

Il cuoco e la cuoca sono degli artisti o degli abili adulteratori?
Il libro di Antonella Campanini prova a rispondere alla domanda

Dalla scoperta del fuoco ad oggi Storia della cucina (e della cottura)

Eistono due volti della cucina: quello naturale e quello artistico, di solito in conflitto tra loro. A parte i crudisti, pare che tutti siano d'accordo sulla cottura dei cibi (più facili da masticare e da digerire) ma nello stesso tempo troppa raffinatezza e ricercatezza (il cuoco che manipola la materia prima) può assumere una connotazione negativa.

Il cuoco e la cuoca sono degli artisti o degli abili adulteratori? Dunque: come deve intervenire l'essere umano nel modo di cucinare? Quali sono i limiti? È una questione di non poco conto, che

coinvolge la cultura (di ogni epoca, di ogni popolo), oltre alle papille gustative e lo stomaco. E tira in ballo la storia, praticamente dalla scoperta del fuoco (dello spiedo e della graticola) fino a oggi, che abbiamo a disposizione diversi sistemi di cottura, alcuni sofisticatissimi.

Detto con le parole della quarta di copertina: «Meglio l'alimento più semplice e naturale, o a uscirne vincitore è il cuoco-artista che lo rende, trasformandolo, un'opera nuova e originale? Che cosa fa bene e che cosa nuoce alla salute del corpo e a quella spirituale?».

Il libro di Antonella Cam-

panini (ricercatrice di storia medievale, insegna Storia dell'alimentazione all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo) illustra le diverse risposte che queste domande hanno ricevuto nel tempo, ricostruendo un fenomeno che investe non solo la sfera culinaria ma anche, più in generale, l'uomo e il suo rapporto, mai univoco, con il cibo. La docente passa in rassegna vari grandi cuochi e autori dei ricettari, dall'epoca antica a Pellegrino Artusi, tutti uniti dall'intenzione di cucinare bene, a volte di stupire. Fa la sua figura anche Bartolomeo Stefani, cuoco dei Gon-

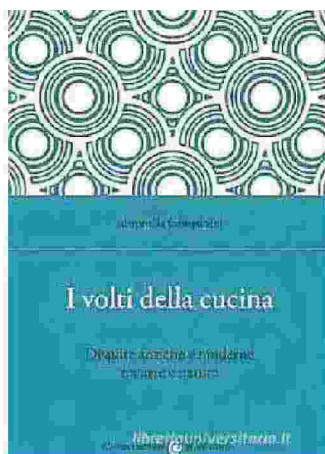
zaga, che nel 1662 pubblicò a Mantova "L'arte di ben cucinare".

Non si può certo dire che Stefani fosse a favore del cibo a chilometro zero. Anzi, con disponibilità di borsa e buoni cavalli, ottima cosa era procurarsi la materia prima anche lontano. Per poi cucinarla sui fornelli ducali mantovani.

A volte non c'era nemmeno bisogno di cucinare: il 27 novembre 1655, per il banquetto in onore di Cristina di Svezia, Stefani aprì il primo servizio con una coppa di fragole al vino bianco. Decisamente fuori stagione. —

GILBERTO SCUDERI

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CAMPANINI I VOLTI DELLA CUCINA
CAROCCI, 110 PAG., 13 EURO

