

*Apocalittici e integrati*, del 1964, è – com'è noto – il titolo della prima raccolta di saggi e articoli sulla cultura di massa di Umberto Eco. L'espressione, che pure rifletteva scarsamente il contenuto del libro, divenne ben presto popolare, definendo in modo altrettanto conciso che incisivo due opposte mentalità: quelle di chi guardava al presente (e al futuro) con ottimismo o, viceversa, con pessimismo; i cantori delle magnifiche sorti e progressive e i *laudatores temporis acti*. La polemica tra le due posizioni era al tempo assai vivace ed Eco, lungi dal situarsi in una posizione mediana, era molto più vicino agli integrati che agli apocalittici, i cui *maîtres à penser* sbeffeggiava allegramente nel suo *Diario minimo*.

Anche le tendenze e le mode gastronomiche sembrano mostrare orientamenti di volta in volta tradizionalisti e innovatori, pessimistici e ottimistici, apocalittici – per l'appunto – e integrati. Si direbbe anzi che come nel campo della storia dell'arte si avvicendano fasi classicistiche e anticlassicistiche, così in quello della cucina si alternano momenti di innovazione e di ripensamento, di espansione e ripiegamento, di fughe in avanti e retromarce.

Gli anni del *boom*, tra la fine dei Cinquanta e l'inizio dei Sessanta, sono segnati, più che da un generale ottimismo, da una dilagante per quanto comprensibile euforia. Nelle case, dove si può finalmente riempire la dispensa con prodotti riservati in precedenza alle feste solenni, ci si vergogna di perpetuare i piatti feriali della mamma e della nonna. La cucina di casa tradizionale viene rapidamente decimata e soppiantata da una cucina “di grado zero” sbrigativa e ripetitiva: in sintesi, spaghetti e fettina.

L'infatuazione del “moderno”, che sta sfigurando il volto dei centri storici delle città, incentiva la diffusione dei prodotti industriali. Agli alimenti freschi si preferiscono quelli inscatolati. Alla carne da brodo, il dado. All'olio d'oliva, quello di semi. Al burro, la margarina. È il trionfo dei surrogati, degli additivi chimici, dei conservanti, dei coloranti. Nonché, massicciamente (e criminalmente), delle sofisticazioni alimentari.

Tutto avviene, per altro, alla luce del sole. Sulla rivista “Alimentazione italiana”, nel giugno del 1963, Rolando Cultrera, uno dei maggiori esperti di tecnologie alimentari, ammonisce: «Vi è ancora chi si aggrappa alla cosiddetta *alimentazione naturale*.

Sono, costoro, professanti di un naturismo che si trova in netto contrasto con l'indirizzo della nostra civiltà industriale». La conclusione è perentoria: «L'esistenza dell'uomo corre lungo un binario senza ritorno [...]. A quanti nutrono radicate nostalgie per certi prelibati caratteri della tradizionale produzione familiare e artigiana, è da ricordare che la società moderna si stacca con velocità progressivamente accelerata dal vecchio mondo ottocentesco». La «cultura dell'artificiale» (come l'ha chiamata Silvana Turzio) rischia di travolgere qualsiasi codice alimentare e gastronomico, e di cancellare ogni identità culinaria.

Due anni prima, nel 1961, l'apocalittico Carnacina aveva fatto una diagnosi impietosa e sconsolata della cucina del Belpaese: se nelle case degli Italiani «si mangia male, molto male», i ristoranti, dal canto loro, «sono in genere tra i peggiori del mondo

anche per colpa dei clienti, conformisti e sprovveduti. Il cattivo cliente fa il cattivo ristoratore. La gente va al ristorante per mettere in bocca tutto ciò che gli vien messo nel piatto, buono o cattivo che sia. Nessuno dice niente, nessuno si lamenta, e i ristoratori si convincono, in buona fede, di essere perfettamente a posto con l'arte loro».

Quella che i ristoranti stanno attraversando è una vera e propria crisi di identità. Si avverte nell'aria una diffusa esigenza di cambiamento, ma questa si traduce perlopiù in innovazioni mediocri e in sperimentazioni estemporanee. Penso ai maccheroncini e ai tortellini "pasticciati", alla paglia-e-fieno, alle pennette al salmone, al filetto al pepe e a tutti gli altri piatti infestati dalla panna, la santa a cui si votano entusiasticamente i cuochi improvvisati. Chiudono i battenti una dopo l'altra, frattanto, le trattorie e le osterie "con uso di cucina", e dilagano le pizzerie.

Il decennio della contestazione giovanile rimette in discussione tutto. Ma, almeno dal punto di vista dei costumi culinari, non c'è alcuna frattura col recente passato. Quell'insensato assemblaggio di pasta, prosciutto cotto, pomodoro, piselli, funghi e panna che risponde al nome di "maccheroncini pasticciati" diventa, in particolare, l'inevitabile approdo di torrenziali riunioni notturne.

I primi segnali di un ripiegamento pessimistico si avvertono solo a metà degli anni Settanta, quando al richiamo dell'Oriente maoista comincia a sostituirsi quello dell'Oriente induista e buddista. La tendenza "alternativa" è quella della cucina macrobiotica. Il fenomeno, che coinvolge ristrette fasce giovanili, si esaurisce rapidamente: non c'è orizzonte mistico o salutista che possa far digerire, alla lunga, i risi *yang* e i bisi *yin*.

Tramonta ancor prima di sorgere, malauguratamente, anche la stagione dell'"austerità", promossa e incarnata dall'ascetica e nobilmente dispeptica figura di Enrico Berlinguer. Di questa predicazione profetica e inascoltata, che introduceva con decenni di anticipo il tema della decrescita, resta, insieme a molti sensi di colpa, il ricettario *Cucina in austerità* di Luigi Carnacina e Lia Cantoni Buonassisi (1974).

La tendenza di massa degli anni Ottanta, trasmessa in eredità agli anni Novanta e traghettata nel nuovo millennio, fino ai giorni nostri, sembra essere quella della ristorazione ibrida. Mi spiego: rigorosa quanto la topografia politica (fin qui si stende la sinistra; là inizia la destra; in mezzo si trova il centro) era, nei decenni precedenti, la topografia della ristorazione. I bar non osavano debordare, in genere, dal sandwich al prosciutto, dalla pasterella, dal trancio di torta. Nelle pizzerie, con qualche timida eccezione, si preparava la pizza, la cui sobria tipologia non ammetteva più di quattro o cinque varianti. Le osterie superstiti praticavano l'alternanza fra la trippa e i fagioli con le cotiche. Le ultime trattorie erano gelosissime della loro usurata vocazione casereccia. I ristoranti difendevano a oltranza presunte tradizioni e innovazioni decrepite.

Divelti gli steccati e travolte le frontiere, non un locale ha conservato i connotati originari. Entri in un bar per berti un caffè, e trovi il barista che sta buttando la pasta. Le pizzerie – non contente di farti fare il giro del mondo in ottanta e più pizze (pizza genovese al basilico e pinoli, valtellinese alla bresaola, tirolese ai würstel, norvegese al salmone, cinese al tofu e via dicendo) – si sono incrociate con i ristoranti e presentano liste spesse come vocabolari. I ristoranti controbattono servendo indiscriminatamente carne, pesce, pasta, pizze, piadine, insalate, hamburger, sushi, tapas e chi più ne ha più ne metta. Il risultato – non saprei dire se più integrato o più apocalittico – è un immane e ininterrotto *happy hour* che assomiglia singolarmente a una mensa della Caritas.

Delle mode gastronomiche d'*élite* – premesso che è più facile sfuggirvi che non alle tendenze di massa – c'è un po' meno da dire. La prima, vera moda è quella, apertamente elitaria e indiscutibilmente integrata, della Nouvelle cuisine, che porta la data di nascita del 1973 e il cui culmine è intimamente legato ai fasti terminali della Prima Repubblica. Intendiamoci: la relazione non è diretta. La rapida decadenza che segue lo splendore della Nouvelle cuisine non dipende tanto dal fatto che i nani, le ballerine e gli *yuppies* non affollino più i ristoranti alla moda, quanto piuttosto dalla progressiva perdita di *appeal* di una cucina rarefatta ed epigrammatica basata su ingredienti cari ammazzati, porzioni microscopiche, presentazioni lambiccate, culto delle tovaglie e delle suppellettili. Questi tratti, per altro, verranno integralmente ereditati dalla ristorazione stellata degli ultimi due decenni, con la giunta di una tecnologia degna del laboratorio di Archimede Pitagorico.

Di orientamento contrario, ossia sostanzialmente conservatore, è la cosiddetta “cucina di territorio”, che fa la sua comparsa agli inizi degli anni Ottanta. Contrariamente a quanto ci potrebbe aspettare, la cucina di territorio ha poco o niente a che spartire con la cucina locale di tradizione stretta. Le migliaia di osterie, trattorie e ristoranti italiani che continuano a preparare i piatti canonici di una determinata area, quelli appresi di solito in ambito familiare e riprodotti più o meno meccanicamente, praticano una cucina che è stata gratificata di vari epiteti (“tipico”, per esempio), ma che non si usa quasi mai definire “cucina di territorio”.

Che cosa c'entra allora il benedetto territorio con questa cucina che si colloca a metà strada (anche dal punto di vista del conto) tra la cucina della tradizione e la cosiddetta cucina creativa, tra la cucina delle cuoche e quella degli chef? Un po' c'entra, in effetti. Nei casi migliori perché seleziona e utilizza prodotti prevalentemente locali, e non solo salumi, formaggi, oli e vini, ma anche vegetali, pane, farina, carni e pesci. Teoricamente a chilometro zero. In tutti gli altri casi il rapporto col territorio consiste nel preparare piatti che ammiccano contemporaneamente, e con esiti spesso strabici, alla cucina della nonna e a quella d'autore.

I piatti della cucina di territorio sono spesso e volentieri “rivisitati”. Il modo più semplice e rispettoso (ma anche il meno diffuso) di rivisitare un piatto è alleggerirlo semplicemente, diminuendo la quantità di grassi, evitando l'abuso di sale e spezie, e abbreviando ragionevolmente i tempi di cottura. Ma senza esagerare. La rivisitazione

più comune consiste invece nel mettere il piatto “in bella copia”: nell’operare cioè una riscrittura che vorrebbe essere aulica e che invece è solo purgata, dal momento che elimina o riduce a dosi omeopatiche gli ingredienti più caratterizzanti e, più in generale, smussa ogni spigolosità. La presentazione di maniera, infine, priva il piatto delle ultime tracce d’identità.

Orientarsi fra le tendenze dell’ultimo decennio, caratterizzato dall’incontenibile proliferazione mediatica del cibo cucinato, non è semplicissimo. Non è neppure chiaro quali possano definirsi di massa e quali d’élite, quali apocalittiche e quali integrate. La tendenza più rilevante è proprio questo ruolo da protagonista assunto dalla cucina: una cucina pervasiva, sussiegosa e autocelebrativa che tracima dalle televisioni di tutto il mondo, infesta il Web, monopolizza i social e pubblica le sue ricette da Einaudi; una cucina di parole e immagini, una cucina virtuale con cui polemizzava in largo anticipo, mezzo secolo fa, il Roland Barthes di *Mythologies*, che la definiva una «cucina del rivestimento e dell’alibi che si sforza di attenuare o anche travisare la natura primaria degli alimenti», una «cucina di sogno la cui consumazione può benissimo compiersi col solo sguardo».

In un tempo, questo nostro, di apocalissi vere e annunciate, la spettacolarizzazione della cucina è forse uno dei pochi fenomeni genuinamente e anzi spavaldamente integrati.

Fra le tendenze più d’élite, ne segnalo due di opposto segno. La prima, che interessava inizialmente i ristoranti pluristellati, ma che si sta gradualmente estendendo a tutta la ristorazione cosiddetta creativa, è quella che chiamerei “globalizzazione alta”, ossia quell’esperanto gastronomico che si parla alla stessa maniera a Parigi come a Madrid, a Londra come a New York, a Sidney come nel paesello più sperduto della provincia italiana, e che sembra quasi voler resuscitare il modello universalistico della cucina signorile premoderna, del tutto priva di inflessioni dialettali.

Momento pedagogico e rito di passaggio di questo modello di cucina è la trasmissione televisiva “Master Chef”, un format diffuso in una ventina di Paesi, dove cuochi dilettanti più o meno dotati debbono superare una serie di prove iniziatiche per riuscire a produrre, alla fine, piatti del tutto simili a quelli che cucinerebbero i loro giudici.

A questa tendenza, sostanzialmente integrata, si contrappone quella, sostanzialmente apocalittica, della cucina vegetariana, ma soprattutto vegana, in forte espansione nei Paesi più ricchi e progrediti. Ci sarebbe ben poco da obiettare, naturalmente, alle ragioni etiche e di salute che determinano questa scelta, e men che meno ai sicuri benefici che procurerebbe all’ambiente un’alimentazione prevalentemente vegetariana. Quel che un po’ preoccupa è la progressiva radicalizzazione del movimento vegano; la sua evoluzione in una *kosheruth* profana e militante, con le sue verità di fede, le sue pratiche superstiziose, le sue minoranze fondamentaliste.