



Gi articoli di approfondimento di LIBRICETTE.eu

Nr. 02

LA CUCINA IN TV

dal Grande Fratello al Grande Forno



Gli articoli di approfondimento di LIBRICETTE.eu
Nr. 02

LA CUCINA IN TV Dal Grande Fratello al Grande Forno

Quest'opera è stata realizzata da LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti, in collaborazione con il blog di cucina [SLELLY – The Dark Side of Kitchen](#) di Paola Uberti.

Contenuti e grafica: Paola Uberti

www.libricette.eu

info@libricette.eu

© 2018 LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti.

L'opera è liberamente condivisibile nel rispetto della proprietà intellettuale dell'autore ed è riguardata dalla licenza Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Italia ([visualizza la licenza](#)).

Distribuzione gratuita.

Le fonti relative alle fotografie contenute in questa pubblicazione sono indicate al di sotto delle stesse ad eccezione dell'immagine di copertina, scaricata dal sito pixabay.com, libera da copyright con licenza Creative Commons CC0.



LIBRICETTE.eu

LIBRICETTE.eu, sito web fondato da Paola Uberti, nasce nel 2016 come naturale evoluzione professionale e commerciale del food blog SLELLY – The Dark Side of Kitchen, creato nel 2011 dalla stessa titolare.

LIBRICETTE.eu ha una MISSIONE rivolta al PUBBLICO appassionato di cibo e cucina poiché diffonde contenuti legati all'enogastronomia di qualità e un CORE BUSINESS dedicato a creare progetti di visibilità per le AZIENDE del settore cibo e bevande di eccellenza.

Sul sito il PUBBLICO trova risorse e contenuti curati nei minimi dettagli, tra i quali gli eBook di cucina (gratuiti o a partire da 2,99 euro), realizzati con la collaborazione di food blogger indipendenti, selezionati per le loro qualità umane, per le loro competenze e perché condividono la filosofia e i principi sui quali si fonda il sito.

Oltre agli eBook di cucina, i lettori del sito possono trovare articoli di approfondimento, una selezione di ricette settimanale, consigli su prodotti, aziende e locali, organizzare eventi a domicilio oppure partecipare a lezioni di cucina (momentaneamente solo nella zona di Torino, ma sono in programma lezioni online).

Per quanto riguarda le AZIENDE, l'anima commerciale di LIBRICETTE.eu, è dare visibilità agli operatori del settore cibo e bevande di alta qualità, attraverso diversi tipi di progetti e servizi creativi, concepiti e realizzati su misura, nel rispetto delle peculiarità e delle esigenze del Cliente. Dagli eBook di cucina dedicati ad aziende, produttori, artigiani, Consorzi, ai cooking show e dalle serate di degustazione alla gestione dei profili social, fino alla realizzazione di video ricette, alla scuola di cucina...LIBRICETTE.eu dà visibilità ai propri Clienti creando i progetti, mettendoli in pratica e rilanciandoli attraverso il web, i social media e il circuito dei food blogger.

LIBRICETTE.eu, inoltre, è il MEDIA PARTNER ideale per gli organizzatori di fiere ed eventi poiché crea piani di visibilità mediatica particolari e attraenti per il pubblico.

In LIBRICETTE.eu la professionalità, la serietà e la deontologia professionale sono al primo posto assieme alla componente umana ed emotiva perché, come afferma la fondatrice del sito, Paola Uberti, "senza emozione non può esistere un buon progetto".

LIBRICETTE.eu

LA PRIMA LIBRERIA ONLINE DEDICATA AGLI eBook DI CUCINA

Un mondo di eBook, ricette e cultura per il pubblico.

Servizi di visibilità per le aziende.

Siamo stati i primi e lo saremo sempre!

LA CUCINA IN TV

Dal Grande Fratello al Grande Forno

di Paola Uberti

Creatrice di LIBRICETTE.eu, del food blog SLELLY - The Dark Side of Kitchen e del sito SLELLYBOOKS.com

Dal tubo del gas al tubo catodico. Dai cristalli liquidi all'induzione. La televisione è entrata in cucina affiancando il frigorifero e il forno come elettrodomestico indispensabile e la cucina è entrata in televisione diventando protagonista ai limiti dell'onnipresente: dallo schermo ai nostri occhi, cervelli e stomaci, gode di una corsia preferenziale che nemmeno biciclette, bus e taxi in città possono vantare.

Fate una prova: qualsiasi ora sia, via digitale terrestre o via satellite, accendendo la TV troverete un programma dedicato alla cucina: che vi si dedichi bene o male, in maniera costruttiva e didattica o come devoto adepto dello share e dello spettacolo, è sempre lì.

Perché la cucina in televisione piace tanto?

Il successo della cucina in TV si basa su due principi: **il cibo è un porto sicuro in tempi di crisi e incertezza e lo spettacolo fa sognare il pubblico che aspira alla notorietà**. La cucina è evasione dalla propria realtà sia quando si è alla ricerca di una temporanea sospensione dal peso del quotidiano, sia quando questa sospensione riguarda la propria condizione o la propria posizione nella società.



Archivio personale, immagini tratte dal web.



“Agli italiani è sempre interessato il mondo del buon cibo e non mi meraviglia questa tendenza. Cucinare in tv è una cosa che fa spettacolo, questo non va dimenticato; si tratta principalmente di uno show, ma c'è anche la possibilità di apprendere. E poi, diciamocelo francamente, tra telegiornali e trasmissioni piene di violenza e litigiosità tornare a casa, accendere la tv e vedere gente davanti ai fornelli è incredibilmente rilassante e forse la gente ha davvero bisogno di staccare la spina.”

Barbara Massaro, intervista a Fiammetta Fadda

La cucina in TV è indissolubilmente legata all'emotività degli spettatori. I programmi sono una sorta di antistress, offrono una distrazione attraverso il cibo, ovvero qualcosa di conosciuto e legato ai desideri e alle necessità fisiologiche.

Il cibo è aggregazione e lo è in maniera così potente da innescare processi mentali che hanno effetti positivi sullo spirito anche quando la cucina e gli alimenti sono puramente visivi e teorici, perché ciò che si vede in TV non lo si assaporerà mai. **È un amore platonico, un rapporto squisitamente idealistico che però ha in sé un grande potenziale**, anche se questo, come vedremo più avanti, non sempre è messo in pratica. La ripetibilità nella cucina di casa propria, in un processo di emulazione di un avvenimento creativo cui sono attribuite sensazioni positive, spesso non è realizzabile.

Il cibo rasserena, rassicura e seduce. È una porta su un altrove dove la contingenza subisce un momento di pausa a favore del sogno, dello svago e dell'immaginazione attraverso il piacere fisico e spirituale.

“In tempi di crisi, il cibo è ancora una delle poche cose rimaste di cui non se ne può fare a meno.”

Monica Bruna

Tra i programmi in cui compaiono chef e professionisti del settore e trasmissioni i cui protagonisti sono personaggi famosi che non hanno un background professionale legato alla cucina, sussiste **una differenza in termini di percezione da parte del pubblico**. I primi fanno sì che quando si immagina di replicare un piatto ci si sente come loro, proiettati in una dimensione culinaria non quotidiana, non propria, in un Olimpo. I secondi funzionano per affiliazione. Percepiti come meno “freddi” dei professionisti, ma non abbastanza “normali” da essere uguali a casalinghe, disoccupati, precari, madri e padri di famiglia coniugati o separati che devono fare i conti con il tempo e i soldi, innescano un processo di immedesimazione e di fuga dalla realtà. **Due forme di evasione, l'una più affine a un sogno difficilmente realizzabile, l'altra più a portata di mano**. Se anche la star della televisione cucina, ha poco tempo, fa i conti con gli impegni quotidiani e tiene d'occhio il portafogli, lo spettatore si sente meno isolato, meno distante da un eldorado nel quale immagina esistano scorciatoie e non strade, successi e non fallimenti.



Anna Moroni, in un articolo di Francesco Condoluci del 16 maggio 2013 su vdgmagazine.it, parla in questo modo del successo della trasmissione *La Prova del Cuoco*, una delle più longeve: *“Personalmente, detesto molte delle trasmissioni che sono nate in questi anni, che non portano a nulla, propongono ricette irripetibili, ingredienti introvabili, attrezzature di fatto inesistenti nelle cucine comuni. La nostra carta vincente è parlare da persone normali alle persone normali, insegnare piccoli trucchi per cucinare bene e anche velocemente: aiutiamo gli spettatori a saper riconoscere gli ingredienti, a risparmiare e fare attenzione anche alle calorie, strizzando sempre l'occhio al gusto”*.

“Al di là delle variazioni sul tema e delle differenze tra i format, tutti questi programmi puntano a stabilire un'intimità con il telespettatore, cercando di renderlo partecipe non solo delle ricette che vengono preparate negli studi, ma anche degli scambi di battute, delle piccole confessioni amichevoli tra i partecipanti alle gare culinarie.”

Mauro Scapellini

Paolo Cendon, nel sito web personaedanno.it, analizza le cause del fenomeno, evidenziandone i risvolti psicologici che si distribuiscono su più livelli. In primis, il successo della TV culinaria si basa sulla possibilità da parte dello spettatore di proiettarsi nell'ambiente in cui sta operando colui che, al di là dello schermo, sta cucinando, **identificandosi con la figura dello chef e assorbendone le peculiarità di figura retorica attualizzata** (fama, successo, distinzione...).

A un livello più profondo, il cibo cucinato in televisione ha attinenze con uno dei più importanti processi evolutivi della specie umana che ha portato all'**emancipazione dalla condizione di organismi viventi per divenire esseri acculturati** nel momento in cui è stata sviluppata la capacità di cuocere i cibi che prima erano consumati crudi. Questa abilità, poi elaborata e raffinata, appartiene ad ogni uomo ed è per tanto ancestrale, implicita, condivisa.

Ancora in profondità si trova **l'attinenza tra il cibo in TV e l'istinto della nutrizione**, non solo nei suoi aspetti fisiologici, ma psicologici, legati all'età neonatale, quando il cibo è sostentamento e mezzo di conoscenza del mondo attraverso la relazione con la propria madre che sfocerà ed evolverà, più tardi, nelle relazioni con gli altri esseri umani e con l'ambiente circostante. In questi termini, quindi, **il cibo sul piccolo schermo ci piace tanto perché è indissolubilmente legato a qualcosa che fa parte della nostra stessa natura**, nonostante distorsioni, stratificazioni e mutazioni indotte dai processi evolutivi individuali e collettivi.

Che il fenomeno della cucina in TV sia soprattutto di natura psicologica e conseguentemente “terapeutica”, ma che non trovi sempre riscontri nella pratica, lo testimonia un'indagine della Doxa commissionata da Accademia Italiana Cucina.

Secondo l'indagine, **il 71% degli italiani applica le nozioni e le ricette apprese in ambito familiare e non quelle assorbite tramite gli show televisivi** che nella classifica delle fonti di ispirazione del cittadino medio alle prese con i fornelli si piazzano dietro ai libri specializzati che si trovano al secondo posto.

Solo per i tuoi occhi

Ho guardato con attenzione i **particolari scenografici** di alcune tra le più seguite trasmissioni, persuasa che la prima forma di comunicazione di questi prodotti televisivi passi attraverso l'impatto provocato dall'ambiente nel quale si concretizzano. Dove l'accento è posto sull'**insegnamento**, gli ambienti sono rigorosi, essenziali, accademici.

I programmi che tendono a creare più **empatia** con il pubblico e che lanciano messaggi romantici di condivisione si svolgono, invece, in set in tutto e per tutto simili alle cucine che si possono trovare all'interno delle case degli spettatori. Pentole e utensili appesi, arredi moderni ma non troppo freddi oppure decisamente classici e rustici, piante aromatiche o decorative e finestre che si aprono su scorci reali o ricostruiti, suggeriscono l'idea del **calore domestico, della tranquillità, della sicurezza della casa** e del suo centro nevralgico più rappresentativo: la cucina.

Anche **la regia e la fotografia hanno un ruolo fondamentale**. Alcune trasmissioni sono girate in modo da esaltare gli intenti "scolastici": il montaggio è essenziale, le inquadrature pulite e stabili sostengono il ruolo didattico dello chef, le luci sono tendenzialmente fredde.



Massimiliano Mariola in Max cucina l'Italia
© Gambero Rosso Channel



Giorgio Barchiesi in Giorgione Orto e Cucina
© Gambero Rosso Channel

Altre trasmissioni che hanno **un intento più didascalico ed emotivo**, presentano inquadrature all'interno delle quali spesso le mani del cuoco maneggiano delicatamente le materie prime, quasi ad accarezzarle, primi piani strettissimi di elementi liquidi che colano su cibi solidi, colori caldi, fumi e vapori che esaltano il potenziale seduttivo della cucina, specie molto zuccherina, grassa e calorica e le attinenze di questa con la sessualità.



Da Nigellissima con Nigella Lawson
© Gambero Rosso Channel

“Ave, Soldati in cucina”

“Che cos'è viaggiare? Viaggiare è conoscere luoghi, genti, paesi, e qual è il modo più semplice, il modo elementare di viaggiare? Ma è di mangiare, di praticare la cucina di un paese dove si viaggia. Perché se voi ci pensate bene, nella cucina c'è tutto: c'è la natura del luogo, il clima, quindi l'agricoltura, la pastorizia, la caccia, la pesca, e nel modo di cucinare c'è la tradizione di un popolo, c'è la storia, la civiltà di questo popolo. L'uomo come ha avuto la prima idea di viaggiare? La avuta molto probabilmente mentre lui stava fermo e guardava qualche cosa che invece viaggiava qualche cosa che andava, per esempio le nuvole nel cielo, gli uccelli che migravano, un fiume che scorreva. Ebbene anche io ho avuto l'idea di questo viaggio molto semplicemente: pensando al fiume che attraversa la città dove sono nato, Torino.”

Mario Soldati in Viaggio nella Valle del Po, 1957.



Mario Soldati in Viaggio nella Valle del Po
Alla ricerca dei cibi genuini, 1957
Archivio Personale

La storia insegna in qualsiasi ambito e lo fa anche quando si parla di cibo e cucina in TV. Le origini dei programmi televisivi dedicati a questi temi, in Italia, risalgono al programma **Viaggio nella Valle del Po – Alla Ricerca dei Cibi Genuini** di cui **Mario Soldati**, nel 1957, fu ideatore, regista e conduttore. Soldati fu meritevole di aver introdotto in televisione la figura del **giornalista enogastronomico**, dando vita a una trasmissione riconosciuta per il suo valore didattico relativo alle eccellenze della Valle del Po.

Un altro fondamentale contributo alla cultura gastronomica attraverso il medium televisivo fu dato da **Luigi Veronelli**, affiancato prima da **Umberto Orsini**, poi da **Delia Scala** e infine da **Ave Ninchi**, con il programma **A tavola alle 7**, andato in onda dal 1976 e considerato il precursore della cucina in TV e spesso temine di paragone con i moderni cooking show che paiono fagocitare l'informazione e l'educazione a favore dello spettacolo fine a se stesso.



Luigi Veronelli e Ave Ninchi in A Cena alle 7
Archivio Personale

Aldo Grasso, già nel 2004, nell'articolo comparso sul Corriere della Sera intitolato *Il pioniere dei cibi in TV, trent'anni fa con Ave Ninchi*, scriveva: “...toccò a Veronelli inaugurare la prima rubrica di cucina in tv [...] con Ave Ninchi, scritto da Paolini e Silvestri e diretto da Dada Grimaldi. Per sette anni Veronelli insegnò agli italiani un po' di educazione alimentare [...] Ora la tv non fa più educazione alimentare (salvo rari casi) ma turismo gastronomico; più preoccupata degli sponsor che della salute del cittadino.”

“Se chiedessero, ai molti che scrivono di cibo sul web o che si danno appuntamento davanti alla tv, chi era Ave Ninchi, quasi nessuno saprebbe rispondere senza l'aiuto di Wikipedia. Era una brava attrice italiana e con Luigi Veronelli condusse a metà degli anni Settanta la prima trasmissione televisiva dedicata alla cucina italiana, A tavola alle 7, un grande successo della televisione in bianco e nero. Quella televisione era didattica, voleva formare gli italiani, era la Rai di Bernabei, di un'Italia in grande trasformazione.”

Stefano Bonilli

“...Quella era una televisione didattica. Io direi di più: educativa, non come apprendimento in senso stretto, quanto per aver iniziato a far comprendere che cibo e vino erano (sono) valore – culturale, storico, sociale, economico – e per ciò meritavano (meritano) avvicinamento rispettoso e attenta conoscenza.”

Gian Arturo Rota

Più tardi iniziò l'era di **Wilma de Angelis**, protagonista di numerosi programmi tra i quali **Telemenù** diventato poi **Sale, pepe e...fantasia** (TMC 1979 – 1997) e **A pranzo con Wilma** (TMC 1990 – 1993).

Wilma de Angelis non era una professionista della cucina: era un personaggio pubblico che, grazie alla sua fama e a una fisicità rassicurante, riuscì a stabilire con il pubblico **un rapporto confidenziale e vincente** che permise alle sue trasmissioni di perdurare. Fu probabilmente l'antesignana della figura non professionale che spopola in televisione facendo della cucina il suo "ariete".



Wilma de Angelis in Sale, pepe e...fantasia

Oggi i programmi TV a sfondo culinario si inseriscono in più categorie.

Talent show, cooking show didattici nei quali figure professionali o personaggi famosi insegnano le tecniche base della cucina oppure a preparare un piatto specifico, trasmissioni dedicate alla **scoperta delle specialità enogastronomiche italiane e internazionali**, programmi nei quali si parla di alimenti nei modi e con i fini più disparati, dalle **sfide pantagrueliche** a chi ingurgita più cibo alla **ricerca dei piatti più curiosi e/o disgustosi del pianeta**, fino ad arrivare alle **sitcom** e ai **programmi destinati ai bambini**.

Un'analisi esauriente delle tipologie suddette la fa Paolo Cendon sul sito web personaedanno.it: *"Esaminando le forme effettive che le rappresentazioni televisive della cucina assumono si nota un continuum che spazia nel taglio del programma dall'impostazione manualistica, con vere e proprie istruzioni per l'uso, al modello stile entertainment con tanto di pubblico e battute di contorno, mentre nei contenuti si va dalle ricette facili, semplici, veloci, a quelle elaborate, sofisticate, ricercate, per finire con i protagonisti che di volta in volta possono essere chef stellati di fama, giovani cuochi emergenti, oppure casalinghe dedite al fai da te con esiti più o meno riusciti e intriganti, in programmi dal taglio generalista oppure tematico, focalizzato sugli antipasti piuttosto che sui dolci."*

Quantità VS qualità

L'onnipresenza e la disomogeneità di format e programmi televisivi che hanno come comune denominatore la cucina, fanno sì che l'efficacia e l'utilità che li riguardano siano oggetto di discussione.

Alcuni esperti del settore si chiedono se prima o poi si arriverà alla saturazione o se la TV sia un contenitore che condivide con l'universo la peculiarità di essere infinito e in continua espansione.



Come in ogni ambito, la sovrabbondanza di prodotti di un medesimo genere legato allo sfruttamento incondizionato di un tema che incontra il favore del pubblico, mette in dubbio la qualità degli stessi.

In alcuni programmi l'attenzione è concentrata sui personaggi e sulle peculiarità che hanno contribuito a renderli famosi, di là da ciò che una trasmissione, per essere informativa e culturalmente arricchente, dovrebbe fare, ovvero essere "cibocentrica".

"Quanto servono le performance televisive dei cuochi ad avvicinare il grande pubblico alla gastronomia?"

"Per un cuoco, se la partecipazione a programmi di cucina, arriva dopo aver conseguito una solida esperienza in un ristorante, che gli ha dato anche soddisfazioni professionali, allora ci sono vantaggi per l'intero sistema della gastronomia ed anche i semplici appassionati-curiosi ne trarranno beneficio. Al contrario, se si parte dalla televisione per poi eventualmente costruirsi una carriera ai fornelli, allora siamo nel campo dello spettacolo."

Fausto Arrighi, intervistato da Francesco Aiello, Il Mattino, 20 gennaio 2013

Chef, cuochi e gente che cucina

Edoardo Raspelli, in un'intervista rilasciata a Sette TV, critica aspramente molti programmi dedicati alla cucina per l'incompetenza dei conduttori, sia se questi a suo parere non possiedono la tecnica, sia se essi, pur essendo grandi chef, non sono preparati in materia di conduzione televisiva, citando a tal proposito Gianfranco Vissani. **La professionalità e la preparazione dei protagonisti delle trasmissioni è un tema molto dibattuto che si lega alla spettacolarizzazione che mortifica il senso stesso della cucina in televisione e il suo grande valore in termini di cultura e apprendimento.**

Personalmente, da consumatrice di prodotti televisivi a tema culinario, sono favorevole alla diffusione del genere e non aborro il fatto che nei programmi sia presente l'elemento spettacolare a patto però che quest'ultimo sia un complemento e non il fine ultimo.

Credo che la televisione abbia un enorme potenziale informativo e culturale in fatto di cibo, cucina e sana alimentazione e la responsabilità in questo senso è principalmente del pubblico che deve mantenere un solido senso critico nello scegliere i programmi e nel verificare le informazioni in esse contenute.

La TV ci vende ciò che noi vogliamo comprare, principio valido per qualsiasi altro prodotto commerciale. Un prodotto che non vende, è ritirato dal mercato.



Un prodotto che non serve finisce tra le offerte e poi nel dimenticatoio, a patto che i potenziali acquirenti non cadano vittime del più subdolo degli stratagemmi di marketing: instillare nel pubblico il senso di bisogno e il desiderio di consumo.

Non mi disturbano nemmeno gli onnipresenti chef televisivi perché credo che anch'essi possano trasmettere un messaggio educativo, ovvero **l'importanza di acquisire competenze professionali attraverso lo studio e di disporsi al sacrificio nel momento in cui queste devono essere messe in pratica passando dalla scuola al lavoro.**

È pur vero che, quando gli chef diventano stelle dello spettacolo, si concretizza il rischio che il suddetto messaggio sia distorto e che i destinatari dello stesso intendano la cucina come un trampolino di lancio verso la notorietà, senza ostacoli.

Perché i messaggi volti all'educazione in campo enogastronomico e relativi alla professione dello chef siano efficacemente diffusi e raggiungano nel modo corretto i destinatari è necessaria la competenza di coloro che li diffondono.

“Lo stellato del D'O confessa di non aver mai visto altri programmi di cucina ma pensa che possano far bene alla gente perché offrono comunque una grande libertà di scelta.”

Laura Forno parla di Davide Oldani, Vanity Fair – Style.it, 21 giugno 2013

Sono il succitato Davide Oldani e Filippo La Mantia, intervistati da Camilla Baresani per lo Donna a dire cosa pensano della coking show mania:

“Questi programmi non hanno annoiato?”

Oldani, *“No. Persino mia mamma, a 82 anni, li guarda con piacere.”*

La Mantia, *“La parte positiva è che riscoprono tradizioni e ricette, quella negativa è che migliaia di persone ormai campano sui cuochi: tutti sanno di vino e sono food-blogger.”*

Cattivi dentro...la TV

I format importati in Italia ma diffusi anche nel resto del mondo, dedicati alla ricerca di nuovi talenti, sono i principali responsabili della nascita del bad-chef, **lo chef bello e cattivo** che mortifica, insulta, aggredisce gli aspiranti nuovi talenti.

“Ma i giudici sono davvero così severi?”

“I giudici sono severi con i piatti e non con le persone. Hanno sicuramente un grande carisma. Carlo è il più umano di tutti, Bastianich è una star planetaria ed è crudele con chi si merita di esserlo”.

Intervista di Laura Forno a Maurizio Rosazza Prin, secondo classificato di Masterchef Italia 2013.

Hell's Kitchen



Gordon Ramsay - Immagine tratta da alimentipedia.it



Carlo Cracco - Immagine tratta da movietele.it



Gli chef che maltrattano il prossimo piacciono, fanno audience. Forse perché abbiamo bisogno di sentirci dall'altra parte della barricata e di godere della mortificazione altrui per apparire meno fantozziani ai nostri stessi occhi quando siamo fuori dal posto di lavoro, oppure perché stiamo subendo una mutazione da spettatori a voyeur affamati di crudeltà, sognando un riscatto per interposta persona dagli avvillimenti della vita quotidiana. **È questo che intendiamo per meritocrazia, magistero, metodologia di apprendimento?** L'educazione passa attraverso la maleducazione? L'annichilimento è l'unica via percorribile verso l'acquisizione di capacità tali da aprire le porte della ristorazione stellata e della fama in campo culinario? Questa tendenza fa riflettere su quanto la cucina in questo genere di format sia un mezzo, piuttosto che un fine e quanto essa sia sacrificata al dio dell'audience e allo spettacolo tout court.

Rossano Boscolo della Boscolo Etoile Accademy di Tuscania riguardo al programma Masterchef scrive: *“Non vedo però comunque la necessità di trasformare un posto dove si cucina e che merita rispetto non per soli fini igienici, in un vero porcilaio e per giunta dandone spettacolo e direi scandalo a un grande pubblico. Perché – per fare i cattivi (che fra l'altro gli viene anche male) come previsto dal copione – devono mancare di rispetto alle materie prime, rovesciando piatti a destra e a manca, proponendo così un modello di cattivo gusto e privo di rispetto per prima cosa per chi ha fame e anche chi desideri seriamente avvicinarsi alla cucina? Considero quella della preparazione del cibo, nelle diverse accezioni nelle quali può essere declinata – un' arte complessa e colta che non può prescindere dalla sacralità del cibo. A mio modo di vedere, i tre giudici del programma, forti della loro meritata fama, potevano cogliere questa grande opportunità di comunicazione per valorizzare l'impegnativa e sempre più attuale professione di cuoco e la cultura stessa del cibo e delle sue preparazioni, pur mantenendo vivace e accattivante il format televisivo proposto. [...] E sia chiaro che io sono favorevole alla cucina in TV perché fa bene all'economia come dimostra ad esempio il successo del cake design e del wedding cake, promosse da buone trasmissioni statunitensi. [...] Lancio un fraterno appello ai professionisti seri che sono chiamati a fare televisione. Usatela, la televisione, ma attenti: non fatevi usare!”*

Anche Davide Oldani e Filippo La Mantia prendono le distanze parlando del programma The Chef di cui sono stati protagonisti e paragonandolo a Masterchef Italia: *“Tra me e Davide, il più tecnico e severo è lui”* spiega *“ma nel nostro programma di piatti non ne voleranno. Nei confronti di ragazzi che si mettono in gioco certe cose sono inammissibili”*. Presa di posizione che Oldani sottoscrive: *“Scene alla Bastianich non se ne vedranno, Joe è un grande ma esagera”*.

Intervista a Filippo la Mantia e Davide Oldani, Panorama, 17 settembre 2013.



Nemmeno Gianfranco Vissani approva: *“Il giudizio non è nella cattiveria e la cattiveria non c’entra con un giudizio. Esiste la valutazione professionale. Anche questa cosa di creare competizione tra i concorrenti a chi fa il capetto, tutto sacco degli autori, bravissimi, che fanno divertire la gente.”*

Gianfranco Vissani intervistato da Luciano Pignataro, Il Mattino, 21 gennaio 2013.

A proposito del confine tra spettacolarizzazione e utilità didattica dei talent show a sfondo culinario, parla Gian Arturo Rota sul sito web veronelli.com: *“Non è un caso che una trasmissione come Master Chef’s sia nata in una pay TV come Sky che, scrive Carlo Freccero, è organizzata non a partire da dati anagrafici o di largo consumo come le casalinghe, i giovani, gli anziani, ma da differenze culturali e di genere come gay, maschi, femmine, usanze e tradizioni, cioè una televisione che non cerca il minimo comun denominatore, ma vuole fornire a ogni gruppo, anche limitato, un prodotto specifico che soddisfi bisogni personalizzati. E’ un pubblico attivo, impegnato in veste di attore ma anche produttore di contenuti...”*

In questo intendimento, quindi, la cucina in TV, diventa volgare, non perché “del volgo”, come lo è una carbonara ruspante preparata nella cucina di una trattoria, ma perché farcita (aggettivo quanto mai attagliato) di imprecazioni e insulti di ogni genere che vanno appannaggio della spettacolarizzazione e spostano l’occhio di bue dalla ricetta e dal cibo all’intrattenimento che cavalca l’onda di **un modo di rapportarsi con il prossimo sempre meno empatico e sempre più guerresco**.

Per par condicio, sul sito web dedicato alla controversa trasmissione, masterchef.sky.it, a proposito dell’edizione 2013 si leggeva: *“Sono i veri protagonisti di ogni puntata: non parliamo dei giudici né degli aspiranti chef, bensì dei piatti. Intorno alla loro preparazione ruota ogni singola prova del vostro cooking show preferito, e sono in grado di procurare ansie e gioie a chi li sta cucinando e a chi, da casa, ne segue la nascita e creazione. Ogni edizione di MasterChef prende vita da un piatto, e questi sono i primi che abbiamo visto quest’anno. Ci hanno convinti e, grazie ad alcuni di essi, la vita di qualche aspirante chef ha preso una nuova piega.”*

Stelle (Michelin)

“...E i cuochi di punta, in difficoltà nella gestione del loro specifico economico a causa della crisi, colgono al volo questa nuova opportunità... diventano star nazionali e la loro trasmissione raggiunge risultati impensabili per una pay TV satellitare, con punte di un milione di ascoltatori a puntata.”

Gian Arturo Rota cita Stefano Bonilli



Sono soprattutto i talent show e i programmi che si svolgono nei ristoranti oggetto di "ristrutturazioni" radicali che vanno dal personale, al menu, fino all'organizzazione ad aver estratto i grandi chef stellati dalle cucine dei locali mitologici al pari delle dodici fatiche di Ercole e ad averli resi **vip conosciuti dal grande pubblico.**

Quando ero piccola, una mia zia acquistava in edicola un'enciclopedia della cucina firmata da Gualtiero Marchesi la cui effigie campeggiava sulle copertine dei fascicoli. Io guardavo questo chef epico e percepivo la sua figura professionale come egli fosse una sorta di divinità che donava il proprio sapere. Di lui si conoscevano la carriera e il valore professionale. Nulla riguardo alla sua vita privata o al suo carattere.

Oggi molti grandi chef sono autentiche star: oltrepassano lo schermo attraverso il cibo e diventano noti per le loro peculiarità e inclinazioni caratteriali.

Esistono chef rock, chef pop, chef cattivi, chef buoni, chef sarcastici, chef seduttori, sexy chef. Come e quanto gli chef catodici (o a schermo piatto, a seconda del televisore che avete a casa), hanno cambiato l'iconologia del mestiere?

Nell'immaginario collettivo, fino a qualche anno fa, i cuochi erano alchimisti grassi, sudati e impataccati che in cucine caldissime e inaccessibili al pubblico preparavano piatti con ritmi da cardiopalma. Oggi vediamo uomini e donne affascinanti con un physique du rôle perfetto per il piccolo schermo destreggiarsi sapientemente con il codice televisivo.

Ne il Grande Fratello, perfetti sconosciuti diventano famosi perché gli spettatori assistono allo svolgersi delle loro vicende umane quotidiane, più o meno spontaneamente rappresentate. Il pubblico si immedesima, l'empatia scatena il suo potenziale comunicativo e generatore di affiliazione e il sogno di diventare "qualcuno" pur essendo un perfetto "nessuno", sembra realizzabile.

Oggi il Grande Fratello è diventato il Grande Forno, ma la reazione del pubblico non sembra essere differente: in questo caso il mezzo è la cucina, ma il risultato è sempre l'inseguimento del sogno che tormenta migliaia di italiani cosiddetti medi: la notorietà. Ciò a scapito (ma solo secondario) di istituti alberghieri e centri di formazione che sono assaltati ma che spesso vengono approcciati in maniera distorta poiché non aprono le porte dei palcoscenici, ma delle cucine dove si suda, si lavora duro e si trascorrono feste e ricorrenze tra i fornelli.

Per contro, alcuni chef di alto lignaggio raccomandano appassionati e aspiranti professionisti di tenere sempre presente che **la spettacolarizzazione della cucina in TV rischia di esaltarne solo gli aspetti positivi, romantici e legati al successo e alla fama;** come ammonisce Gualtiero Marchesi: *"La tv vende solo il lato spettacolare della cucina, che è il 5%; l'altro 95% è fatto di pratica, tecnica, fatica, orari incredibili, lavoro durante le feste."*



Arriverà un giorno nel quale, a forza di riempirsi, questo pentolone mediatico traboccherà? Cosa resterà dopo l'onda (TV) anomala? Un fondo bruno ristretto e delizioso nel quale la cultura gastronomica tornerà ad essere protagonista? Una scrematura che predilige la qualità a scapito della quantità? Un capovolgimento di ruoli grazie al quale il cibo tornerà ad essere il fine e lo spettacolo il mezzo?

“Secondo me siamo già arrivati al limite massimo. Da qui ci sarà una naturale selezione di quello che funziona e resiste e di quello che è tutto fumo e niente arrosto. Ci sono chef, ad esempio, che usano la tv come vetrina per aumentare i propri affari e che dopo qualche comparsata tornano nel proprio ristorante e raccolgono i frutti della visibilità data dalla televisione; altri come Alessandro Borghese o Simone Rugiati hanno, invece, scelto di lavorare solo il televisione. Guadagnano abbastanza, si divertono e restano ben lontani dai fumi della cucina del ristorante e dalle magagne dei clienti.”

Barbara Massaro, intervista a Fiammetta Fadda, Panorama, 4 gennaio 2012.

Paolo Petroni, sul sito web de L'Accademia Italiana della Cucina di Milano, già alcuni anni or sono parlava del successo mediatico della cucina e ne faceva uno strumento di confronto con ciò che stava accadendo nei ristoranti: teoria vs pratica, finzione vs realtà. Mentre sul piccolo schermo si parlava (e straparlava secondo molti esperti) di cucina, nel mondo della ristorazione, i locali di fascia media rischiavano l'estinzione.

Tutto fumo e niente arrosto, quindi? Oppure il fumo suddetto lo abbiamo noi spettatori negli occhi? **La cucina in TV è davvero un metodo di evasione dalla vita quotidiana con tutti i suoi tormenti e patimenti, dalla crisi economica, dall'incertezza relativa al futuro che poi non trova riscontro nella realtà fuori dal salotto?** La cucina televisiva è solamente un'isola felice nella quale cullarsi, un ventre materno in pixel, che non lascia nulla se non un fugace sollievo? E in che modo la nostra crescente necessità di annegare i dispiaceri nel ragù influisce sulla qualità dei prodotti televisivi che ci sono offerti?



Direttamente collegato al successo della cucina e di chef e cuochi in televisione è **il boom dell'editoria a tema.**

La stragrande maggioranza dei programmi TV passano dallo schermo alla carta oppure sono il trampolino di lancio per una massiccia presenza di titoli firmati dai protagonisti. È sufficiente visitare una qualsiasi libreria per rendersi conto di quanto spazio sia dedicato al tema culinario, fino a poco tempo fa relegato negli scaffali meno blasonati.

Le dolenti note

“Non conosco nulla che velichi così voluttuosamente lo stomaco e la testa quanto i vapori di quei piatti saporiti che vanno ad accarezzare la mente preparandola alla lussuria.”

Donatien-Alphonse-François de Sade

La cucina televisiva è spesso correlata al food porn, ovvero cibo pornografico, quello che secondo Anthony Bourdain che lo definisce misterioso, domestico ed esotico, ha un tale potere eccitante da indurre coattivamente la necessità di mangiarlo e che secondo Rosalind Coward ha caratteristiche estetiche così efficaci dal punto di vista della comunicazione e dello stimolo visivo da ridurre lo spettatore in una sorta di “schiavitù”.

Il food porn è anche una sorta di comfort food i cui effetti benefici non sono orientati al benessere dello spirito, ma all'appagamento dei sensi fine a se stesso.





Seducente, bello da vedere, ammiccante, protagonista di immagini patinate e allusive che nascono da inquadrature sapientemente pianificate, luci soffuse, colori brillanti e caldi, superfici lucide, nulla ha a che fare con la pornografia in quanto tale, ma con essa condivide la capacità di innescare il bisogno di soddisfare un desiderio squisitamente fisico e puramente istintivo, in perfetto stile voyeuristico. Questo genere di stimolazione quanto mai efficace, secondo il professor Martin White della Newcastle University, è correlato agli aspetti negativi della sovrabbondanza di programmi televisivi dedicati alla cucina.

Gli stimoli indotti dal vedere cibo in televisione comportano il consumo eccessivo di alimenti grassi, zuccherini, ipercalorici e dannosi per la salute e, unitamente alla sedentarietà correlata con il fatto di giacere per lunghe ore davanti alla televisione, aumentano il rischio di obesità.

Ciò è direttamente collegato alla tipologia di piatti che sono proposti in televisione. Per evidenziare le carenze e gli eccessi dei suddetti cibi, uno studio condotto da White ha comparato le proprietà nutrizionali di pietanze preparate durante i programmi televisivi da chef o appassionati di cucina conosciuti anche in Italia (Jamie Oliver, Nigella Lawson, Lorraine Pascal e Hugh Fearnley-Whittingstall) con quelle di analoghi cibi pronti, disponibili nei supermercati. L'indagine ha rivelato che in fatto di contenuto ed equilibrio di grassi, proteine, zuccheri e fibre, i cibi pronti sono migliori di quelli preparati dagli chef.

Nessuna delle due tipologie, inoltre, soddisfa gli standard internazionali per una dieta equilibrata. In fatto di contenuto di sale sembra che i piatti degli chef siano più attagliati ai principi di una dieta sana, anche se la quantità effettiva non poteva essere fisicamente misurata.

Anche nel caso del fenomeno della cucina in TV, come in molti altri ambiti, io credo sia necessario raggiungere l'equilibrio. La responsabilità in questo senso è soprattutto di noi spettatori che avendo in mano uno straordinario strumento, il telecomando, possiamo scegliere programmi di qualità ad alto contenuto educativo e informativo oppure intrattenimento e spettacolo "sano" che, specie in tempi cupi, fa bene allo spirito. Trasmissioni dotate di queste caratteristiche, fortunatamente, non mancano.

"Un consiglio per il pubblico degli aspiranti gourmet?"

"Guardi pure la tv, ma vada anche al ristorante, naturalmente secondo le possibilità di ciascuno. Oggi in Italia ci sono mille possibilità di fare esperienze gastronomiche interessanti."

Fausto Arrighi, intervistato da Francesco Aiello



Gli articoli di approfondimento di LIBRICETTE.eu
Nr. 01

LA CUCINA IN TV

Dal Grande Fratello al Grande Forno

www.libricette.eu; info@libricette.eu

