

Marchesi

e l'arte (applicata) della cucina

di **Aldo Colonetti**

La cucina è come la moda e il design, fa parte delle arti applicate, per cui è necessario affrontarla come tale, senza presunzione né eccessiva riverenza. E se fa parte delle arti applicate, come noi crediamo, è necessario declinarla all'interno della storia e dei modelli teorici di tutte quelle discipline che rendono possibile questa appartenenza.

Il mondo della cucina, i cuochi in particolare, devono essere i protagonisti di questo viaggio nel passato ma soprattutto nel futuro. Invenzione, progettazione, produzione nel segno della serialità, consumo, riproduzione, il tutto all'infinito; al centro la ricetta come un testo da interpretare, nel rispetto della funzione e delle sue potenzialità estetiche e simboliche.

Come nelle arti applicate non c'è improvvisazione, così nella cucina, accanto al modello di riferimento che è rappresentato dal «disegno», nel nostro caso la ricetta, c'è la possibilità di sperimentare direttamente le qualità sinestetiche dell'opera.

Come ha scritto e raccomandato Aby Warburg, il grande studioso delle immagini e delle relazioni tra loro da un lato e, dall'altro, con il mondo reale (il tutto secondo un andamento dialettico tra «alto» e «basso»), la dimensione estetica e simbolica è dovunque, in superficie, sottotraccia, in luoghi ed esperienze impensabili: così scrive Salvatore Settis, a commento dei principi ispiratori delle famose tavole *Mnemosyne* di Warburg, vere carte geografiche di possibili rapporti tra mondi lontani: «In Arizona o a Firenze, per Warburg il problema era sempre lo stesso: come mai un deposito di memoria culturale possa ora serrarsi come un sepolcro ora

risorgere a nuova vita, e come a ogni sua nuova incarnazione sappia mutare profondamente, secondo processi dinamici ogni volta diversi ma sempre guidati da un processo simpatetico, di immedesimazione o empatia».

Così avviene per l'arte della cucina che è empatica

per definizione e per pratica quotidiana; probabilmente tra le arti applicate una delle più complete, perché l'atto del «mangiare» è parte integrante della propria identità disciplinare, mentre l'atto d'acquisto di un'opera d'arte o anche solo della sua conoscenza, non è mai definitivo, in quanto possiede la provvisorietà del possesso che può passare di mano in mano, o del fatto che gli interpreti sono infiniti e quindi diversi sono i significati, il tutto senza la possibilità di annullarne l'esistenza, come invece avviene durante l'esperienza culinaria quando consumiamo un piatto, ovvero una ricetta, e quindi un progetto.

L'arte della cucina progetta e realizza opere secondo una sequenza potenzialmente infinita, pur trovando il suo compimento nell'atto del «mangiare», ovvero del suo annullamento; questo avviene per tutte le arti applicate. Un vecchio, polveroso vestito di Coco Chanel, trovato in un baule, è sempre possibile riprodurlo, così come la lampada Arco dei fratelli Castiglioni, nel rispetto totale dei diritti dell'autore, mentre non è possibile riprodurre l'originalità e l'autenticità di un taglio di Lucio Fontana, se non attraverso un processo di falsificazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Marchesi (foto Ansa)

- Anticipiamo parte del testo del filosofo Aldo Colonetti per *Cucina, opera, arte. Riflessioni sul mestiere del cuoco*, secondo dei Quaderni della Fondazione Gualtiero Marchesi edito da Cinquesensi (pp. 128, € 20) in occasione di quello che sarebbe stato il 92° compleanno dello stesso Marchesi (Milano, 19 marzo 1930-26 dicembre 2017)