



Department of Modern Languages  
and Business Communication



**THE BUCHAREST UNIVERSITY OF ECONOMIC STUDIES**  
The Faculty of International Business and Economics  
The Department of Modern Languages and Business Communication of ASE  
**5<sup>th</sup> International Conference: Synergies in Communication**  
Bucharest, Romania, 10 - 11 November 2016

## **LA RICETTA DELLA RICETTA GASTRONOMICA VIRTUALE**

- Prima parte -

**Mariana SĂNDULESCU**

Bucharest University of Economic Studies  
[sandulescu\\_mariana@yahoo.com](mailto:sandulescu_mariana@yahoo.com)

### ***Abstract***

*The gastronomical recipes - as a specific literary category, belong to national tradition. The collections of recipes are alternatives to handling culinary techniques and and put together the literary value and the documentary value, thus shaping a valuable documentation. Being a type of text, the culinary recipe has in view teaching; it means a contract of reading, having an both an informative and a didactic dimension and also worlds of knowledge as a foundation of the interaction in the kitchen. Speeding up this culinary know-how is accomplished by alternating the prescription and description procedures.*

**Key words:** *national culinary patrimony, culinary recipe, video recipe, prescriptible speech, descriptive speech*

Fondato sulle ricerche condotte come fundamenta del corso d'italiano L2 specialistico, nell'ambito della nostra università, "Italiano a tutti i ... gusti", il presente studio, strutturato in due parti, propone un'analisi-ricetta del testo culinario virtuale.

In questa prima parte proponiamo le nostre conclusioni sulla tipologia dei testi gastronomici virtuali, sul contratto di lettura sotteso da questo genere testuale e sul pubblico mirato da questo; abbiamo analizzato pure l'architettura della titolazione e dell'introduzione dei video ad argomento culinario, nonché il valore prescrittivo e descrittivo.

Un corso di italiano in cucina potrebbe sembrare impresa ardita. Perciò ci soffermiamo a palesarne le ragioni che ci hanno mosso all'opera.

Essendo ideato come attività meramente non-formale, il corso d'italiano andava fatto extra muros, davanti al tavolo/banco del cuoco italiano. Per tristi ragioni pecuniarie, si è dovuto cambiare rotta verso i ricettari video dell'youtube.

Ad analizzare il corpus di video di stampo gastronomico per poter, in seguito, costruire i materiali della dispensa per gli studenti, ci si è trovati davanti a un discorso di specialità, particolare, a sè stante, addirittura un genere letterario a valore documentario il quale invitava generosamente allo studio.

Così, abbiamo scelto un piatto-bandiera italiano, cioè la carbonara e abbiamo provato ad individuarne gli ingredienti morfologici e linguistici, tutto in una salsa semiotica.

Perché la carbonara? Perché è la più amata-tradita ricetta italiana, facile da preparare, dal “codice gustativo” inconfondibile, tanto da vantare i pregi di un piatto identitario nazionale.

Perché l'youtube? Perché, il nostro essendo un corso d'italiano pratico, non-formale, abbiamo pensato di sfruttare tutti i privilegi dell'era web: linguistici (un italiano chiaro, corretto, bello, di preziosi chefs o semplici cuochi di madre-lingua italiana), culturali (viaggio, apertura antropologica, interculturalità, mangiar sano, vivere meglio ecc.), tecnici (internet propone un nuovo modo di plasmare l'antico compito d'insegnare a cucinare, fa da tramite fra la virtualità e la realtà, l'assuefazione da internauta funge da trampolino per imparare ecc.).

## 1. TIPOLOGIA TESTUALE

I ricettari quale tipo di discorso, sono genere letterario specifico, appartengono alla tradizione letteraria nazionale. Le raccolte di ricette sono varianti di pratica della tecnica culinaria e assumono contemporaneamente valore letterario e valore documentario, vale a dire valori di una documentazione vera e propria.

La cucina di un popolo, cristallizzata nelle ricette-piatti, costituisce un linguaggio che racconta del paese in cui è nata, del popolo stesso che l'ha ideata, dei gusti e delle abitudini di questo, insomma dei valori di questo. Dicendola con Marrone, la cucina nazionale parla di tutto ed essendo un linguaggio, è una traduzione:

“...la cucina è già, e molto di più di quanto non si creda, una forma di linguaggio che, con i suoi mezzi specifici (forme e sostanze) parla del mondo e parla di noi, parla un pò di sè stessa, ma molto di più delle società entro cui viene praticata, delle gerarchie delle persone e degli esseri, delle articolazioni del cosmo, del valore delle materie, del senso di tutto.”<sup>1</sup>

Analizzare il testo di cucina porta indubbiamente alla conclusione che, ai fornelli e poi a tavola, storia, società, cultura e letteratura si fondono nel crogiolo del patrimonio culturale di un popolo.

## **2. UNIVERSI DEL SAPERE, CONTRATTO DI LETTURA E PUBBLICO**

Per patto comunicativo o contratto di lettura s'intende classicamente la collaborazione del lettore con l'enunciatore.

Il contratto di lettura del testo culinario appartiene alla tipologia dei contratti informativi: l'enunciatore assume lo statuto di chi sa e deve informare; assume però valenze polemiche allorquando afferma di difendere valori della sua attività (il mangiar sano, il rispetto per la tradizione in quanto canone di gusto ecc.).

Ma, principalmente, il genere letterario dei ricettari sottende un contratto di lettura pedagogico: lo chef-enunciatore assume per primo il compito di informare, di spiegare, di trasmettere un saper-fare e il programma d'azione per l'attuazione di questo.

Davanti ad una ricetta ci si trova nell'istanza di una trattativa, di una negoziazione fra due partner, vale a dire fra due universi di sapere: da una parte, il cuoco-istruttore che è hipercompetente, possessore del saper-fare; dall'altra, un pubblico-lettore-Modello più o meno competente, ma dotato di voler-fare e non di saper-fare.

La ricetta in gastronomia, con il suo obiettivo comunicativo a carattere istruttorio, ha come perno un patto comunicativo, a dimensione didattica celata, mirante all'attivazione di un saper-fare.

Di questa maniera, il discorso culinario risulta una relazione pedagogica meramente gerarchica. In realtà, il patto può prendere anche le vesti di uno fra pari, e questo viene a verificarsi soprattutto nell'attuale cucina virtuale, come andremo a vedere nei seguenti capitoli.

Fra i cambiamenti portati dai social-media si iscrive comodamente anche quello riguardante il cuoco-attore della mediazione linguistica. Tramite la democratizzazione dei saperi, dal cuoco professionista si arriva al chiunque. Appannaggio dei ricettari cartacei, la ricetta gastronomica in quanto verbalizzazione del saper-fare culinario è passata con celerità in internet. Professionista più o meno provato, cuoco-architetto oppure cuoco-bricoleur, l'enunciatore dei video ad argomento culinario si accinge a costruire il suo piatto-oggetto di valore: ha un programma d'azione con tappe, cioè con un'ordine temporale e causale, un saper-fare unito al saper-dire. Mette tutto in scena con evidente competenza culinaria e autosufficienza enunciativa e si fida pienamente del voler-fare del suo pubblico. Un contratto, questo, tacito.

## **3. ARCHITETTURA DELLA CARBONARA D' IDENTITÀ YOUTUBE**

### **3.1. TITOLO DELLA RICETTA**

Il titolo della ricetta è di tipo analitico, illustrandone immancabilmente, con parole-chiave ingredienti, maniera di lavoro. La struttura standard sarebbe una sequenza del tipo:

Classici sono gli spaghetti, ma non mancano altri tipi di pasta: bucatini, fettuccine o rigatoni.

I due sintagmi più ricorrenti nella titolazione di questo piatto italiano fortemente identitario sono “alla carbonara” e “la carbonara”.

Per l’aggettivo, abbiamo identificato due categorie; la prima è formata da aggettivi d’identità e va detto che i post dei cuochi italiani scelgono quelli della sfera della garanzia dell’identità nazionale: *originale, vera, autentica, classica* o addirittura l’aggettivo “*italiana*”. Qualora fosse il caso, l’istanza enunciatrice di pregevole autorevolezza viene necessariamente menzionata e così si viene a sapere anche il nome dello chef quale garanzia di competenza e autenticità. La seconda categoria aggettivale rimanda tanto alla difficoltà della preparazione - *facile, veloce, semplice, easy*, quanto agli ingredienti: *vegana, senza glutine, light, low*.

### 3.2. INTRO DELLA RICETTA

Di dimensioni variabili da una semplice menzione della provenienza ad una mera arringa di stampo storico e culturale, l’introduzione è una ricostruzione narrativa della temporalità e del valore del piatto: provenienza, nome, genuinità, unicità.

30 pagine di youtube con circa 400 ricette, in tutte le lingue della terra! Sarebbe a dire 400 cuochi. In google, 30 pagine di siti di gastronomia.<sup>2</sup>

Un’ingente opera di “manipolazione” cui l’assiolgia dei consumi attribuisce tanti valori: valore pratico, salutista e nutrizionista perché mangiar bene vale viver meglio; valore ludico gustativo e visivo; valore antropologico perché il “viaggio” gastronomico è un’apertura verso il mondo: cucinando all’italiana, alla cinese ecc. è il surrogato di un viaggio fisico, ma a portata di mano, rapido, buon mercato ed a gratificazione immediata e plenaria; aggiungiamo pure il valore culturale identitario a livello individuale e nazionale dato dalle ricette della famiglia (della nonna!!!), della regione, del paese oppure delle feste.

L’internazionalizzazione della carbonara, illustrata dall’abbondanza delle sue ricette virtuali, testimonia che tale disseminazione sociale ha portato un nuovo tipo di testo culinario per molti aspetti: un discorso di specialità, aperto, pronto a essere ascoltato e visto e applicato secondo esigenze variabili.

La video-ricetta non comunica la rigidità di un canone e non castra l’estro culinario del “discente”. La manipolazione del cuoco-enunciatario resta costitutiva a livello del controllo costante della comunicazione, dello strutturare la temporalità (cioè organizzare la successione o la contemporaneità delle azioni). E’ così che si arriva alla grande varietà di ricette della carbonara, molte di queste ridotte alla semplice salsa, con dentro di tutto.

Essendo la carbonara un piatto italiano fortemente identitario, sui siti italiani ci sono poche varianti, il più delle volte si sconsigliano le varianti, come in una delle tante intro, riportata qui sotto:

“Se c’è una pasta che secondo me tutti dovrebbero amare, senza distinzioni di sesso, età e provenienza questa è sicuramente la **pasta alla carbonara!**”

A partire dagli ingredienti fino alla lavorazione e alla degustazione, **di carbonara ce n’è una sola...** una sola, quella che si prepara a Roma a provincia. Una ricetta così tradizionale e così abusata e massacrata che si dovrebbe istituire un comitato in grado di verificare ogni singola ricetta.

Chiaro che le variazioni esistono, specie quelle gourmet, ma io sono per la tradizione, una tradizione fatta di ingredienti poveri e passaggi da rispettare.”<sup>3</sup>

A dispetto della norma, recentemente alcuni tra gli chef più creativi si sono fatti ispirare dalla ricetta tradizionale della carbonara e propongono varianti interessanti:

- Carbonara di mare
- Pasta alla carbonara al pepe verde
- Pasta alla carbonara rossa
- Spaghetti alla carbonara vegetariana
- Spaghetti alla carbonara con porro e zucchine
- Carbonara amatriciana

Secondo gli specialisti in gastronomia, sarebbero testi appartenenti alla categoria della “ricetta patchwork”, vale a dire ricette risultate dalla trasmissione di un programma d’azione più aperto, flessibile, adattabile a qualsiasi gusto. Va detto pertanto che tale tipo di ricetta, protagonista della cucina da un paio di decenni, sta cedendo il passo alla ricetta classica, “della nonna”. E’ questo forse il ritorno alla “terra ferma”, in tutti i sensi, del passato.

#### **4. PRESCRIZIONE E DESCRIZIONE NELLA RICETTA CULINARIA VIRTUALE**

Rifacendoci alla letteratura di riferimento, per linguaggio prescrittivo intendiamo il linguaggio attraverso cui si esprimono prescrizioni (norme, comandi, direttive, consigli, ammonizioni, giudizi di valore), aventi la funzione di indirizzare il comportamento degli individui. Le marche di stampo sintattico del valore prescrittivo di un determinato testo sono, principalmente le parole dalla sfera dell’obbligo, come, per esempio, *dovere*, *bisognare*, *occorrere*, la struttura passiva *andare+participio* ecc.

A filtrare il discorso della ricetta culinaria tramite questa definizione, acconsentiamo l’appartenenza di questo alla categoria di testi prescrittivi.

Però, è sempre la semiotica attuale che ammonisce di non confondere il testo prescrittivo, definito solamente dall'espressione degli intenti di chi parla, a quello descrittivo, l'unico a portare il significato.<sup>4</sup>

Il testo della ricetta gastronomica risulta a questo punto un discorso prescrittivo e descrittivo allo stesso tempo: una fusione di “così si deve fare” al “così è”.

Prescrizione e descrizione attraversano dal principio alla fine il discorso della preparazione della carbonara, intrecciandosi: dalla presentazione degli ingredienti, alle quantità, alla successione delle tecniche, fino al piatto pronto, da assaggiare.

Vediamo in quello che segue alcuni esempi edificanti e indugiamo sulla ricetta video *Spaghetti alla Carbonara ricetta ORIGINALE*, dello chef Stefano Barbato<sup>5</sup>.

Gli ingredienti-protagonisti sono: *pecorino, guanciale, spaghetti*. E proprio questo il via del discorso prescrittivo:

**Esempio 1** - si usa “guanciale che non è la pancetta, è guanciale, cioè la guancia del maiale, 50 grammi a testa”. (Si noti la ripresa della prescrizione alternata alla descrizione, in un continuum iterativo di sequenze affermative e negative il quale rimanda, pleonasticamente, al “canone” da non trasgredire.) Il pecorino è “pecorino romano... vedete...questo è il colore originale...emh...con la buccia nera...emh...non è proprio molto molto stagionato...questa è la sua giusta stagionatura... vedete...ch'è bello morbido...guardate...così dev'essere... ok?...così è perfetto...se è troppo secco non va bene...30 grammi a persona.”

**Esempio 2** - “Uova...solo i rossi!...2 tuorli a persona”

**Esempio 3** - “Sale...grosso...sale utilizziamo solo per la cottura della pasta. Perché non andremo a utilizzare sale...nel resto del condimento?!... Perché il pecorino viene fatto sotto sale...così è con il guanciale...sono sotto sale...a cottura, questi rilasceranno il loro sale e ...questo servirà a condire.

Però... la pasta ...ha bisogno di sale perché...altrimenti...la pasta ci viene...sciapa, come si dice.” (Si noti la dimensione retorico-didattica del discorso!)

**Esempio 4** - “La cotena è...dura...è coriacea...dunque...non la utilizziamo.”

**Esempio 5** - “Non mettiamo l'olio perché l'olio ha un sapore che...invece va ad alterare il sapore originale di quella che è...la nostra carbonara.”

**Esempio 6** - “...se fosse giallo, andrebbe eliminato (lo strutto)”.

Gli esempi di sopra sono un “assaggio” del linguaggio prescrittivo-descrittivo della ricetta culinaria, come forma e fondo: tipologia degli ingredienti, in descrizioni sinestesiche, quantità palesata dalla precisione dei numerali, formulazioni proibitive per le cose da evitare o eliminare, il tutto sostenuto morfologicamente da strutture verbali al presente indicativo e al

futuro ( L'esempio n. 6, con il suo periodo ipotetico, è meno frequente, però appartiene lo stesso al discorso prescrittivo della virtualità).

Dette strutture verbali sono il pernio su cui viene a girare il contratto di lettura implicito alla ricetta gastronomica. Quando un testo prescrittivo generico “propone” un saper-fare ad un lettore munito solo di voler-fare, opera con strutture verbali dell'impersonalità (*si deve..., occorre..., bisogna..., serve...*); va menzionata qui anche la struttura passiva impersonale tipicamente programmatica *andare+participio passato*, immancabile; opera ugualmente con sequenze dell'imperativo impersonale, della seconda persona plurale – *voi (premete, togliete, verificate ecc.)* oppure con l'infinito (*prendere, staccare, verificare ecc.*)

Il verbo del testo culinario virtuale è il verbo alla prima persona plurale – noi. Con gli chefs italiani, in cucina, noi tutti “*prendiamo il guanciale, lo tagliamo a dadini, rosoliamo, mettiamo quello che preferiamo*” e via dicendo. Questo abuso del “noi inclusivo” è l'apparenza di un contratto alla pari tra il cuoco e il lettore il quale incentiva a partecipare alla finzione del saper-fare ai fornelli.

Tutto il dispositivo morfologico del testo culinario virtuale in quanto programma narrativo sta sotto il segno della comune proprietà: “*affettiamo il **nostro** guanciale, butteremo i **nostri** spaghetti, rompiamo le **nostre** uova, il **nostro** sapore verrà perfetto*”.

E questo per costruire, prima di tutto il discorso e sì, un oggetto di valore – la vera carbonara. Ma non solo, il nostro cuoco-enunciatore costruisce contemporaneamente anche il suo lettore, vale a dire la competenza di quest'ultimo ad attivare e articolare programmi specifici all'arte del far da mangiare.

Arrivati a questo punto, è utile indugiare sul *canone di gusto in internet*, in altre parole, sul dispositivo culturale quale insieme di regole (da rispettare!) per la scelta e l'abbinamento degli ingredienti: e questo è il modello alimentare. Usarlo può implicare anche la sua interpretazione, a seconda dei piaceri o delle istanze in cui si cucina.

La ricetta virtuale, come anche quella cartacea, è la prescrizione, riduttiva, di pratiche culinarie molto diverse. Riduttiva perché, non potendo dire tutto, assume lo statuto di qualsiasi altro testo prescrittivo. I semiotici identificano il testo culinario allo spartito musicale, al progetto di architettura oppure addirittura alla tela in pittura.

Nella seconda parte del nostro studio andremo a presentare le peculiarità del discorso culinario relative alla strutturazione temporale, vale a dire come vengono ad organizzarsi la simultaneità e la successione delle operazioni culinarie, come si articolano i programmi narrativi, nonché il dispositivo morfo-sintattico che permette questo “in scatolamento” narrativo.

## NOTE E SITOGRAFIA

1. [http://www.academia.edu/11665877/Senso\\_e\\_forma\\_del\\_cibo.\\_Sulla\\_semiotica\\_della\\_limentazione](http://www.academia.edu/11665877/Senso_e_forma_del_cibo._Sulla_semiotica_della_limentazione)
2. [https://www.youtube.com/results?search\\_query=carbonara](https://www.youtube.com/results?search_query=carbonara)  
<https://www.google.ro/#q=carbonara>
3. <http://www.lacuochinasopraffina.com/cosa-cucino/pasta-alla-carbonara-ricetta-originale/2164>
4. Perullo, Nicola, *Per un'estetica del cibo*, Centro Internazionale Studi di Estetica, Palermo, 2006
5. <https://www.youtube.com/watch?v=zXWGhFXH-Ss>

## BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Barthes, R., 1960, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in *Annales* 16; trad.it. "L'alimentazione contemporanea", in *Scritti*, a cura di G.Marrone, Einaudi, Torino 1998
- Bay, A., *Cuochi si diventa*, Feltrinelli, Milano 2003
- Capatti, A., Montanari, M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari, 1999
- Flandrin, J.-L., Montanari, M., a cura, *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 1997
- Fabbri, P., "Palatogrammi", in *La cucina bricconcella (Omaggio a P. Artusi)*, a cura di Andrea Pollarini, Grafis, Bologna, 1991
- Camporesi, P., *La terra e la luna. Alimentazione folklore società*, Il Saggiatore, Milano, 1989
- Boutaud, J.-J., *Le sens gourmand*, Paris, Pocher; trad.it. *Il senso goloso*, Ets, Pisa, 2005
- Barthes, R., 1964, *Elements de sémiologie*, in *Communications* 4; trad.it. *Elementi di semiologia*, Einaudi, Torino, 2001
- Perullo, N., *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*, CSE, Roma, 2013