

La cucina invade le case italiane

di Salvatore Bevilacqua



Sarà la crisi che induce le famiglie a consumare i pasti a casa anziché al ristorante. Sarà il piacere di mettersi alla prova in un'arte che richiede creatività e disciplina. Fatto sta che i programmi di cucina hanno invaso le case degli italiani, ogni rete televisiva che sia in chiaro o a pagamento contiene almeno un programma di cucina che sia di intrattenimento, di insegnamento o addirittura un talent. Ma facciamo un passo indietro.

Era il 1984 quando in TV Corrado presentava il programma "Il pranzo è servito", con l'irresistibile jingle che anche i più giovani hanno sentito almeno una volta a casa delle proprie nonne, la trasmissione, prevedeva due concorrenti che si battevano a colpi di semplici domande, ed è un programma che può considerarsi il capostipite di una serie di programmi

che oggi invadono la tv. Ma da "Il pranzo è servito" ad oggi le cose sono cambiate, dalle domande anche sulla cucina, in tv oggi invece si cucina, i programmi sono soprattutto basati sulla preparazione di ricette, consigli e gare gastronomiche - e ce ne sono tanti anche sul satellite! Con format anche aggressivi e scherzosi. Sempre animati da gare. Ottime pubblicità.

Il primo programma che ha dato il via alle gare culinarie e alla preparazione di prelibati manicaretti che in certi orari della giornata sono davvero invitanti e ti creano la voglia di cucinare è stato sicuramente l'ormai storica "La Prova del Cuoco" di Antonella Clerici su Rai 1, che posizionando il programma alle ore 12 è diventato un vero e proprio successo dal 2000 in poi, non solo per le casalinghe, ma anche per uomini e giovani. Se la Clerici è stata la prima regina indiscussa della cucina italiana sviluppando un programma che negli anni si è rafforzato ed ha macinato ascolti crescendo anche in durata, infatti dai venti minuti iniziali oggi il programma dura 90 minuti, alla fine del 2008 in uno spazio all'incirca di 5 minuti il TG di Italia 1 "Studio aperto" apre una rubrica intitolata "Cotto e mangiato" condotto da Benedetta Parodi che in questo modo è diventata la seconda regina della cucina italiana, un riscontro senza precedenti quello di "Cotto e Mangiato" che si è concretizzato in oltre 2 milioni di libri venduti e che è valso alla conduttrice un contratto milionario arrivando alla realizzazione di un vero e proprio programma tutto suo su La7 "I menù di Benedetta", per tutte quelle donne lavoratrici che pur avendo poco tempo libero non disdegnano la cucina fatta in casa, anche con qualche piccola scorciatoia come l'uso di cibi precotti o surgelati che per i grandi chef sono un delitto, ma che per la Parodi sono diventati la sua miniera d'oro, infatti il successo della Parodi Junior è proprio questo, praticità, velocità e la concessione qualche scorciatoia in cucina come non mettersi a fare la pasta per la sfoglia o per la pizza, ma comprarla al supermercato già pronta oppure non comprare gli scampi freschi che costano un occhio della testa, ma comprarli surgelati tanto sono buoni comunque.

Se le regine dei fornelli in tv sono la Clerici e la Parodi, non mancano i re, gli chef Alessandro Borghese che su Real time presenta il programma "Cucina con Ale" che possiamo definire una versione al maschile de "I menù di Benedetta" e Simone Rugiati che su La7d conduce "Cuochi e Fiamme", si tratta di una gara culinaria basata su 4 prove: manualità, abilità, creatività e presentazione svolta da due persone comuni e giudicate dalla blogger Chiara Maci, la critica enogastronomica di Panorama Fiammetta Fadda e l'attore comico Riccardo Rossi. Tra gli stranieri, grande popolarità sta riscuotendo "Il boss delle torte" su Real time, con il pasticciere Buddy Valastro che ci lascia sempre senza fiato quando realizza le sue torte che sono delle vere e proprie opere d'arte e il cattivissimo chef Gordon Ramsay. Quest'ultimo è protagonista di più di un format, su Cielo e Real Time, e in Italia ha spedito il braccio destro lo chef Joe Bastianich a "Master Chef", il primo vero talent show sulla cucina a sbarcare da noi, con un'edizione su Cielo.

Ma da qualche tempo spopola il talent show di cucina, "Hell's Kitchen", letteralmente "cucina d'inferno", un talent condotto sempre dallo chef Gordon Ramsay che prevede la selezione di dodici cuochi dilettanti per un ristorante famoso hollywoodiano. I concorrenti non sono messi soltanto alla prova tra i fornelli, ma anche da un punto di vista psicologico.

Ma se la cucina in tv impazza, anche nel cinema abbiamo esempi di film che ci fanno venire l'acquolina in bocca quando li guardiamo, come dimenticare "Chocolat" un film del 2000 diretto dal regista Lasse Hallstrom con Juliette Binoche e Johnny Deep che per i più golosi del cioccolato è una vera delizia, chi non avrebbe voluto immergersi in quella meravigliosa vetrina della cioccolateria ricca di sculture di cioccolato, altro registro è invece il film "Julie&Julia" del 2009 scritto e diretto da Nora Ephron con Amy Adams e Meryl Streep nei panni della cuoca americana realmente esistita Julia Child che vivendo a Parigi con il suo libro "Imparare l'arte della cucina francese" ha insegnato a cucinare alle donne degli Stati Uniti d'America con la sua meravigliosa beef bourguignon o la deliziosa crema bavarese ai lamponi.

Questi sono solo due esempi di come la cucina non ha invaso solo la Tv ma è presente anche nel cinema.

Bene dopo aver in qualche modo raccontato e dimostrato che la cucina in tv e non solo in tv è ormai regina, come possiamo spiegarci questo suo grande successo? Secondo il critico enogastronomico di Panorama Fiammetta Fadda, la cucina in tv è un antidoto allo stress, ma alla domanda: "Non c'è il rischio che questo moltiplicarsi di offerta saturi il mercato?", risponde: "E' così. 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 hanno, invece, scelto di lavorare solo in televisione. Guadagnano abbastanza, si divertono e restano ben lontani dai fumi della cucina del ristorante e dalle magagne dei clienti" (tratta dall'intervista a Fiammetta Fadda di Barbara Massaro di Panorama del 4 gennaio 2012).

Come al solito il troppo storpia, quindi come è successo in passato per i Reality show, anche per la cucina assisteremo ad un declino in quanto si arriverà ad un punto in cui non ne potremo più di spadellamenti, di grigliate, di mescolare il sugo altrimenti si attacca alla padella e togliere dal forno la carne quando sarà dorata, ma resteremo legati ai programmi più seri e che funzionano perché semplici e genuini, ma in assenza di questo declino per gli appassionati di cucina, gustiamoci questi programmi e mangiamo con gli occhi 24 ore al giorno 7 giorni su 7.