

ENZO VERRENGIA

SI RISCHIA L'INDIGESTIONE. DI CIBO VIRTUALE, MEDIATICO, PERCHÉ QUELLO VERO SCARSEGGIA SULLE TAVOLE DEGLI 8 MILIONI DI PERSONE che in Italia vivono al di sotto della soglia di povertà. Dalla tv, dalla rete e dai rotocalchi rimbalzano di continuo immagini di pietanze dall'estetica sconcertante. Riacquistano l'aura che Walter Benjamin ritenne perduta dall'opera d'arte nell'epoca della sua riproducibilità tecnica. Sorgono apposite categorie creative. Per esempio, il cake design, ormai praticato come un culto da casalinghe post-moderne, incapaci di recepire l'eredità delle lotte femminili degli anni '60 e '70, impregnate di fatuità terminale dopo trentacinque anni di riflusso e reflusso.

Intorno a questo, corsi di cucina, rassegne gastronomiche, impennata di aziende agrituristiche a conduzione familiare che invece di creare occupazione gonfiano il conto di quella che una volta era la buona, vecchia, semplice, trattoria di campagna. Ne risente anche la filosofia per altri versi encomiabile della produzione e del consumo a chilometro zero. Infatti, avventurarsi fra i borghi di collina dell'Italia centrale porta quasi sempre ad imbattersi in pasta, salumi e panetteria dai prezzi inavvicinabili. E la scomparsa del grande prodotto industriale che contribuiva alla rinomanza del marchio nazionale fino a prima del 2008 e dell'inizio ufficiale del collasso economico.

L'ottimismo accampa le cifre di un nuovo business, la suggestione dello slow food, la cultura dell'alimentazione, fra vegani, vegetariani e «normali» carnivori. Tutto illuminato dalle luci catodiche dei programmi televisivi nei quali si gareggia per essere il migliore dei cuochi. Le specialità regionali vengono risucchiare dalla competizione del gioco a premi la cui aggressività Umberto Eco aveva analizzato oltre mezzo secolo fa tra le pagine del *Diario minimo* con il saggio *Fenomenologia di Mike Bongiorno*.

La tendenza, non per la prima volta, proviene dagli Stati Uniti, un Paese ingolfato di contraddizioni, dove abbondano i grassi da povertà, che si nutrono di junk food. La loro triste fisionomia diviene anche quella degli italiani, un tempo depositari e beneficiari di quel miracolo chiamato «dieta mediterranea». Il *Lumpenproletariat* peninsulare, sempre più numeroso, si ciba di patatine e merendine che accrescono il problema dell'obesità infantile, specie con il malefico ausilio della dipendenza digitale, che distrugge il moto per le ore passate dinanzi a tablet, smartphone e computer.

Tutto a partire dalla voga degli eat show, con i fornelli accesi davanti alle telecamere. E conduttrici come Julia Child. La interpretò Meryl Streep nel film del 2009 dedicato a Nora Ephron. Al crepuscolo dell'esistenza, la vivace gentildonna americana accese la vena gastronomica di tante housewives con le sue lezioni televisive di nuove cucine. Poche o nessuna delle sue spettatrici sapevano che quella loquace signora aveva fatto la spia per l'Oss l'Office of Strategic Services del Generale Bill Donovan, antesignano della Cia Jung parlerebbe di sincronicità se la fama della Child venisse accoppiata all'elusiva personalità di un suo collega dei servizi segreti italiani. Federico Umberto D'Amato, onnipotente capo dell'Ufficio Affari Riservati del Viminale, scrisse di cucina su *L'Espresso* con lo pseudonimo di Federico Godio, e collaborò con i celebri Gault & Millau. Ricette e codici occulti? O più banalmente tensione da intelligence scaricata in rituali da buongustai?

LIBRI E RICETTARI

Altro preoccupante effetto si ha nelle librerie. I ricettari patinati debordano sugli scaffali dedicati alla narrativa. Le conduttrici degli eat show nostrani prestano i loro volti inflazionati a superflui volumi culinari. C'è anche una letteratura italiana contemporanea che supporta la deriva etica di una società affetta da bulimia, dove si tornano a praticare i convivi orgiastici di Caligola, che preludevano alla caduta dell'impero romano di occidente. La bresciana Camilla Baresani ha pubblicato qualche anno fa *La cena delle meraviglie*, scritto in collaborazione con Allan Bay. Lei si occupava di ristorazione sul *Sole 24 Ore*, lui sul *Corriere della Sera*. Forze unite per raccontare in diretta i preparativi di una tavolata sontuosa e nel contempo priva di artificialità.

Il lucano Gaetano Cappelli è appena uscito con *Stelle, starlet e adorabili frattaglie*, un romanzo nel quale si scherza sulla moda degli chef. Del resto, l'autore corteggiava temi analoghi dai tempi di Storia controversa dell'inarrestabile fortuna del vino Aglianico nel mondo e *La vedova, il Santo e il segreto del Pachero estremo*, due commedie goderecce che ricalcano in ritardo il soft core di certo cinema da anni '80. Si tratta di inni al dandismo che accantonano l'irrisolto, il tragico, l'irreversibile del presente. L'esatto contrario di quel capolavoro profetico che fu

L'invasione degli ultra cuochi

Abbuffata di cibi in tv nell'Italia in crisi

Fenomenologia di un business

Un susseguirsi di «eat show» che trasformano in rockstar chiunque abbia a che fare con i fornelli
Una tendenza che arriva dagli Usa, un Paese dove abbondano i poveri obesi, quelli che si nutrono di junk food

La grande abbuffata, di Marco Ferreri, un film di quarant'anni fa in cui si fissavano le coordinate di una borghesia che fagocitava se stessa ingozzandosi fino a scoppiare. Indimenticabile l'opulenza ipertrofica di Andrea Férréol, nelle cui forme matrimoniali precipitano uno dopo l'altro i maschi della vicenda. La fresca e giunonica morbidezza della donna è in realtà quella della morte da sovralimentazione.

A precedere Ferreri, Giuseppe Patroni Griffi con *Metti una sera a cena*. Che cosa? Ma la dissoluzione dell'umanità avanzata, naturalmente.

Più indietro, il Sem Benelli de *La cena delle beffe*.

L'uomo è ciò che mangia, dichiarò Ludwig Feuerbach. Fino all'antropofagia. Come quella di Armin Meiwes, il cannibale di Rotenburg, che si cibò del consenziente Bernd Juergen Brandes. «Solo l'Antropofagia ci unisce. Socialmente. Economicamente. Filosoficamente. Sola legge del mondo. Espressione mascherata di tutti gli individualismi, di tutti i collettivismi. Di tutte le religioni. Di tutti i trattati di pace.» È il *Manifesto Antropofago* del poeta brasiliano Oswald de Andrade. Dante l'aveva prefigurato con più sintetica efficacia nel «fiero pasto» del conte Ugolino.

Anche i piccoli chef affilano i coltelli e si fanno la guerra

APPENA CONCLUSA LA TERZA EDIZIONE DI MASTERCHEF ITALIA CON UNA SEQUENZA DI POLEMICHE DA FAR INVIDIA AL NOSTRO PARLAMENTO (in sequenza: il vincitore Federico è stato annunciato prima dall'Ansa e poi dai giudici; le scommesse sono state bloccate per eccesso di rialzo; il nuovo chef catodico ha frequentato un master presso una multinazionale del settore alimentare che è anche sponsor del programma), è partita su Sky giovedì sera la prima edizione nostrana di Junior MasterChef, riservata ai piccolini, dagli 8 ai 13 anni. Gli ascolti e i cinguettii sono stati in media con il cooking show degli adulti (900mila spettatori, 10mila tweet). Format noto anche da noi grazie alla versione australiana ma che naturalmente qui ha visto in campo i genitori tifosi, assiepati in platea. Scene da stadio: urla dei familiari ultras mentre i mini cuochi proponevano le loro pietanze ai tre giudici. Bambini abbigliati come chef, giacchetta nera col nome ricamato sul petto da nonna, *toque blanche* in testa, determinazione spaventosa. La battuta più gettonata è stata: «Vi stenderò con il mio menu». Bambini un po' spaventosi, che confessavano come piccoli schiavi di cucinare da quando erano lattanti e di avere come unico sogno quello di aprire un ristorante. Telefono Azzurro che dice?

Il cinema ha fotografato i rituali della cucina con sguardo preveggennte e cinico. Nel film di 40 anni fa di Marco Ferreri si fissavano le coordinate di una borghesia che fagocitava se stessa fino a scoppiare

