

Giuditta Bassano

“*Tamer Ramsay*”. *Frontiere del cooking show contemporaneo*

Ancora Gordon Ramsay. Ancora qualche nota su un paradigma che ormai siamo pronti a esplorare da una prospettiva sempre più cauta e vasta, quello del mondo del cibo in televisione.

Negli ultimi due anni, in Inghilterra, la catena di caffetterie Caffè Nero si è accordata per distribuire dolci e pane interamente lavorati da detenuti del carcere londinese di Brixton. L'impresa carceraria è nata da un'idea e dall'intervento pratico di Gordon Ramsay, documentato in una serie televisiva tradotta anche in italiano con il titolo *Chef dietro le sbarre*.¹ Nel format Ramsay arriva nel carcere, forma fra mille difficoltà una brigata di cucina, ne plasma lo spirito imprenditoriale e ne guida la preparazione di dolci e torte. Poi perde uomini, perde speranza, poi però riacquista entrambe e lancia la produzione dolciaria fuori dal penitenziario suggerendo ai londinesi, tramite il notevole successo che ottiene, il valore del lavoro cui ha avviato i detenuti.

Vorrei parlare di questa serie, ma proprio per l'incredibile distanza che c'è fra una tale specifica forma di spettacolo e l'esplosione del mondo del cibo in televisione, prima è utile problematizzare alcuni concetti.

Prima questione. La cucina permette di mettere in scena una doppia serie di figure. Quelle della *trasformazione* pragmatica – un fare sul cibo,² e quelle della *formazione* cognitiva, un far essere qualcuno qualcosa.³ Il

¹ Il format originale, *Gordon Behind Bars*, è andato in onda in Gran Bretagna su “Channel 4”. La prima puntata è stata trasmessa il 26 giugno del 2012. La messa in onda in Italia è invece del 22 ottobre del 2013 sul canale “Real Time”.

² Uno studio ancora del tutto avvertito delle forme attraverso cui il cibo, come materia, si trasforma durante la preparazione di una pietanza, è quello di Françoise Bastide, *Le traitement de la matière: opérations élémentaire*, del quale includo i riferimenti bibliografici in Bibliografia.

³ Sull'enunciato modale che Greimas arriva a un certo punto della sua riflessione a far coincidere con l'idea sintagmatica di ‘performance’, il ‘far essere’, vale la pena ricordare lo studio del 1976 su un racconto di Maupassant, del quale includo i riferimenti in Bibliografia.

tutorial casalingo⁴ è una forma piuttosto emblematica del primo tipo. Format come quelli di *Hell's Kitchen* o di *Jamie's Kitchen*⁵ sono, invece, decisamente espressioni del secondo tipo di percorso narrativo. In questi programmi, già diventati leggendari, il concetto è simile a quello di *X Factor*: si tratta di allenare, plasmare un determinato numero di attori verso una competenza professionalizzante.

Guardare un tutorial su un arrosto può fornire delle vere competenze pratiche, mentre si può supporre che guardando *Hell's Kitchen* il piacere sia legato alla stessa passione con cui si può seguire una partita di calcio – sia per la ‘bravura’ dei calciatori, sia per il piacere della ‘vittoria’ in una gara.

Gordon Behind Bars non è facile da incasellare in nessuna delle due forme narrative. In questo, com'è prevedibile, non è solo. Il programma più ‘innovativo’ di Jamie Oliver, per fare solo un esempio, è a sua volta distante da concetti di grande successo come quello della gara o del tutorial. Si tratta di *Jamie Oliver's Food Revolution*: un format centrato sulla ‘riforma morale’ del sistema delle mense scolastiche americane.

Dopo aver rilevato in patria quanto la popolazione media ignori i principi della sana alimentazione, in questo programma lo chef inglese Jamie Oliver vola negli Stati Uniti e volge la sua attività di ambasciatore a una comunità della West Virginia, che risulta essere fra le più diseducate di tutto il Paese riguardo al cibo sano.

Lo chef traccia un quadro drammatico: gli spettatori vengono informati che i cittadini di Huntington hanno una speranza di vita inferiore alla media, a causa di abitudini alimentari così cattive da comportare l'insorgere di obesità e diabete con un'incidenza statistica molto alta. Poi passa alla ‘verifica’ di queste abitudini rivolgendosi ai bambini di una scuola elementare. Dopo aver lottato contro pregiudizi e resistenze ot-

⁴ *Ad memoriam posteritas*, lo studio della forma del tutorial web e della sua evoluzione è ancora da farsi. Infatti, dal 2000 circa al 2015, l'idea dell'insegnamento a distanza per mezzo di un video, che vanta una lunga tradizione teorica (rimando per questo a Wenger, in Bibliografia), è evoluta in modo importante. L'idea attuale del ‘tutorial dilettante’, domestico, informale, ha forse tratti che rimandano più prossimamente al fenomeno di *Youporn* che alle opportunità dell'insegnamento accademico a distanza, cui il concetto di tutorial deve le proprie origini.

⁵ Il primo è un format nato in Gran Bretagna nel 2003 e poi replicato con successo negli Stati Uniti e in Italia. Si tratta di una gara in cui dodici aspiranti chef concorrono prima in due squadre e poi singolarmente: il vincitore, selezionato con severità da Ramsay, ottiene un contratto di sei mesi come chef di un locale di grido. *Jamie's Kitchen*, anch'esso inglese, andato in onda nel 2002, vede il giovane chef Jamie Oliver alle prese con una brigata di quindici dilettanti, da formare però in modo democratico. In questo format non ci sono esclusi: l'idea di Oliver è guidare i ragazzi, scelti ciascuno per una condizione di marginalità sociale, all'apertura di un loro ristorante, che si chiamerà appunto *Fifteen*. L'apertura del locale e l'enorme successo che riscuote fra i londinesi coronano la fine della serie.

tiene il permesso di cucinare per loro. I risultati però non sono quelli sperati perché i bimbi si rivelano i meno ricettivi rispetto ai rischi della loro alimentazione e si rifiutano di adottare i consigli di Oliver. A ben vedere, la struttura del format *Jamie Oliver's food revolution* schiaccia la *trasformazione* e la *formazione* su uno sfondo di genere, che è abbastanza palesemente legato all'”inchiesta”.

Ma *Gordon Behind Bars* non è un'inchiesta. Lo chef scozzese penetra in un penitenziario, ne scopre le dinamiche e ne critica fortemente alcune. Allo stesso tempo però è duro con i carcerati, tanto con quelli che non ha selezionato per la sua brigata, quanto con i suoi 'Bad boys', come chiama per tutto il tempo i dodici fornai dilettanti prescelti. Il suo compito, cioè, non concerne l'educazione del pubblico del programma, come non è cucinare, e non è in fondo nemmeno quello di formare dei cuochi.

Seconda questione: I format di cucina che prevedono la presenza di un operatore principale della trasformazione delle materie alimentari, possono essere divisi in base a racconti in cui la competenza del soggetto evolve, oppure in cui si confermano abilità pregresse. Il primo caso è quello, per esempio, delle nostrane Antonella Clerici o Benedetta Parodi, sorta di Pinocchi femminili del talento culinario, che serie dopo serie e format dopo format tutt'oggi vivono la loro personale avventura, fra aiutanti ed errori, fra buona memoria e nuove cose da imparare.

Molto diversi sono i vari talenti di una sensuale Nigella Lawson, di un chirurgico Bastianich, di un luminoso Jamie Oliver, o, ancora nel caso nazionale, di un salace Simone Rugiati. Ognuno ha una sua creatività, un personale temperamento passionale, una propria sicurezza e un'immancabile 'filosofia della cucina' che ne costituisce la firma professionale.⁶

Ma Gordon Ramsay è ancora su questo livello? È dello 'stile un grande

⁶ In una terminologia più propriamente semiotica si potrebbero rimandare le 'identità televisive' di ognuno di questi chef all'idea di *stile* secondo Jean Marie Floch. Nel 1995, in una riflessione imprescindibile per la teoria, il semiologo francese guardava ai tratti distintivi dell'atelier Chanel per dispiegare la teoria di una 'costruzione totale dell'identità'. Secondo Floch i tratti delle silhouette disegnate dagli abiti di Chanel esistevano insieme alla messa in gioco di valori profondi, esistenziali. Un preciso tipo di taglio sartoriale, il dettaglio della linea di un accessorio, la forma di una scarpa, erano elementi che rimandavano a un discorso sul mondo e sulla soggettività. Chanel così esprimeva uno stile femminile come vera e propria *forma di vita*. Allo stesso modo mi sembra chiaro che i gesti, la presenza fisica, la manualità, le scelte di gusto e di presentazione di ogni chef televisivo si fondano in un'identità che è tanto più efficace quanto più definita, immediatamente riconoscibile. Nel caso di Benedetta Parodi e Antonella Clerici i personaggi che le conduttrici costruiscono sono meno legati a una vera e propria 'filosofia del cibo'. Sia la prima che la seconda incarnano alcuni tratti che potremmo definire propriamente di stile – Parodi nel senso di una cucina efficiente e Clerici in quello di un'esperienza di gusto per il mangiare e di amore per le tradizioni. Ma in nessuno dei due casi questi tratti concorrono a creare veramente un'identità che si esprima attraverso l'arte di un *bricoleur* del cibo.

cuoco', che si può parlare? Un aspetto che contraddistingue la sua figura, rispetto a tutti gli altri, è il riferirsi costantemente al successo come imprenditore.

Certo che per esempio Joe Bastianich è figlio di un'imperatrice della ristorazione, e non lo nasconde;⁷ da notare anche che Benedetta Parodi sponsorizza i suoi libri di ricette mentre porta a compimento un piatto di spaghetti, e poi è vero che Jamie Oliver è stato per undici anni lo sponsor della catena di supermercati Sainsbury, ma in tutti questi casi è un carico modale legato alla cucina, rispettivamente un *saper cucinare*, per Bastianich, un *voler cucinare* per Oliver, un *poterlo fare*, per Parodi, che fonda la competenza operativa del soggetto.

Gordon Ramsay è riflesso dai suoi ventuno ristoranti, è la sua capacità imprenditoriale che di format in format lo contraddistingue. Come e da chi abbia imparato a cucinare, quale sia il fondamento dei suoi principi in cucina: questi sono dettagli che vengono continuamente ricompresi in un discorso di costruzione dell'impresa⁸. Anche in *Gordon Behind Bars*, anche da dentro un penitenziario, si mostra come per fare profitto il cibo debba essere certamente gustoso, ma servano anche un'igiene inappuntabile, il fiuto per i bacini di domanda sul mercato, la cura dell'estetica con cui viene preparato e, nel caso di questo format, confezionato per la vendita in un momento successivo. Ultimo elemento che riguarda direttamente la trasformazione delle materie, bisogna rilevare come in *Gordon Behind Bars* al pari di tutti gli altri suoi programmi, Ramsay mostri una cura particolare per la *docilità* delle materie che tratta. "Tutto è a posto", spiega lo chef nella seconda puntata, "quando i forni sono a lavoro sui pan cakes".⁹ Il crudo e il cotto, il soffice e il secco, l'acquoso o il cremoso, il brillante e lo smorto, sono queste forme del risultato della trasformazione materica che interessano a Ramsay. La sua figura professionale è basata su un controllo assoluto della trasformazione, che si compie sem-

⁷ Lidia Bastianich è una ristoratrice e cooking star della tv americana. Immigrata negli Stati Uniti con il marito, nel 1971 aprì il primo di una serie di ristoranti basati sulla cucina popolare italiana. Il successo dell'impresa familiare è cresciuto fino ad oggi: nel 2010 Lidia Bastianich è stata alla testa dell'apertura dell'emporio di Eatly a Manhattan, in società con il figlio, Joe Bastianich, l'imprenditore Oscar Farinetti e lo chef Mario Batali. Nei vari format di cui è stato protagonista Joe si è sempre riferito spesso alla "sua famiglia"; alla "sua fortuna"; ai "suoi ristoranti".

⁸ "Loose" e "win", "business" e "success", "results" e "fighting", "instinct" e "control": questi sono alcuni dei termini che ricorrono in modo quasi ossessivo nelle battute televisive dello chef. La motivazione a perfezionare i risultati del lavoro di ristoratore emerge come da una sorta di mantra, un training continuo che Ramsay rivolge tanto ai suoi interlocutori quanto a se stesso.

⁹ La serie intera, in italiano è visibile sulla piattaforma video Dailymotion: http://www.dailymotion.com/video/x16ln01_gordon-ramsay-chef-dietro-le-sbarre-1x02-ita_lifestyle

pre, e solo, verso la forma di un qualcosa di “perfetto”. Il perfettamente vendibile.¹⁰

Cerchiamo di fare più chiarezza con una terza e ultima questione. Quella del corredo di ruoli attoriali, che sempre di più, definisce precise tipologie di format sul cibo. Chi entra in questo mondo poliedrico di storie attorno al mangiare? Per quanto chi scrive si sia sforzato di cercare nella stampa europea, nel cooking show britannico e nella televisione italiana il ‘ristoratore disperato’ e ‘il carcerato impenitente’, queste restano due categorie di personaggi esclusive dei programmi di Gordon Ramsay, ovvero, rispettivamente, di *Kitchen Nightmares*¹¹ e di *Gordon behind Bars*. Altrove, ci sono per esempio le ‘famiglie’ dei cuochi: quelle della Parodi, di Jamie Oliver, di Ramsay stesso. Ci sono ‘gli altri cuochi’: a vario titolo abili o negati, amici o sfidanti, professionisti o amatori. Ci sono gli ‘esperti di cibo’: a volte pescatori pugliesi che forniscono cozze, a volte produttori di formaggi artigianali, a volte enologi, a volte commercianti ricondotti al ruolo di cuochi sfidanti. Ci sono i buoni vecchi presentatori, in tutti quei casi in cui un bravo chef cucina assistito dalla verve più tele-

¹⁰ Il lavoro di controllo di Ramsay sulle materie fisiche che la cucina trasforma prosegue in modo interessante anche in un format molto diverso, *Gordon Ramsay's Home Cooking*. Il programma è girato a casa dello chef; i suoi quattro figli, più la moglie, sono gli aiutanti che di volta in volta lo affiancano in cucina. Gordon Ramsay realizza delle ricette che dichiara essere quelle più amate in casa, o quelle che pensa proprio per i pasti quotidiani della sua famiglia. C'è davvero poco di quotidiano e d'informale, però, perché la relazione con i figli riproduce quella fra un capo chef e dei sottoposti: di volta in volta Ramsay ne convoca uno, e perlopiù l'aiutante in questione non apre bocca. Ramsey chiede al figlio o alla figlia di eseguire un compito semplice, come lavare le verdure, mentre la telecamera segue per tutto il tempo le operazioni di vera esecuzione della ricetta, tutte portate a compimento dallo chef. Ogni puntata è basata dall'inizio alla fine sull'aspetto degli ingredienti, il rumore che si produce sbattendoli, tagliandoli e cuocendoli, il colore della carne scottata, il verde intenso delle verdure, l'elevata disponibilità dei liquidi ad essere mescolati, i solidi pestati, e così via. Alla fine la telecamera inquadra il piatto finale, perfettamente riuscito. Il carisma e la competenza di Ramsay, qui, sono ancora una volta quelli di un professionista che ha una grande famiglia e una splendida casa grazie alla sua bravura di imprenditore.

¹¹ Il programma, in onda dal 2004, ha lanciato Ramsay come personaggio televisivo. Vincitore di numerosi premi in Gran Bretagna, è stato presto replicato in una versione statunitense e poi è stato riprodotto anche in altri sedici Paesi, fra cui l'Italia. Conducendo sia la serie UK che quella USA, Ramsay ha girato più di centodieci puntate, ognuna ambientata fra i retroscena di un ristorante in grosse difficoltà economiche. La struttura è fissa, anche se è molto evoluta a partire dalla prima serie, ed ha la peculiarità di un finale aperto: ogni volta Ramsay arriva nel locale in crisi e indaga sulle sue difficoltà; scopre gravi carenze igieniche, smaschera staff inefficienti, ricostruisce rapporti interpersonali incrinati nelle famiglie dei gestori; a questo punto rieduca tutti e rinnova il cibo e il locale e poi però lascia al proprio destino l'impresa che ha aiutato a rialzarsi. Non in tutti i casi il ristorante riparte e in un'unica puntata, inoltre, nemmeno la collaborazione fra lo chef e la proprietaria ha un buon esito, costringendo lo chef ad abbandonare la sua missione nel bel mezzo della puntata.

visiva di un anchor man, o in cui un giornalista viaggia in cerca di sapori senza cucinare mai. Ci sono i ‘concorrenti’ che sono la tipologia esclusiva del format della *gara* in cui sia per mezz’ora, scherzando, sia per un anno, soffrendo duramente, si decreta il cuoco migliore. Ovviamente c’è poi tutta la tipologia dei ‘mangiatori’, espressa nelle poliedriche varietà di giudici professionisti, orde di pompieri, parenti del soggetto operatore. In quest’ultima tipologia vanno collocati i bambini inglesi comprimari dell’originale programma di Oliver sulle mense. A tutti gli effetti, il ruolo dei bimbi in *Jamie Oliver’s Food Revolution* è sui generis: un po’ *vittime* della pessima educazione alimentare statunitense, un po’ *cavie* degli esperimenti attraverso cui il protagonista denuncia l’assoluta incompetenza di tutta una cultura nei confronti del saper vivere.

Ecco allora un tratto che questa serie di Oliver condivide con i due format di Ramsay citati: la salvezza. Il programma eroico che li accomuna è quello di dover *salvare* degli esseri umani.¹²

Dal saper cucinare, al saper salvare, il passo è ampio. Ma abbiamo comunque detto che quello di Oliver è un format debitore a un genere, l’inchiesta, che in qualche modo ne regola lo scopo ultimo. Infatti, sottoposti alla prova del ‘riconoscimento del cibo sano’, i bimbi precettati da Oliver non obbediscono. Sputano disgustati verdure di stagione e si dichiarano entusiasti delle loro polpette fatte con avanzi di macellazione polverizzati. Lo chef continuerà la sua battaglia, prima o poi li salverà, ma per adesso si accontenta di denunciare in quali gravissime condizioni versino.

Tornando a Gordon Ramsay, ai ristoratori disperati e ai carcerati impenitenti, non può sorprendere che nelle fila del commento mediatico sia stata coniata una vasta gamma di epiteti per il modo peculiare con cui lo chef si rapporta con gli altri personaggi. Nell’osannato *Kitchen Nightmares* l’atteggiamento provocatorio e muscolare di Ramsay ha permesso di

¹² Per quanto il ‘salvataggio’ sia un programma esemplare del funzionamento delle strutture sintattico-narrative, reperito già da Propp, nel suo studio della fiaba russa, alla voce della sua ventiduesima funzione, ogni salvataggio può essere investito da infiniti tratti tematici e attoriali a livello di manifestazione narrativa. Così i due salvataggi di Oliver e di Ramsay sono assai diversi. La missione con cui si confronta Oliver non comporta in fondo nessun rischio personale e richiama l’idea di un dono, e nello specifico di quella che Greimas chiamava, anche nella sintesi di Marsciani e Zinna, “una comunicazione partecipativa”. Certo Jamie lavora duro, ma lo fa per estendere la sua consapevolezza del valore del cibo sano ai bambini che cerca di educare. Il lavoro di Ramsay invece comporta un pericolo fisico: i detenuti potrebbero attaccarlo, ferirlo, prenderlo in ostaggio. Quindi per riuscire nel suo scopo lo chef scozzese deve anche vincere nel confronto con la violenza del carcere e sottrarre a questa ‘pulsione’ gli individui che vuole formare. Si delinea così una caratterizzazione molto diversa dei due eroi: la spontaneità di Oliver fa da contrappunto a una dote di Ramsay assai utile per misurarsi con dei criminali, ovvero l’abilità di mettere a punto una precisa strategia psicologica.

richiamare stereotipi di vario genere, fra cui quella della rock star o di un capo marine.¹³

Ogni definizione coglie di diritto, di questo suo stile televisivo, una sfumatura che può essere culturalmente definita con un rimando a figure di autorità, originalità, resistenza fisica, rudezza, etc. Se non appare sensato tentare di ricostruire questa rete di rimandi, vale però la pena, forse, concentrare la riflessione sul valore di uno di questi in particolare. Sulle pagine di un tabloid canadese compare una metafora azzardata: lo stile duro e intransigente di Ramsay ricorderebbe la figura del “tamer”, il *domatore* della cultura circense.¹⁴

L’idea dell’addestratore, in particolare di animali selvaggi, è piuttosto interessante: il passaggio fra gli ultimi due programmi condotti da Ramsay, infatti, è quello che l’ha portato dalla rieducazione di una serie di imprenditori inadeguati al disciplinamento di un gruppo di soggetti devianti.

Danneggiati dalla propria mancanza di doti imprenditoriali, i primi, e di capacità di obbedire alle regole della vita civile, i secondi, sono entrambi i soggetti su cui Ramsay mette alla prova un potere molto particolare. Una specie di *manipolazione per addomesticamento* culturale.¹⁵

Il disordine degli imprenditori è tale, in *Kitchen Nightmares*, che stupidamente quasi sempre questi contestano le lezioni dell’imprenditore internazionale che hanno loro stessi chiamato in proprio aiuto. Il disagio sociale dei carcerati, in *Gordon Behind Bars* crea un’altra contraddizione simile, per la quale alcuni membri della brigata di fornai sabotano la persona che sola potrà portarli al di là dell’emarginazione carceraria, nel mondo del successo e dell’imprenditoria personale.

Quello che Gordon si aspetta, puntata per puntata, in entrambe le serie, è una rinuncia assoluta alla loro condizione precedente, sia da parte dei ristoratori che segue, sia da parte dei detenuti di Brixton. In *Gordon Behind Bars* ci sono intere frasi enunciate da Ramsay stesso che rendono più impressionante l’ipotesi di questo senso profondo dell’addomesticamento.¹⁶

In molte parti della serie Ramsay ricorda come “debba riuscire a portarli dalla sua parte”, come “sia fondamentale ottenere la loro fiducia”.

¹³ Su “Men’s Journal”, n. 5, 2013, per fare solo un esempio; su “DailyMail”, 14.07.2012.

¹⁴ Su “Toronto Sun”, n. 12, 2012.

¹⁵ Per un’idea di come si possa considerare in modo più sottile la strategia in questione, voglio ricordare il suggerimento di E. Landowski di parlare di *programmazione* come regime d’interazione che entra in gioco anche quando un soggetto umano ne *manipola* un altro equiparandolo a un *oggetto*.

¹⁶ Per una storia della diffusione degli spettacoli con animali in gabbia nel circo europeo del XIX secolo si può vedere l’interessante ricostruzione di Serena, di cui includo i riferimenti in Bibliografia.

Il cuoco scozzese, d'altronde, sembra conoscere bene questo problema, quello di una natura umana da condurre completamente sotto la sfera d'influenza di una cultura, che è valorizzata dal "saper fare impresa".

Sia in *Kitchen Nightmares* che in *Gordon Behind Bars*, infatti, le fasi narrative della trasmissione vera e propria sono punteggiate da commenti diretti del protagonista alla telecamera, in cui cadono le perle della saggezza psicologica del nostro: "non si può fingere in cucina" oppure "chi è inconcludente lo resta sempre". Anche le accuse che vengono scambiate con i ristoratori prima, e i carcerati poi, mettono in luce una precisa competenza di Ramsay a ricollocare ogni essere umano in una tipologia di vizi naturali piuttosto definita: "sei la persona più inaffidabile che conosco"; "sei matto", "sei arrogante e falso".

L'evocazione esplicita della figura delle sbarre nel titolo italiano del programma, *Chef dietro le sbarre*, non restituisce a pieno l'effetto paradossale dell'originale inglese. Infatti è proprio *Gordon* – e non 'semplicemente un cuoco' – a essere *Behind Bars*. E a questo punto occorre ricordare che l'idea del domatore circense che si chiude dentro la gabbia dove sarà solo con gli animali da domare è un topos centrale di questa forma di spettacolo.¹⁷

Anche la messa in scena spaziale accentua un rapporto fra l'allontanamento dal pericolo e il ritorno verso il centro tipico dell'azione, la cucina 'nel cuore del carcere'.

Ramsay è chiaramente l'unico a potersi occupare della vendita dei dolci prodotti dai Bad Boys e lo fa nella ridente cornice di un piccolo negozio, approntato ad hoc in una via trafficata di Londra. Qui ci sono i passanti incuriositi e ci sono le famiglie dei detenuti che si precipitano a comprare i muffin per sostenere l'impresa dei loro cari. Ma la telecamera si sofferma proprio sui livelli dell'attraversamento: Gordon deve prima uscire dal carcere e mostra quante siano le soglie, i controlli, le aperture che deve attraversare per ritrovarsi di nuovo nel mondo civile. Le scene ambientate nella cucina di Brixton, dove ogni mattina lo chef fa ritorno, non mancano d'altra parte di sottolineare che si tratta di un luogo separato, unico, sorvegliato. Nella seconda puntata viene messa in scena una peripezia legata alla distribuzione dei coltelli: il responsabile della cucina del carcere ha preteso che dopo ogni giorno di lavoro i coltelli usati in cucina siano contati e riposti in una teca chiusa a chiave,

¹⁷ Il domatore inglese Martin Lacey Jr è oggi il più celebre addestratore circense in Europa. Specializzato in spettacoli con tigri e leoni, Lacey Jr è la star del "Circus Krone". Infaticabile sostenitore della sua passione per questo lavoro e della sua abilità nel comunicare con i grandi felini che esibisce Lacey Jr ha ampliato gli spettacoli del padre – altro celebre domatore – riuscendo a gestire un gruppo di leoni dentro una grande gabbia, fino a un numero di undici, nell'esecuzione di performances acrobatiche di vario tipo.

ma la situazione sfugge di mano a Ramsay e uno dei Bad Boys sembra aver disobbedito, rubando un coltello. La tensione cresce e Ramsay si scoraggia: se qualcuno dei detenuti è stato così 'dominato' dall'istinto di appropriarsi di un'arma da rubare uno degli strumenti del lavoro di pasticceria, forse non c'è nessuna speranza di riuscire. I carcerati resteranno per sempre quello che sono e Ramsay fallirà nell'impresa di trasformarli in un gruppo di imprenditori. La situazione si risolve in modo positivo quando si scopre che il numero di coltelli da riporre era stato calcolato male: fortunatamente nessun Bad Boys ha disobbedito alle nuove regole della civilizzazione.

La questione aperta dunque non è di poco conto: lungi da qualunque semplificazione analitica del mondo del cibo in tv, il tanto declamato carisma di Gordon Ramsay può dipendere dalla continuità isotopica di questi due format da lui condotti? Veder domare dodici carcerati da un imprenditore, vederli mentre si trasformano in individui dotati di una cultura d'impresa, osservare come lui manipoli e plasmi la loro assoluta alterità e produca in loro una confidenza simile a quella degli animali selvatici nei confronti di un addestratore: è questo il valore investito da una delle forme più originali del tv food show contemporaneo?

Ognuno può rispondere con i propri mezzi di consumatore ed interprete della scena mediatica centrata sul cibo. E si potrebbe aggiungere che non tutti i personaggi, fra le figure di straordinario successo televisivo che hanno preceduto Ramsay e che lo seguiranno, riflettono del nostro universo sociale un'immagine particolarmente edificante. Già nel 1963 appunto, con una memorabile piccola perla di corrosività sui costumi della società di massa, Umberto Eco firmava la descrizione del conduttore Mike Bongiorno in questi termini:

“il ritratto dei limiti di ogni spettatore (..) non particolarmente bello, atletico, coraggioso, intelligente, (..) altresì intenzionato a non apprendere nulla (..) mostra di credere che, nella dialettica delle classi, l'unico mezzo di ascesa sia la provvidenza (che può occasionalmente assumere il volto della Televisione), (..) Egli ignora la dimensione tragica della vita “ (Eco, *Diario minimo*).

Più in generale però forse queste note aiutano a chiarire un aspetto semiotico cruciale del modo in cui tutto un universo mediatico sembri poter ruotare attorno al cibo. Non c'è niente di prevedibile in questi infiniti ripiegamenti della cultura, nella sua capacità di generare infinite forme, impiegando un elemento apparentemente univoco, la cucina, a livelli diversi di molteplici manifestazioni narrative.