

FOGLIETTONE

Claudia Cucchiariato
centrale@unita.it

In Spagna spopola il blog di un tale Falsarius che propone ricette a base di scatolette
Ora lo imita anche un vero cuoco con un libro ironico e divertente: «I bassi dell'alta cucina»

COME DIVENTARE CHEF CON I SURGELATI



La vignetta-copertina del fumettista Álvarez Rabo per il libro «I bassi dell'alta cucina» del cuoco basco Aduriz

Secondo uno di quei sondaggi dalla dubbia scientificità che si emettono nei programmi tv del primo pomeriggio, la maggior parte delle massaie che fanno la spesa nei mercati spagnoli prediligono, in assoluto, gli show dei cuochi e le loro ricette in diretta. Un fenomeno che in Italia conosciamo bene. Da anni, studenti squattrinati che vogliono uscire dal tunnel della pasta al tonno, ma anche insospettabili casalinghe tecnologizzate, registrano le puntate della Prova del cuoco o Gusto, sul 5, per non perdersi nemmeno un grammo delle indicazioni offerte.

In Spagna, il boom delle trasmissioni di cucina è più recente, ma non meno intrusivo. Ogni giorno, poco prima e poco dopo il tg, è impossibile non incappare nel cuoco catodico che insegna passo passo la ricetta più buona, più economica e ecologica del momento. Anche qui stanno spuntando come funghi cuochi tra i più premiati al mondo. Uno di loro, il due volte doppia stella Michelin –in due ristoranti– Sergi Arola, ha anche trascorso

momenti di panico in una trasmissione «infernale» dalla quale uscì bruciato: non ci ha fatto una bella figura e ora il suo business ne risente. «Questo accade perché l'alta cucina non è sostenibile», spiegano alcuni critici gastronomici, «i cuochi si devono inventare nuovi modi per guadagnare, perciò vanno in tv e la usano per promuoversi».

Lo ha ammesso più volte anche lo stesso Ferrán Adrià, al quale la tv pubblica catalana dedicherà una serie di documentari speciali in prime time. Non stupisce, quindi, che di fronte a tanta autoreferenzialità si stia sviluppando un sottobosco di iniziative editoriali, televisive e telematiche, che hanno l'obiettivo di iniettare un po' di humor nell'autorevolezza con cui spesso si prendono le parole dei «cocineros». Dal 2007 su internet spopola il blog di un tale Falsarius Chef che propone, da qualche mese anche in tv, radio e in una serie di libri vendutissimi, una sana e sincera Cucina per impostori: astute ricette a base di barattoli, scatolette e surgelati per sembrare un vero e «fottutissimo» chef. Tra le ricette: il baccalà giustizie-

re, le alici alla Greenpeace o la lasagna di aragosta fantasma. Insomma, una serie di preziosi consigli su come fare bella figura ai fornelli pur non avendone la più pallida idea. Ovviamente, il più importante dei consigli di Falsarius è l'oculato insabbiamento delle armi del delitto: lattine, confezioni e buste vanno fatte sparire prima dell'arrivo degli ospiti. Sotto Natale si è imposto nelle librerie spagnole un altro volume nato con lo stesso obiettivo dichiarato di Falsarius. In questo caso però l'ideatore è un cuoco vero e «mediatico», il basco Andoni Luis Aduriz, che per festeggiare il 10° anniversario del suo ristorante ha incaricato al rinomato fumettista Álvarez Rabo la realizzazione di vignette satiriche dal titolo «I bassi dell'alta cucina». I prestigiosi cuochi protagonisti hanno nomi storpiati e poca fortuna: un gruppo di anteroi bersaglio di aguzzine critiche dalle quali non si salvano nemmeno i falsi ispettori di guide o i panciuti critici gastronomici. La sfida è servita. E forse anche in Italia ci sono già diversi illustratori che nottetempo si allenano nella, non ardua, caricaturizzazione di Beppe Bigazzi. ♦