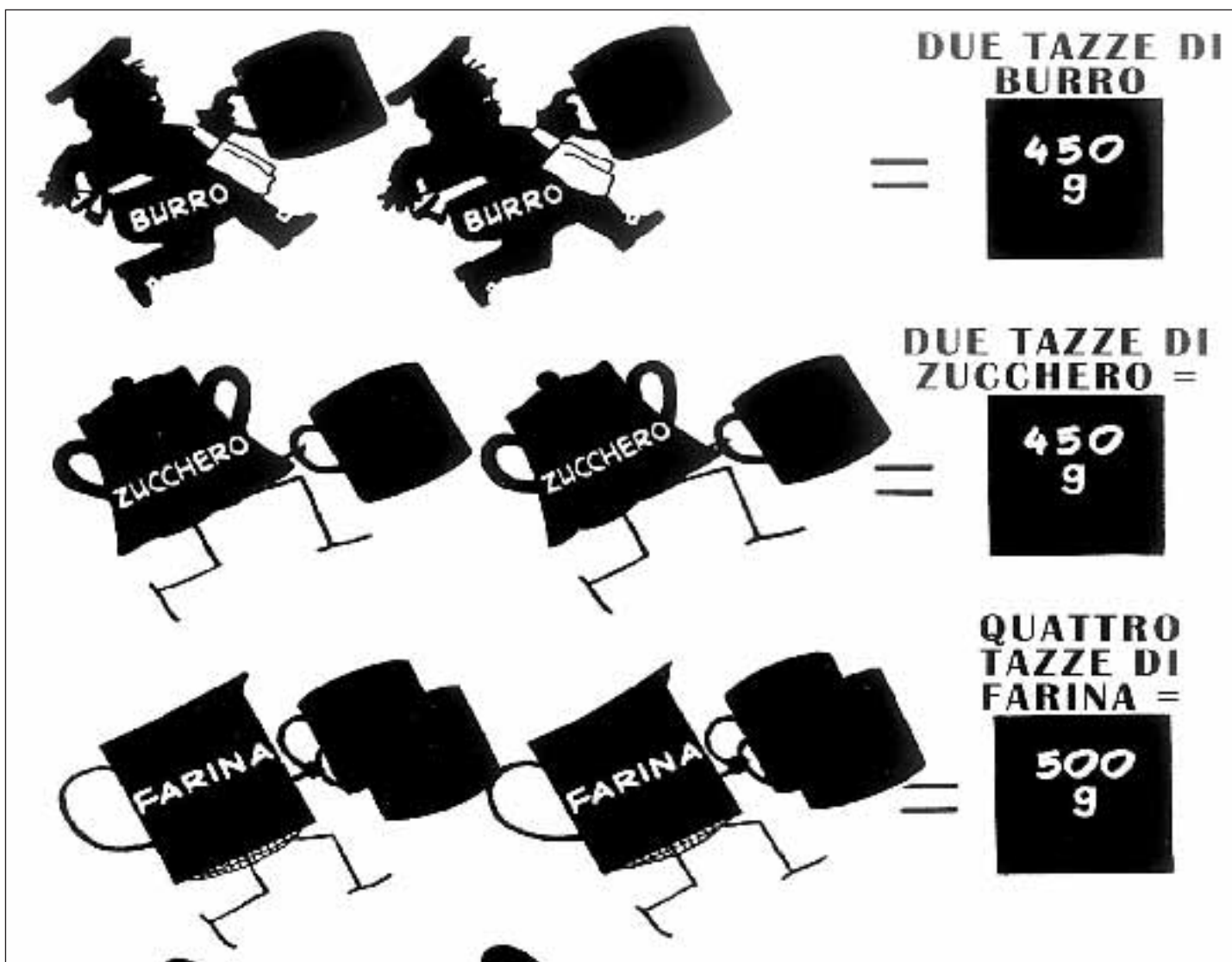
che per anni si sono ostinati a elaborare ricette «a tavolino» e ad applicarle indistintamente a ogni latitudine del globo provocando disastri spaventosi. Basti pensare ai micidiali «Chicago boys» del liberista Milton Friedman nel Cile di Pinochet. Fortunatamente la cucina gode di extraterritorialità sociale, qui i ricettari funzionano, ecco spiegato perché la gente li acquista. È vero che alcuni prontuari non reggono alla prova dei fatti o, meglio, dei fornelli: ce ne sono che sembrano costruiti un po' come gli oroscopi dei quotidiani. Con il metodo dell'estrazione a sorte. Qui si estrae il segno zodiacale, là gli ingredienti e le dosi, poi si scrive una cosa qualsiasi. Un'amica, appassionata di Manuel Vázquez Montalbán, anni fa si era comprata le sue «ricette immorali». Bene. Ha provato a fare il «bianco mangiare» e non so più quale blob sia venuto fuori. Ha tentato con un'altra ricetta ed è stato un secondo fallimento. A quel punto non ha potuto far altro che informare il libro stesso. La battuta migliore è, come sempre, di William Shakespeare: «Sparecchiammi la tua faccia da qui», dice Macbeth al suo servo nel quinto atto. Le pagine più saporite sono quelle del Gargantua di Rabelais. Ma non è di letteratura che dobbiamo parlare, anche perché il discorso sarebbe interminabile, bensì del libro di cucina. Ingredienti, preparazione, tempi di cottura. Tutto si gioca su questi tre elementi, che - come per incanto - aprono le porte di terre lontane, fanno viaggiare nel tempo. Prendiamo *L'arte della cucina francese nel XIX secolo* di Marie-Antoine Carême, pubblicato ora da un raffinato editore, Mattioli 1885. È un capolavoro. Chi era Carême? Un giovanotto povero in canna che inventò l'alta cucina francese. Lo troviamo a capo delle cucine di Napoleone,

In libreria

Mai come quest'anno le librerie straboccano di ricettari. I supermercati del libro, i grandi «store» come si dice adesso, hanno allestito reparti vetrina appositi per poter esporre tutte le novità e le strenne sul tema. La divisione è tematica: ricette e cinema, ricette e grandi chef, ricette e paesi, ricette e prodotti tipici italiani, ricette e tv, eccetera. Aggiungiamo, ai libri segnalati nell'articolo qui sotto qualche titolo meno fashion: *Il gambero nero*.

Ricette dal carcere (DeriveApprodi), *A tavola con Maigret* (Il Leone Verde), *La cucina futurista* (Vienneperie), *La cucina della filibusta* (Eleuthera). Come se il nostro paese fosse popolato da accaniti chef casalinghi, aspiranti gourmet e insaziabili buongustai. Come se la banca del tempo (che fine ha fatto, a proposito?) ci dispensasse a piene mani di tempo aggiuntivo per poter trafficare tra i fornelli. Ipotesi improbabile... E se invece questa

fame di ricette non fosse altro che un modo per riempire un vuoto? Ricette come letteratura, cibo virtuale per soddisfare l'insoddisfazione. Non parliamo di traumi infantili, vuoti affettivi primordiali da placare attraverso lo stomaco. Più prosaicamente, il vuoto da riempire è un vuoto politico, sociale, relazionale. Un vuoto di civiltà. Da riempire con un libro di ricette. «Tutti possono cucinare», scrive Gusteau nel fortunato film *Ratatouille*. Anche un ratto.



Misurini e dosatori, un disegno tratto da «Guarda e cucina. Un libro di ricette anche per bambini» di Tina Davis (Corraini)

poi a san Pietroburgo, chef dello zar Alessandro I, infine al seguito del principe di Galles. Negli anni della scuola Marie-Antoine si era interessato di architettura, dopodiché ne applicò i principi ai suoi piatti: costruzioni perfette, rispettose dell'equilibrio e dell'armonia delle forme e dei sapori. Anche i nomi che dava ai suoi piatti sono un'opera d'arte: matelote alla Marco Antonio, potage di kari all'indiana, salsa alla moda della Vestfalia. A Carême deve moltissimo Dumas padre, quello dei *Tre Moschettieri*. Il quale era un grande mangione e poco prima di morire ultimò anch'egli un *Grande dizionario di cucina*,

edito in Italia da Sellerio. «Non si vive di ciò che si mangia, ma di ciò che si digerisce», era il suo motto. Il ricettario lo scrisse nel 1870, durante l'assedio dei prussiani a Parigi, quando - per non far morire di fame la popolazione - le guardie nazionali abbatterono tutti gli animali dello zoo, compreso l'elefantino Pollux. La proboscide scorticata, ricorda Edmond de Goncourt nel suo *Journal*, fu acquistata da un macellaio inglese di boulevard Haussman e rivenduta a 40 franchi la libbra. La sera, Goncourt si ritrovò con gli amici letterati Renan e Gautier, tutti poi vergognosamente ostili alla Comu-

ne, chez Voisin, uno dei ristoranti più rinomati di Parigi. Mangiarono sanguinaccio d'elefante. Se Céline ha potuto scrivere che l'amore è l'infinito alla portata dei barboncini, le ricette gastronomiche sono la fantasia al potere delle casalinghe. Ora, la cosa più bella di un libro di cucina è che va letto in cucina, il forno acceso, lo sguardo velato dai vapori, l'odore pungente del soffritto di cipolla nelle nari. Le scene più divertenti del *Viaggio nella Valle del Po: alla ricerca dei cibi genuini*, il documentario di Mario Soldati di 50 anni fa, erano le sue incursioni nelle cucine. Qui

lo scrittore domandava impertinente agli osti le ricette dei piatti che aveva testé assaggiato, incurante del segreto professionale. Che cosa non si farebbe per strappare una ricetta a un grande cuoco! Una delle rare volte che Nero Wolfe, notoriamente un sedentario, si spinge lontano da casa è per recarsi in Virginia, dove sono a convegno i 15 migliori cuochi del mondo. La sua speranza non è smascherare un assassino, cosa che peraltro dovrà fare suo malgrado, ma scoprire la ricetta segreta delle «salsicce di mezzanotte».

Restiamo seduti in cucina. Grazie a due libri della giornalista Laura Delli Colli, ripubblicati da Cooper, la parete bianca potrà diventare uno schermo cinematografico, dove «proiettare» oltre 200 film che suggeriscono squisite ricette, riportate in pagina sotto la trama: dalle stringhe-vermicelli di Charlot, se vogliamo, fino alle pietanze della *Grande abbuffata* e ai manicaretti dell'acquolina *Pranzo di Babette*. Un altro volume, *Le ricette d'oro*, che richiama nel titolo il classico dei classici tra i ricettari, il *Cucchiaio d'argento*, trasforma la medesima parete in schermo televisivo. L'hanno compilato, non a caso, Antonella Clerici e Anna Moroni, conduttrici del programma tv *La prova del cuoco*. L'editore? Eri (Rai)-Mondadori (Berlusconi). Snergie. Anche Vissani, l'onnipresente «cuoco di D'Alema», sforna un libro di «consigli» per Mondadori (*A casa tua*). Il libro non contiene foto, laddove è proprio l'apparato iconografico (fotografare il cibo richiede una tecnica speciale, come sanno i pubblicitari) l'asso nella manica di *Sacher*, compendio di cucina austriaca a cura di Gurtler e Wagner. Un paradiso per gli occhi. Il titolo, che riflette un criterio promozionale, è ingannevole: il volume non propone soltanto dolci. Si mangia quello che mangiavano Musil e Bernhard. Non è poco. La ricetta che risponde a più domande, però, l'ho trovata in *Praga alla fiamma* di Luca Ragagnin, pubblicato da una casa editrice

La nostra è un'epoca dove ci poniamo tante domande senza trovare le risposte E forse è questa la ragione del loro successo

CLASSIFICHE Sulla rivista «Science» le scoperte più importanti dell'anno che sta per chiudersi riguardano la nostra specificità

La ricerca sulle differenze genetiche incoronata star scientifica del 2007

■ di **Cristiana Pulcinelli**

La scoperta scientifica più importante del 2007? Per la rivista *Science* non c'è dubbio: è la capacità di misurare la variabilità genetica umana. Da quando, nel 2001, è stato fatto il primo sequenziamento del Dna umano molta acqua è passata sotto i ponti. Nel corso del tempo è stato letto il genoma di molti individui e, grazie a nuove tecniche, è stato possibile individuare moltissime differenze tra una persona e l'altra che prima non si potevano vedere. Se fino a qualche tempo fa, quindi, la domanda principale che ci si poneva studiando il patrimonio genetico dell'essere umano era: cosa fa di un uomo un uomo? Oggi, invece, lo scopo è capire cosa, nel mio Dna, fa di me ciò che sono. Il passaggio è rivoluzionario. Si può infatti pensare di collegare le differenze genetiche individuali con alcune caratteristiche della persona. Stu-

diando le differenze genetiche tra il mio genoma e quello di altri esseri umani si potrebbe capire, insomma, cosa contribuisce a far sì che io abbia i capelli rossi o le lentiggini, un fisico slanciato o tozzo. Oppure, per un altro verso, un rischio maggiore (o minore) rispetto alla media di ammalarmi di diabete, asma o cancro. Una prospettiva meravigliosa e terrificante al tempo stesso. Da un lato, infatti, si può pensare di far nascere una medicina personalizzata che, lavorando sui geni, riduca il rischio di ammalarmi, dall'altro però si aprono questioni inquietanti riguardo alla privacy e alla discriminazione. Come si comporterebbe, ad esempio, un datore di lavoro di fronte all'informazione che la persona che sta per assumere ha un genoma che è collegato ad un alto rischio di ammalarsi di una malattia invalidante? Si stima che ci siano circa 15 milioni di punti lungo il genoma in cui la posizione di una singola base tra quelle che compongono il

Dna può fare la differenza tra una persona e l'altra o addirittura tra una popolazione e un'altra. I biologi nel corso del 2007 hanno individuato 3 milioni di questi punti: i SNP (single nucleotide polymorphisms). Oltre una dozzina di studi sono stati portati a termine nel corso dell'anno per mettere a confronto il Dna di migliaia di persone con e senza malattie in modo da individuare quale piccola variante genetica sia alla base dell'aumento del rischio. Sono state studiate la fibrillazione atriale, le malattie autoimmuni, il disordine bipolare, il cancro al seno, il cancro colonrettale, il diabete, l'ipertensione, la sclerosi multipla e l'artrite reumatoide. Durante questo stesso anno, i biologi hanno poi imparato che esiste un'altra fonte di variabilità genetica: dei tre miliardi di basi che compongono il Dna, alcune migliaia di milioni si possono perdere, aggiungere, o venire copiate in modo sbagliato. Con il risultato che l'attività genetica può cambia-

re entro poche generazioni. Anche questo è un modo in cui può aumentare il rischio di sviluppare una malattia. Al secondo posto nella classifica di *Science* troviamo la tecnologia per riprogrammare le cellule. A giugno scorso, ricercatori americani e giapponesi avevano annunciato di essere riusciti a creare nel topo cellule staminali simili a quelle embrionali partendo da cellule della pelle. A novembre, altri due gruppi di ricerca hanno affermato di aver ottenuto lo stesso risultato con cellule umane. Se venisse confermata, la notizia potrebbe essere una svolta nella ricerca sulle staminali. E per il 2008 cosa ci si attende? Secondo *Science*, tenete sotto controllo i microRna, i nuovi materiali per i chip dei computer, i microbi artificiali, il genoma dell'uomo di Neanderthal e i dati che arriveranno dall'acceleratore di particelle Lhc del Cern e vedrete che qualcosa di interessante verrà fuori.

EX LIBRIS

Non si vive di ciò che si mangia, ma di ciò che si digerisce.

Alexandre Dumas