



editrice
san marco



CUCINA, ARCHITETTURA DI UN PROGETTO MENTALE

*a cura del professor Giovanni Ballarini,
Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina*

La cucina non è soltanto un'arte (o un'espressione di alto artigianato) legata al palato del consumatore, grazie alla sua capacità più o meno elevata di percepire i sapori, o alle mani del cuoco, per la sua abilità tecnica nell'elaborare i piatti. Essa, infatti, è prima di tutto un'intuizione che nasce nel cervello di chi la pratica. È qui, infatti, fra i neuroni della sua mente, che si collegano formando reti di informazioni elettriche, che la cucina viene immaginata, costruita, interpretata e giudicata, per poi essere, infine, ricordata.

Così come la cucina è nella mente dei singoli, lo è anche, però, in quella collettiva di una famiglia, di un Paese, di una popolazione, associata a quella particolare specie di ricordo collettivo che è la tradizione. I libri di cucina, che raccolgono le ricette, non fanno altro, in realtà, che fissare sulla carta una parte di quello che si trova nella mente del cuoco che le ha progettate, senza poterne trasmettere, però, alcuni componenti importanti come gli odori e i sapori, al più è possibile fissare sulla carta forme e colori degli ingredienti o del piatto finale mediante una fotografia.

Un buon libro di cucina, tuttavia, non deve limitarsi a guidare il neofita o anche l'esperto nell'esecuzione di ricette più o meno standardizzate, ma deve servire ad aiutare la mente di chi lo consulta a ricordare e a immaginare, stimolandone così la creatività.

Ma torniamo ora nella mente del nostro cuoco, dove la cucina in generale, e ogni singolo piatto in particolare, semplice o complesso che sia, assume la forma di un progetto, alla riuscita del quale concorrono molti elementi.

Creare un nuovo progetto gastronomico non è facile. Per questo motivo, molti cuochi preferiscono servirsi di quelli già realizzati, tradizionali o ricevuti da altri colleghi, oppure ricavati dalla consultazione di libri o di Internet, ma anche attenti dalla visione di programmi televisivi (ora molto frequenti) che trattano di cucina.

Dobbiamo anche rilevare che, in passato, il tipo di progetto elaborato dal cuoco si riconosceva già nel nome del piatto proposto, così se era usato il termine "minestra" o "frittata" si sapeva chiaramente a che cosa il cuoco si riferiva (e che cosa il cliente poteva trovarsi in tavola). Oggi, invece, le cose non stanno più in questi termini, tanto che, quando su un menu si legge, ad esempio, il termine "parmigiana" non sempre è chiaro a che cosa si vuole riferire veramente il compilatore della lista, poiché tale espressione è ormai usata per indicare vari tipi di preparazione. Per non parlare di quando si usano espressioni quali "a modo mio" o "della mamma" o altre ancora, segnate dalla più sfrenata fantasia (e da grande oscurità per il cliente!).

Ritornando ora agli aspetti che riguardano la realizzazione di un progetto, è bene ricordare che uno stesso può essere eseguito diversamente dai vari cuochi, che possono modificarlo anche sulla base delle proprie capacità individuali.

A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA



WWW.24

editrice
san marco


È inutile, e anche dannoso, però, che un cuoco alle prime armi, oppure molto modesto, si improvvisi “sperimentatore”, rovinando così anche ciò che c’è di buono nelle caratteristiche del progetto di base.

Pensare, ancor prima di cucinare è quindi una condizione essenziale per lavorare bene, anche se, purtroppo, non sempre avviene. Troppo spesso, infatti, si assiste alla presentazione di proposte gastronomiche nelle quali non si intravede alcun pensiero e che risultano pertanto confuse come lo è forse chi le ha progettate. Un piatto, un pranzo, una cucina in cui non si riesca a individuare un progetto, sia pur semplice ma coerente, non saranno mai completi nella loro struttura, e nemmeno armonici e soddisfacenti per il palato.

Progettare, infatti, significa comporre, vale a dire utilizzare e accostare fra loro elementi diversi, usando anche tecniche differenti, con una varietà di combinazioni che nel loro insieme costituiscono un’architettura del gusto, razionale e piacevole: anche una lasagna al forno è il risultato di una sorta di progettazione architettonica. Tuttavia, non tutti i progetti riescono sempre bene, e così come a volte un ponte o una cupola crolla, anche un soufflé (ardita e difficile architettura gastronomica) può crollare miseramente.

Per cucinare procurando soddisfazione a se stessi e dando piacere ai propri clienti, non è necessario seguire una “scuola di pensiero” gastronomica, per quanto importante essa sia, ma soltanto pensare e ragionare su quanto si ha a disposizione. Così facevano in passato le nostre antenate, le cuoche della tradizione domestica italiana o delle trattorie di campagna, le quali, andando semplicemente nell’orto di casa, e, sulla base di ciò che vedevano pronto per essere colto, immaginavano il piatto che avrebbero potuto cucinare: partendo dalle materie prime disponibili creavano quindi un progetto.

Oggi, che abbiamo tutto a disposizione, e sempre, indipendentemente dalle stagioni, dobbiamo partire, invece, da un nostro progetto per poi scegliere le materie prime che meglio si adattano a esso.

Tuttavia, ai nostri progetti o a quelli delle tradizioni locali, attualmente si sostituiscono spesso quelli dell’industria alimentare e della grande distribuzione (GDO), diffusi anche con una pubblicità martellante. Tutto ciò comporta, in qualche caso, un appiattimento e un’omologazione delle proposte culinarie. Chiunque, invece, si dedichi alla cucina, dal cuoco del grande ristorante, che cerca il successo, al privato, che in casa vuole trarre soddisfazione da quanto riesce a preparare, deve far lavorare la mente e soprattutto pensare alla *cucina come un luogo di progettazione infinita*.

A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA