

DOPPIOZERO

Masterchef: esercizi di gastromania

Gianfranco Marrone

15 Febbraio 2013

A Masterchef non si mangia, non si sta a tavola, non si beve un bicchiere di vino. In una simile tripla negazione, tanto silenziosa quanto potente, è inscritto il senso di questa macchina da guerra gastronomico-spettacolare, il cui successo è inversamente proporzionale alla perdita di reale cultura del cibo che caratterizza, nel bene come nel male, la nostra epoca. Vorrei esser chiaro: a me la trasmissione piace, mi ci diverto, e credo che tecnicamente sia, appunto, un meccanismo mediatico perfetto.

Da una parte dribbla con astuzia le migliaia di trasmissioni sulla cucina che popolano i palinsesti televisivi di mezzo mondo, puntando su quei generi pop che sono il *reality* e il *talent show* (l'opposizione Cracco *vs* Parodi è stata già colta da Fazio, che li ha invitati insieme nella sua trasmissione). Dall'altra fornisce a questi format ipersperimentati tutto quell'insieme eteroclito di contenuti che proviene dal mondo della gastromania contemporanea: dall'esaltazione eroica dei cuochi al principio un po' *nerd* del piatto perfetto, dalla retorica *kitsch* della presentazione pseudoartistica delle pietanze all'ideologia becera del rimboccarsi le maniche pur di far strada fra le stelline delle Michelin e dei loro avatar (ballare è come cucinare, cantare è come impiattare).

D'altra parte ancora, seguendo le strategie del marketing mediatico, questo prodotto televisivo riesce perfettamente a declinarsi su numerose altre piattaforme, dalle trasmissioni di supporto alle *app* per telefonini, dai ricettari che invadono gli scaffali alla perfidia di un Crozza che, mettendo il mondo alla rovescia, ne conferma la struttura formale di fondo. Masterchef è un *brand*, ed è felice di esserlo.



Detto ciò, se vogliamo capire qualcosa di più dell'universo socioculturale della cucina e dell'alimentazione, del gusto e della commensalità, della degustazione e della gourmandise, dobbiamo guardare negli occhi l'Altro, nel senso antropologico del termine, ovvero tutto ciò che sistematicamente tende a negarne i segni i e valori, i miti e i riti, i linguaggi e le pratiche. E l'Altro, per l'enogastronomia, è Masterchef.

Per quale ragione? Basta osservare la struttura e le dinamiche, le pose e i personaggi, i comportamenti stereotipi e le finalità del gioco per rendersene conto.

Il mondo di Masterchef è insieme semplice e complesso. È semplice perché, alla fine, lo scopo della lotta senza quartiere fra i concorrenti, e delle sevizie che contestualmente subiscono dai giudici della gara, è lampante: diventare chef acclamati, autori d'un libro di ricette da centomila copie, conduttori di un'ennesima trasmissione tv sulla cucina. Com'è accaduto a Spyros, curioso personaggio che ha vinto la prima edizione italiana del programma, ormai supereroe mediatico anch'egli. Insegnava Bourdieu: lo scopo delle istituzioni scolastiche è riprodursi. Adesso vale anche per i media.

Ma il mondo di Masterchef è, per altri versi, complesso, perché nulla al suo interno ha un solo significato. Tutto va detto, chiarito, interpretato, discusso. Un tizio propone un petto d'anatra su un letto di broccoli? "Perché l'hai fatto?", gli chiede immediatamente l'accigliato giudice pluristellato, brandendo in aria la forchetta che ne ha catturato svogliatamente un minuscolo pezzetto. Un'altra malcapitata si accinge alla barra degli imputati con un gazpacho di ostriche arricchito da erbette aromatiche? Ed ecco un secondo giudice che, prima di portare il bicchiere al naso che manca in un'osteria di quart'ordine, la addita bruscamente: "avvocatoooo, a chi vuoi far paura?". Un terzo concorrente agita nervosamente la frusta per montare a neve centinaia di bianche d'uovo? "Chi ti crede di esseri?", interroga nel suo pessimo idioma d'italoamericano

doc l'altro componente della giuria.



E se i concorrenti, nel corso di questi continui rituali di degradazione, tacciono deferenti, straparlano invece, da soli, dinnanzi alle telecamere, come a rivelare al mondo l'intimità segreta delle loro emozioni mal represse (tutti, là, hanno un'interiorità, tranne i tre giudici, avvolti nelle impenetrabili sicumere della loro conquistata cattiveria). Come se non bastasse, a condire col suo buon senso da casalinga di provincia il programma c'è una voce fuori campo che interviene ogni tot minuti per spiegare l'evidenza: "adesso il tizio fa questo perché è emozionato", "la tizia fa quest'altro perché vuol fregare l'avversario" e via deliziando.

Tutto, insomma, a Masterchef è segno: da una parte i significanti, che sono i manicaretti; dall'altro i significati, che sono i brandelli di fantomatica identità di chi li prepara; in mezzo gli interpreti, cioè noi del pubblico, invitati in ogni momento della trasmissione a rimotivare a posteriori quei segni del cibo che, predicava Saussure, per loro natura dovrebbero essere e restare fortemente arbitrari. Niente accade a caso, ma resta pur sempre aperta la possibilità di un senso ulteriore degli eventi e degli esistenti: tanto palese quanto misterioso. Ne viene fuori un universo patafisico dove ogni sedicente emozione si stempera nel mare delle certezze positiviste di una tecnica culinaria mai perfettibile ("hai messo due ingrediente acidi insieme? ma così io muoro!").

Quel che più d'ogni altra cosa appare irritante a Masterchef è la mistica dell'assaggino. "Devi assaggiare quello che prepari!", urlano i giudici agli aspiranti chef, come a rivelare una verità universale che deriva dal loro essere maestri ai fornelli. E loro, a dimostrarlo, non fanno altro che assaporare, piluccare, odorare, scrutare: mai che una pietanza vada gustata, mandata giù con golosa ingordigia, pappata a quattro palmenti. Tutto è frantumato, spezzettato, ridotto in minuscoli bocconcini, come a denegare ipocritamente qualsiasi piacere legato all'alimentazione. Per vedere qualcuno che mangia occorre uscir fuori dallo studio e andare alla "prova in esterna". Dove, però, a ingurgitare il cibo è sempre un gruppo simbolico, una squadra rappresentativa d'una qualche corporazione: vigili urbani in pausa pranzo, turisti di un villaggio vacanze,

alpinisti in un rifugio di tremila metri, perfino finti cavalieri e madonne medievali. Nutrire, insomma, mai mangiare. Funzionalizzare il cibo, guai a goderselo. A dispetto d'ogni gastromania, la tradizione cattolica, ancorché globalizzata, è dura a morire.

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

