

# DOPPIOZERO

---

## Cucina a vista e passioni tristi

[Gianfranco Marrone](#)

9 Febbraio 2025

Della nascita dei ristoranti sappiamo tutto? SÃ¬ e no. Il ristorante Ã¨ un'istituzione moderna che nasce a Parigi nella seconda metÃ  del Settecento e si diffonde un po' dovunque, in modo esponenziale, dopo la Rivoluzione dell'1789. Ma il suo luogo fisico e la sua stessa forma architettonica derivano da un discorso sociale piÃ¹ ampio: quello della gastronomia, un insieme di scritti e di pratiche che Parigi, dopo averlo ben assestato e attestato, distribuisce per il mondo. Gastronomia Ã¨ insieme affinamento del gusto, diffusione dell'expertise circa cibo e bevande, valorizzazione del piacere edonistico nei riguardi dell'alimentazione, espansione dell'abitudine del mangiar fuori senza necessitÃ , propagarsi del desiderio di convivialitÃ , nascita della critica del gusto come genere testuale specifico, costituzione di una specie di *frame* molto preciso circa quel che accade nell'ambiente dove viene offerto del buon cibo (accoglienza da parte del *maÃ®tre*, sistemazione al tavolo, distribuzione dei menu, arrivo del cameriere, ordinazione fino al pagamento del conto, all'elargizione del *pourboire* e cosÃ¬ via).

PiÃ¹ a monte, il ristorante nasce soprattutto grazie all'affermarsi politico di una nuova classe sociale, la borghesia mercantile e industriale, che prende il potere nel corso della Rivoluzione, e che ha abitudini, valori ed esigenze molto diversi da quelli dell'*Ancien rÃ©gime*. CosÃ¬, mentre i borghesi rivoluzionari stanno nelle strade e nelle piazze a parlar di politica, diffondendo la famigerata Opinione pubblica, i cuochi piÃ¹ o meno raffinati delle grandi famiglie aristocratiche restano senza lavoro. Ai loro padroni Ã¨ stata tagliata la testa, o i piÃ¹ fortunati dei nobili sono riusciti a emigrare. Che fare? L'unica Ã¨ usare la propria competenza culinaria altrove, in cittÃ , dando da mangiare â e bene â ai Robespierre, ai Marat e soci che, dal canto loro, tra una discussione accesa e una votazione per acclamazione, hanno bisogno e voglia di un luogo dove ristorarsi. Il ristorante (nome di un brodo, sembra, prima ancora che di un luogo) Ã¨ la sintesi spaziale di tutto ciÃ²: un sito nuovo che nasce perchÃ© se ne sente la necessitÃ  o che â ma Ã¨ lo stesso â genera un bisogno che da tempo sembra essere nell'aria. Il ristorante Ã¨ una forma testuale nuova che rinvigorisce il discorso sociale gastronomico.

Quel che sancisce tutto ciÃ², materializzandolo, Ã¨ un atto edilizio: lâedificazione di un muro che separa, fortemente e a lungo, la cucina e la sala, creando due diversi spazi adibiti a usi opposti (cucinare vs mangiare) e con valori simbolici nuovi (spazio privato dei fuochi vs spazio pubblico dei tavoli), e con alcuni precisi attori che fanno la spola fra di essi: il *maÃ®tre* (che Ã¨ il portavoce ufficiale del locale, incaricato di diffonderne spirito e valori) e i camerieri, privi di parola, e per questo adusi a ben tenere occultato ai commensali affamati â nonchÃ© desiderosi di nuovi sapori e nuove idee da percepire nel piatto â quel che accade in cucina. Chi resta perennemente dietro il muro delle cucine Ã¨ il cuoco, lo chef di brigata, affatto invisibile ai commensali, generando cosÃ¬ una sorta di segreto (come sempre foriero di curiositÃ  e *rumors*) nei suoi confronti. L'artefice principale di questa complessa operazione politica non ha volto, fisionomia, figura. Di lui non si sa nulla.

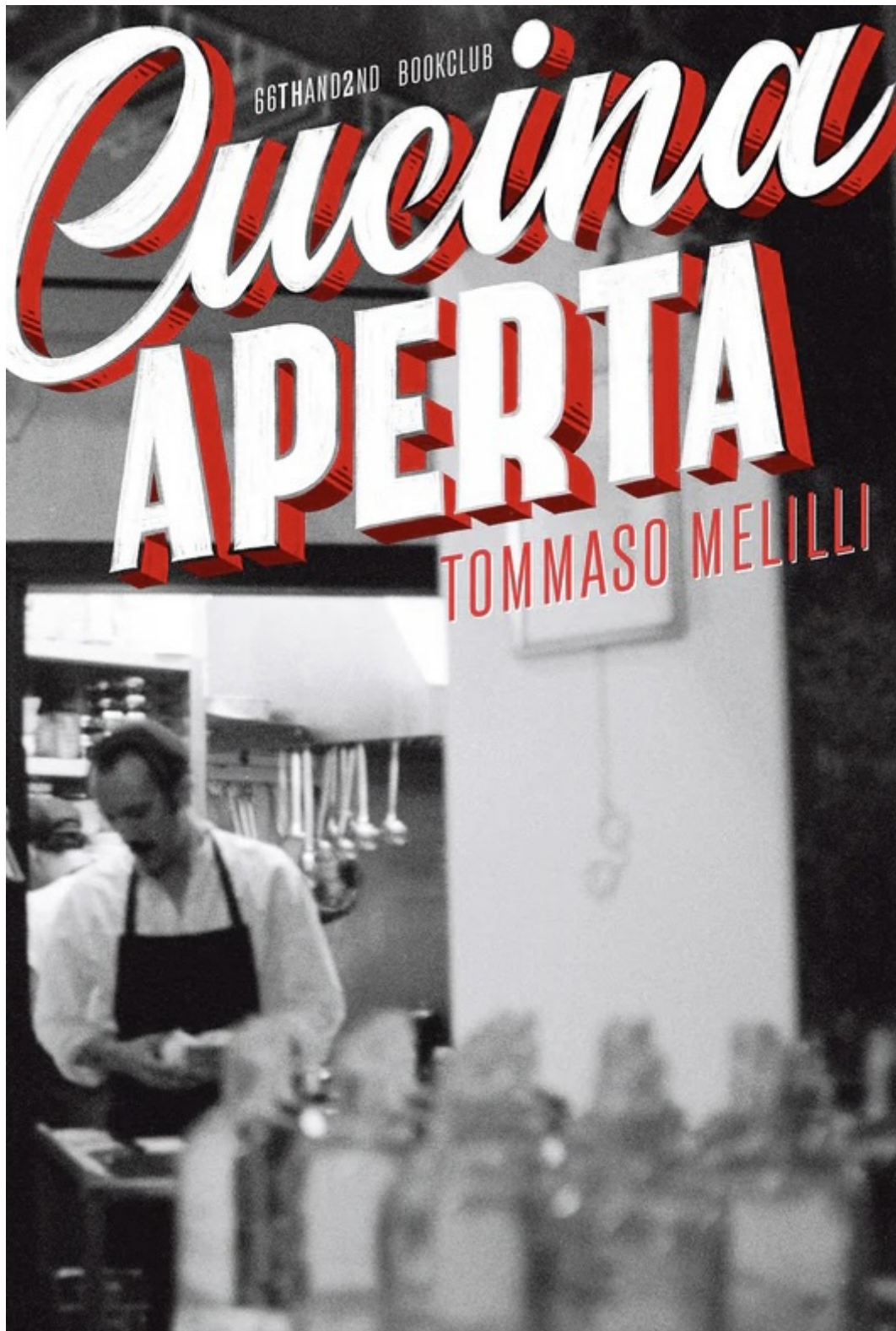


Nei luoghi di ristorazione sino a poco prima diffusi nel mondo â?? taverne, locande, osterie, stazioni di posta, *tables d'hôte* etc. â?? questa separazione non câ??era: si cucinava nello stesso ambiente dove si mangiava, spesso tutti insieme, accomodati in lunghe tavolate. Chi preparava il cibo, buone o cattive che fossero le sue pietanze, era ben visibile a chi stava lâ?? seduto a mangiare, e viceversa. Viene da chiedersi: perchÃ© lâ??edificazione di quel muro? e per quale ragione i cuochi, questi personaggi cosÃ?? valenti, alcuni dei quali anche illustri, stanno rintanati nelle loro cucine e non osano mai venir fuori, delegando appunto al *maÃ??tre* la parola e la relativa accoglienza degli ospiti, dunque la propagazione dei propri valori gastronomici? Forse, ma Ã?? una vaga ipotesi, il muro serviva a tenere in ombra delle persone che, sino a poco tempo prima, avevano avuto a che fare con le famiglie nobili, anzi sostanzialmente ne facevano parte. Persone che avevano a dir poco timore di fare la stessa fine dei loro padroni, dunque si guardavano bene dal mostrarsi in pubblico, di rivelarsi ai loro commensali piÃ?? abituali, ossia proprio a quelli che avevano tagliato la testa a principi e marchesi, conti e baroni: ossia ai loro commensali precedenti, capaci di apprezzare al meglio i loro deliziosi manicaretti. Il muro ha dunque in origine un valore politico, che poi genererÃ?? , perdendo tale valore, il format dei ristoranti di tutto il mondo quanto meno per un paio di secoli, creando altresÃ?? tutte le mitologie intorno agli chef che hanno, Ã?? il caso di dire, nutrito il discorso gastronomico piÃ?? diffuso.

Prova ne sia che quando, come negli ultimi decenni, si Ã?? voluto innovare il format del ristorante con soluzioni architettoniche alternative, la prima e piÃ?? ovvia operazione portata avanti Ã?? stata proprio quella dellâ??abbattere, fisicamente o simbolicamente, il muro separatore. Il cuoco ha iniziato a mostrarsi in sala, a chiacchierare con i commensali (i quali hanno cominciato a adorarlo), mandando in pensione il *maÃ??tre*, donando la parola ai camerieri (che raccontano i piatti prima di servirli) e, soprattutto, offrendo il suo stesso corpo come emblema, come logo del suo locale. Al punto che Ã?? adesso impossibile andare a cena in un ristorante â?? stellato o meno â?? e non scambiare due parole con lo chef: parlare con lui Ã?? unâ??aspettativa essenziale del cliente, che paga salato il conto anche per questo. Oggi, si sa, il cuoco Ã?? un brand. Parallelamente, si Ã?? iniziato a aprire una serie di varchi nel muro: ora inserendo fisicamente apposite finestre fra sala e cucina, ora predisponendo telecamere fra i fornelli e schermi in sala per assistere dal vivo

alle preparazioni, ora spostando in cucina il tavolo dell'ospite di riguardo, ora direttamente ricreando un solo ambiente con fuochi da un lato e tavoli dall'altro. Il ritorno all'osteria, la moda della trattoria alla buona, fa parte di questo generale movimento di abbattimento sistematico del muro e dei suoi vari significati.

Da qui l'attuale moda della cucina a vista, imperativo categorico nell'architettura dei luoghi di ristorazione di ogni tipo, dai tristellati alle mense aziendali, dalle trattorie di quartiere ai refettori per bisognosi e senzatetto. Adesso tutti possono, anzi debbono, stare a osservare il lavoro della brigata, la divisione dei compiti, le sottili arti della cucina e dell'allestimento dei piatti, la manualità consapevole. Si è pure istituita una gerarchia fra i tavoli in sala a seconda della vicinanza o distanza dalle cucine. È il principio assai ambiguo, lo si sa, della trasparenza, secondo cui tutto deve esser visto e, ribaltando il punto di osservazione, mostrato: garanzia di igiene, serietà, professionalità, buone pratiche. In poche parole: pornografia mal dissimulata.

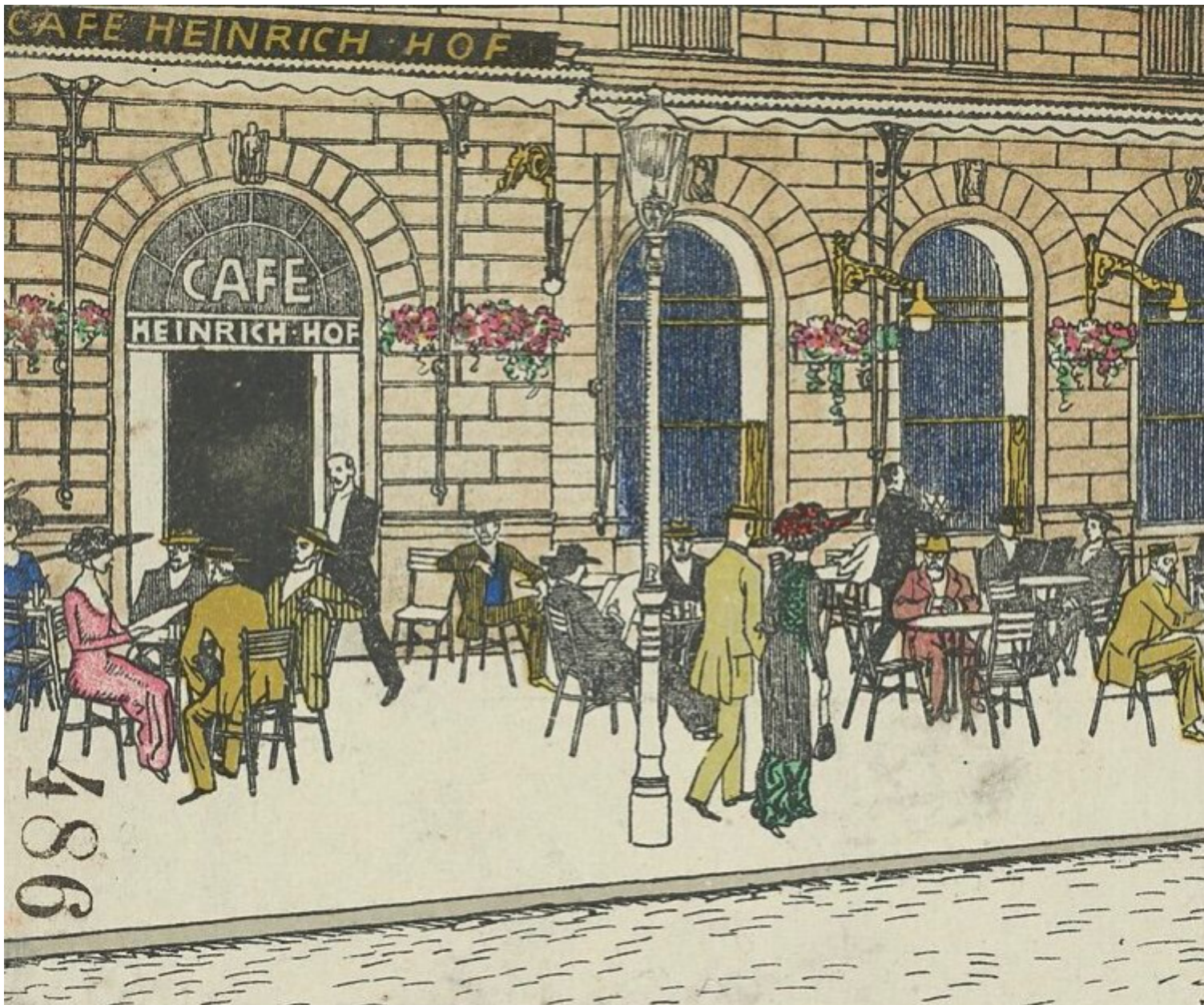


Câ??Ã" allora da chiedersi che cosa pensino i cuochi di tutto questo processo etico ed estetico, sociale e architettonico. Certo, i piÃ¹ fortunati e capaci di loro hanno fatto il passo successivo: quello dâ??andare in televisione, luogo della massima esposizione in pubblico, generando la cosiddetta gastromania. Tutti gli altri son rimasti lÃ , in cucina, a farsi osservare, come in uno zoo o in un circo, dai commensali curiosi e sopraccigliati. Tommaso Melilli, cuoco e scrittore (si veda il bellissimo *I conti con lâ??oste*, Einaudi 2020), mette a fuoco proprio costoro, i cuochi-cuochi che sono ormai oggetto di quotidiano voyeurismo da parte degli avventori, affamati di immagini piÃ¹ che di cibo. E lo fa in un libro recente intitolato non a caso [Cucina aperta](#) (66thand2nd, pp. 152, â?? 15), dove mette bene a fuoco il punto di vista â?? in senso letterale â?? di chi lavora fra i fornelli in una cucina a vista: â??lavorare in una cucina aperta Ã" per certi versi un altro mestiere: non possiamo piÃ¹ fare alcune schifezze innocenti, come assaggiare le salse col dito, e neppure

schifezze meno innocenti, tipo rimettere nella padella le cose che cadono; siamo ulteriormente costretti a tenere in ordine e pulire spesso il piano di lavoro; non possiamo pi<sup>1</sup> lanciare delle cose contro i muri quando siamo nervosi, e purtroppo non si possono pi<sup>1</sup> produrre le stesse nuvole di fumo di un tempo, perch<sup>©</sup> i sistemi di ventilazione sono quasi sempre approssimativi o antichi, e alcune persone si preoccupano molto di avere i vestiti che odorano di roba cucinata<sup>•</sup>. <sup>•</sup> <sup>•</sup> il definitivo congedo dal Bourdain di *Kitchen Confidential*, noto ideologo delle cucine come luogo costitutivamente di malaffare: <sup>•</sup> non possiamo urlare quando ci bruciamo, quando ci tagliamo, quando ci cade una padella sul piede. Non possiamo sbraitare e insultarci a vicenda, ma soprattutto non possiamo insultare *voi* che rimandate indietro i piatti, che chiedete la pasta senza capperi, e che ci infliggete il catalogo ragionato dei vostri pensieri magici riuscendo a far inceppare gli ingranaggi della fragilissima macchina di produzione della felicit<sup>•</sup> che cerchiamo di mettere in moto tutte le sere<sup>•</sup>. E con il ricordo commosso di Anthony Bourdain, improvvisamente impiccatosi in un lussuoso albergo tedesco, si chiude non a caso il libro. Di <sup>•</sup> carbonara confidential<sup>•</sup> si parlava gi<sup>•</sup> nei *Conti con l<sup>•</sup>oste*.

Ecco appunto <sup>•</sup> citando forse inconsapevolmente il Rossellini della *Citt<sup>•</sup>* e l<sup>•</sup>Eco dell<sup>•</sup>*Opera* <sup>•</sup> l<sup>•</sup>idea di una cucina *aperta*, un luogo non solo visibile unilateralmente ma fruibile per intero, frequentabile, dove gli sguardi vanno in entrambe le direzioni: chi <sup>•</sup> guardato guarda a sua volta chi lo sta guardando. Una specie di antropologica reciprocit<sup>•</sup> che <sup>•</sup> frutto di un regime scopico doppiamente voyeuristico. Questo libro <sup>•</sup> spiega molto chiaramente Melilli <sup>•</sup> <sup>•</sup> non parla di persone che guardano altri cucinare, questo lo fate tutti i giorni: parla di ci<sup>2</sup> che vediamo noi mentre ci guardate<sup>•</sup>. <sup>•</sup> al discorso bellico che dobbiamo allora pensare: una citt<sup>•</sup> aperta, come appunto Roma nel film di Rossellini, <sup>•</sup> un luogo che si dichiara sconfitto pur di rinunciare alla violenza della guerra, alla forza d<sup>•</sup>urto del nemico. Le cucine aperte sono un po<sup>•</sup> cos<sup>•</sup>: i lavoratori della cucina non sono pi<sup>1</sup> una brigata militare ma una compagnia di giro che fa bella mostra di s<sup>•</sup>, che recita di fare qualche sta facendo. A patto di potere anch<sup>•</sup> essi osservare quelli che, ingozzandosi a quattro palmenti, li stanno fissando mentre lavorano.

Ma che cosa c<sup>•</sup> da guardare, cosa si vede allo spioncino oramai allargatissimo che dalla cucina punta alla sala? Parechho: e ne viene fuori una piccola etnografia dell<sup>•</sup> attuale pratica del mangiar fuori, dove non mancano le patenti contraddizioni. Laddove una cucina aperta <sup>•</sup> cio<sup>•</sup> un ritorno sensato e attento all<sup>•</sup> osteria alla buona <sup>•</sup> proclama il recupero intelligente delle tradizioni gastronomiche dei vari territori, i loro avventori vanno invece alla ricerca di novit<sup>•</sup> fini a se stesse, di quell<sup>•</sup> effetto *wow* che <sup>•</sup> spesso la caratteristica essenziale del *fine dining*. Perch<sup>•</sup> per esempio non servire al tavolo un buon minestrone, magari freddo come predica un<sup>•</sup> antica usanza lombarda? Ma se lo si mette in carta, quasi nessuno lo sceglie, perch<sup>•</sup> nessuno va fuori a cena per poi mangiare come mangia in casa: ma siamo certi che si tratterebbe dello stesso minestrone, delle medesime verdure, degli stessi loro accostamenti? <sup>•</sup> come se ci fosse da parte dei commensali una specie di neofilia costitutiva, pregiudiziale, che li porta non tanto ad ammirare i gesti, e le gesta, del cuoco-divenuto-spettacolo ma a giudicarlo preventivamente secondo un sistema di valori che non <sup>•</sup> il suo.



L'oste odierno, insomma, non è tale due volte: la prima perché sta perennemente in palcoscenico, la seconda perché, stando là, non potrà mai essere quel che vorrebbe essere un oste bello e buono ma il suo simulacro invertito di senso: lo chef. Cade, come è ovvio, il principio dell'autenticità, soprattutto se contrapposta a una qualche forma di artificiosità. Il ritorno all'autentico è artificioso perché è il suo destinatario, che pure lo cerca, a non volerlo, forse a non comprenderlo. Come dire che, tanto per cambiare, è il sistema a contare, le relazioni che si istituiscono fra i suoi vari elementi, non i singoli protagonisti. Ed è così che a mangiare le cose cucinate quasi come a casa non sono affatto gli avventori delle cucine aperte (sempre alla ricerca dell'innovazione fine a se stessa) ma soltanto i cuochi che le preparano, riedificando così sulla sfera simbolica quel muro che era stato abbattuto sul piano materiale. Per il resto, a essere considerato segno indiscusso della buona cucina resta il piatto complesso, misterioso, ricco alla vista perché inaccessibile al palato: un po' come accade per l'arte contemporanea, dice Melilli, che tanto più è apprezzata dal *grand public* quanto meno capita. Del resto, il cibo e l'arte hanno una cosa in comune: il gusto, come dire la cosa più capricciosa e insieme più prevedibile che possa esistere.

È ovvio che poi i compromessi si trovano, e, come sempre, finiscono per essere dei gran pasticci: per questo che i francesi mettono la panna della carbonara, per questo che nessun occidentale è in grado di mettere abbastanza prezzemolo nel tabbouleh, per questo che spolveriamo il curry sulle cose come se fosse parmigiano, per questo che inzuppiano il sushi nella salsa di soia (di nuovo, perché la salsa di

soia sa di parmigiano), Ã per questo che i kebabbari, in Italia, si sono rassegnati ad arrotolare il kebab nelle piadine. PerchÃ© abbiamo paura?•. E dove c'Ã paura, si sa, c'Ã potere.

Da qui lo smuoversi di una pletora di passioni che, piÃ¹ ancora che il buon cibo, appare e domina nelle cucine aperte. Alla paura si risponde ovviamente col coraggio, quello di riprendere (non Ã rivisitare? per caritÃ ) la tradizione per quel che Ã, o che era, senza scartare da essa la miriade di ingredienti e di piatti che risultato scomodi al gusto di oggi. Alle poche idee del cliente seduto al ristorante, occorre cosÃ associare la sua trepidazione: andiamo ormai al ristorante come un tempo si andava a teatro; con la stessa trepidazione e fame di scoperta. In alcuni casi con piÃ¹ trepidazione ancora Ã! Siamo spesso piÃ¹ eccitati in attesa di una cena in un posto speciale che nel fruire una qualsiasi forma d'arte?•. Il rischio, perÃ², Ã quello di far emergere, con la tristezza, addirittura la noia. Come lâ Opera di Eco, i piatti della cucina aperta finiscono cosÃ per essere soggetti alle piÃ¹ diverse interpretazioni. Ma anche alle piÃ¹ diverse emozioni.

### **Leggi anche:**

Gianfranco Marrone | [Santi bagnati, bevitori asciutti](#)

Gianfranco Marrone | [Tra gli scaffali del supermercato](#)

Gianfranco Marrone | [Tre stelle a McDonald's](#)

Gianfranco Marrone | [Il panino: attenti a quei due!](#)

Gianfranco Marrone | [Dal tagliere alla cittÃ](#)

---

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.  
Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

---

