

# PAOLO FABBRI

## RICETTE D'AVANGUARDIA

### LA RICETTA: UNO SPARTITO ALCHEMICO

*La cucina è forse il più ampio esperimento del modo enigmatico con cui i sensi si passano il “testimone” del significato.* (Elkins)

1. Lo spartito: interpretazione ed esecuzione.

La ricetta di cucina è un genere testuale minore, con proprie regole testuali, semantiche e pragmatiche: un formato performativo che può essere impiegato anche per la realizzazione prodotti non commestibili, dal sesso alla poesia (1).

La ricetta è articolata in istruzioni linguistiche e visive (v. in Artusi - come nella cucina futurista - sono numerosi i disegni per i formati e gli stampi) che formano una programmazione di azioni somatiche e strumentali (Fabbri). Il ricettario propone in forma narrativa la trasformazione di elementi naturali (crudo) in prodotto culturale (cotto). Scritte in forma impersonale o in seconda persona, le ricette non sono protocolli, codici prescrittivi, ma un *organon* di massime, spesso approssimate e incomplete, suscettibili di variazioni, libere e legate. Vedi l'apertura delle soluzioni (la salsa al pomodoro è un'opera aperta); la moltiplicazione interna soluzioni che si pretendono sinonime ma non lo sono (ci sono diversi “risotto alla milanese”, v. Artusi, 78, 79, 80).

Di qui, nel vasto pozzo artusiano, le frequenti digressioni enciclopediche sugli ingredienti, gli utensili, le pratiche, le circostanze, ma anche un sapere intersoggettivo della commensalità. L'etichetta a tavola è una piccola etica (Capatti, Boutau).

La ricetta di cucina esemplifica il concetto semiotico di “allografia” (N. Goodman): è come uno spartito la cui interpretazione ed esecuzione è suscettibile di produrre ogni volta risultati “originali” anche molto diversi tra loro. Così come accade nel teatro e la musica. Con la differenza che la ricetta-copione è anch'essa modificabile, soggetta a interpolazioni continue perché sempre approssimativa, indiretta, allusiva (quanto contiene “*un ardito bicchiere*”?), Artusi). Anche quando la tradizione gastronomica orale viene trascritta, appena stabilizzata, la ricetta si offre a tutti i “tradimenti” che i blog contemporanei si affrettano a registrare e dibattere. *In situ* e dal vivo, l'esecuzione della ricetta spinge all'innovazione. Si scrive e si cancella molto sui e nei ricettari, in funzione delle improvvisazioni più o meno riuscite. “*Non potendo darvi di questo piatto le dosi precise abbiate la pazienza di far qualche prova( ne fò tante io!)*”, v. Artusi 434, Broccoli o talli di rape alla fiorentina).

Nel laboratorio della cucina dove sono possibili tutte le impurità e contaminazioni, sperimentare è spesso rischioso: per la forma e il gusto della vivanda e per l'incolumità dell'apprendista stregone, il cuoco.

2. Alchimie: sostanze e operazioni.

La ricetta di cucina presuppone nel suo destinatario una competenza implicita delle sostanze e un saper-fare “alchemico”. Nella composizione degli elementi, nell'uso degli strumenti e nelle pratiche di

ripartizione, preparazione, cottura, disposizione, ecc. Nella successione e nella concomitanza delle operazioni e nel costante giudizio estesico - guardare e assaggiare- ed estetico (“*Bellezza, eleganza, sorpresa*”, Artusi). La ricetta opera sugli stati “elementali” della materia - il duro e il molle, il denso, il solido, il tenero, il pastoso, il vellutato, l’omogeneo, il discontinuo, il fluido, il granuloso, ecc.- e li sottopone alle trasmutazioni (scioglimento, condensazione, ecc., e tutte le transizioni di fase tra il caldo e il freddo, l’umido e il secco).

I verbi che descrivono le operazioni sulle forme e sulle materie sono più importanti dei sostantivi nel lessico dell’Artusi. Due es.: (i) la *Gelatina* (v. Brodo, Gelatine, Sughì n. 3) richiede, in forma positiva e/o negativa, le operazioni seguenti: sbucciare, salare, bollire, schiumare, versare, aggiungere, tritare, pestare, mescolare, battere, bagnare, strizzare, passare – *non spremere* - versare, sfornare. (ii) e il *Cappone in galantina* (n. 366) richiede di disossare, riempire, tagliare, battere, pestare, aggiungere, condire, passare, allargare, cucire, bollire.

(Artusi notoriamente attento alle “*stravaganze della nomenclatura e bizzarrie dello stomaco*”, aggiunge, di suo, i verbi *bianchire, imbiancare*- cioè lessare a metà e *panare*, per avvolgere le cotolette nel pangrattato)

Il risultato delle galantine è poi valutato esteticamente secondo parametri di visibilità e trasparenza, limpidezza, colorazione, consistenza. Nel *Bue alla moda* (297) si dice “*Se vi riesce bene sentirete un umido delicato e leggero*”

(Una dimensione alchemica che ritroviamo anche nelle ricette dei pittori - da C. Cennini a G. de Chirico (2): distillare, coagulare, scolare, asciugare, ecc.). (Jenkins).

Per la cucina ci sono illustri precedenti storici, come il Cocchio trionfale dell’Antimonio di Basilio Valentino (1604) che esplicita l’analogia tra procedimenti alchemici e fabbrica della birra: attraverso la digestione, riverberazione, coagulazione, calcinazione, purificazione e la sublimazione. Un buon esempio, stavolta attuale, è la cottura detta “a bagnomaria”, dal nome favoloso di un’alchimista medievale, Maria l’Ebraica (Zosimo di Panopoli). Si fa regolando il rapporto tra gli elementi naturali più incompatibili, l’acqua e il fuoco, attraverso la doppia mediazione di singolari strumenti: il polsonetto e la bastardella, casseruole e scodelle così simili agli alambicchi e ai crogioli della “grande opera”. (Artusi, 690, Croccante a bagno maria)

Con un’*opus mirabilis*, anche i cuochi, a modo loro, sognano, forse, l’oro.

## Bibliografia

-AA. VV. La cucina del senso a cura di G. Marrone, A. Giannitrapani, Mimesis, Milano, 2012.

-P. Artusi, La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene. A cura di A. Capatti, Bur, Milano, 2010.

-J.J. Boutaud, Il senso goloso, a cura di P. Basso Fossali, ETS, Pisa, 2012.

Elkins, La pittura cos’è, un linguaggio alchemico a cura di T. Migliore, Mimesis, Milano, 2012.

P. Fabbri, ” Istruzioni e pratiche istruite”, E|C, rivista dell’Associazione Italiana di Studi Semiotici, online, 2005.

- “Ipotizzare il periodo: sintassi di un pranzo parolibero”, in Il Verri, n. 1, 2010. (Imprevisti Futuristi)

-N. Goodman, Arte in teoria e arte in azione, a cura di P. Fabbri, et al. ed., Milano, 2010.

G. Marrone, Buono da pensare, Cultura e comunicazione del gusto, Carocci, Roma, 2015

## Note

(1)

### **Tristan Tzara, “Per fare un poema dadaista”.**

*Prendete un giornale*

*Prendete delle forbici.*

*Scegliete nel giornale un articolo che abbia la lunghezza da dare al vostro poema.*

*Ritagliate l'articolo.*

*Ritagliate quindi con cura ognuna delle parole e mettetele in un sacco.*

*Agitate piano.*

*Tirate fuori quindi ogni ritaglio, uno dopo l'altro, disponendoli nell'ordine in cui hanno lasciato il sacco.*

*Copiate coscienziosamente.*

*Il poema vi assomiglierà. Ed eccovi divenuto uno scrittore infinitamente originale e di squisita sensibilità, benché incompreso dal volgo.*

(2)

### **Tempere grosse con l'olio di papavero**

*(...) E' chiara, solida ed elastica. Verniciata si ravviva ma non si scurisce; i bianchi non cambiano; i colori non diventano mai troppo opachi già sin dalla prima pennellata. Permette una lunga lavorazione e sopporta anche un impasto denso, non si rischiano le screpolature. Ha le stesse qualità delle tempere con l'olio di lino cotto ed è superiore a queste perché non si altera; inoltre è facilissima a fasi; eccone la **ricetta***

1 torlo d'uovo

2 cucchiaini a caffè d'olio di papavero

1 “ d'essenza di trementina (...)

1 /2 “ “ di glicerina pura (...)

“ “ “ di aceto bianco

1 “ “ di acqua.

G. de Chirico, Piccolo trattato di tecnica pittorica, 1928

### Tempere grassa col l'olio di papavero

Questa è secondo me la tempere che offre le migliori garanzie. Di quante ho provato è quella che mi ha dato i migliori risultati. È chiara, solida ed elastica. Verniciata si lancia ma non scivola; i bianchi non cambiano; i colori non diventano mai troppo opachi <sup>già</sup> dalla prima pennellata. Permette una lunga lavorazione e sopporta anche un impasto denso, non si richiama le scopolature. Ha <sup>la</sup> stessa qualità della tempere con l'olio di lino cotto ed è superiore a queste perché non si altera; ~~è~~ <sup>è</sup> inoltre facilissima a farsi; eccone la ricetta.

- 1 forlo d'oro
- 2 cucchiarini a caffè d'olio di papavero
- 1 " " d'unguento di terebintina, di <sup>pot</sup><sub>4</sub>
- $\frac{1}{2}$  " " di glicerina pura chimica
- 1 " " d'aceto bianco
- 1 " " d'acqua.

### Tempere grassa col l'olio di papavero

Questa è secondo me la tempere che offre le migliori garanzie. Di quante ho provato è quella che mi ha dato i migliori risultati. È chiara, solida ed elastica. Verniciata si lancia ma non scivola; i bianchi non cambiano; i colori non diventano mai troppo opachi <sup>già</sup> dalla prima pennellata. Permette una lunga lavorazione e sopporta anche un impasto denso, non si richiama le scopolature. Ha <sup>la</sup> stessa qualità della tempere con l'olio di lino cotto ed è superiore a queste perché non si altera; ~~è~~ <sup>è</sup> inoltre facilissima a farsi; eccone la ricetta.

- 1 forlo d'oro
- 2 cucchiarini a caffè d'olio di papavero
- 1 " " d'unguento di terebintina, di <sup>pot</sup><sub>4</sub>
- $\frac{1}{2}$  " " di glicerina pura chimica
- 1 " " d'aceto bianco
- 1 " " d'acqua.

