

Bianca Terracciano

La culturalizzazione del crudo. Il caso Ciao, sono Hiro

Cucinare, etimologicamente, presuppone la cottura del cibo poiché deriva dalla forma latina *coquinare*, ma prevede, secondo la definizione del vocabolario Treccani, anche lo step precedente, la sua preparazione, ovvero l'ottenere un risultato "mediante una serie di operazioni o di manipolazioni". Ciò che non viene cotto, quindi, non è cucinato, e allora il crudo, da tempo molto apprezzato grazie all'affermazione della cucina giapponese e del crudismo, si prepara o si cucina? Claude Lévi-Strauss (Lévi-Strauss, C., 1964, *Mythologiques I. Le cru et le cuit*, Paris, Plon; trad. it 1966, *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, p. 13) considera il crudo e il cotto "categorie empiriche" declinabili rispetto un punto di vista culturale dato, e perciò fungono da "strumenti concettuali" per l'analisi di forme di vita. "La cottura compie la trasformazione culturale del crudo" (ivi, p. 191), dove, nei miti *tukuna*, il crudo quindi rientra in un regime alimentare "semplice ma inumano" (ivi, p. 214). L'opposizione tra crudo e cotto è isomorfa ad altri contrasti semantici dipendenti da diverse forme di sensibilità quali duro e molle, fresco e putrido, caldo e freddo, che si propongono come codici sensoriali, codici visivi, e codici estetici. Per esempio, i miti *bororo* sull'origine delle malattie identificano il cotto come sano e il crudo come malato, perché non passando per la purificazione del fuoco presuppone la putrefazione, e tra le usanze raccontate da Lévi-Strauss si evince un'isotopia¹ della socializzazione della cottura che, in senso lato, presiede a importanti processi fisiologici tra cui il parto, e quindi assurge a strumento di mediazione tra il passaggio tra natura, crudo, e cultura. Invece, secondo la filosofia crudista o paleo-crudista, affermatasi a partire dalla metà del Novecento, il cibo crudo inacidisce e non è soggetto putrefazione, a differenza di quelli cotti che tendono all'ossidazione e all'irrancidimento. Si assiste così all'inversione della dicotomia crudo/cotto che nella contemporaneità corrisponde alle categorie semantiche di cultura e natura. Il crudo diventa

¹ Il concetto di isotopia descrive la ricorrenza di determinati elementi che garantisce la coerenza semantica e l'omogeneità di un discorso.

culturalizzato, cioè oggetto di una concettualizzazione più avanzata rispetto alla perpetuazione, per dirla con Lotman, barbarica della cottura.

La disamina della culturalizzazione del crudo avverrà attraverso il caso di studio *Ciao, sono Hiro*², in onda dal 17 febbraio 2014, il giovedì, alle ore 21.30 su Gambero Rosso Channel, definito il primo programma a cottura zero, e giunto alla terza serie. Nello studio, addobbato con stampe e carpe di carta nipponiche, infatti, il cuoco Hirohiko Shoda non ha né pentole, né fornelli, solo posate, stoviglie, bar mix, robot da cucina e un tagliere di legno che è lo spazio tipico del programma, il luogo principale dell'azione.

L'incipit della trasmissione è a metà tra un proemio, con tanto di protasi, e una dichiarazione di intenti, ed è interessante da un punto di vista figurativo³ poiché Hiro, posto dietro una lastra di plexiglass trasparente, traspare il testo verbale nel visivo, disegnandolo proprio sulla suddetta, approfittando dell'effetto di trasparenza e dell'inquadratura in primo piano. La superficie d'iscrizione trasparente ha il compito di connettere i diversi piani di enunciazione coinvolti, instaurando sia l'intersoggettività nel testo visivo sia una rappresentazione transitiva che descrive gli oggetti in modo mimetico (cfr. Marin L., 1994, *De la représentation*, Paris, Seuil-Gallimard; trad. it. 2001, *Della rappresentazione*, Roma, Meltemi) per stabilire i *débrayage*⁴ attanziali, spaziali e temporali. In altre parole, la lastra di plexiglass è la rimediazione dello schermo televisivo su cui Hiro agisce direttamente in quanto punto di congiunzione con il pubblico. Il disegno su superficie trasparente è un omaggio⁵ a Picasso, nonché una dotta citazione del documentario *Bezoek aan Picasso* (Visita a Picasso) del regista belga Paul Haesaerts, girato nel 1949 nello studio del pittore a Vallauris. Per carpire il processo artistico di Picasso e immortalare il suo guizzo creativo, Haesaerts gli chiese di dipingere su una lastra di vetro, idea replicata nel più famoso film *Le mystère Picasso*, diretto da Henri-Georges Clouzot nel 1956.

In apertura Hiro dichiara “Non sono italiano, ma amo questo paese”, mentre disegna le bandiere di Italia e Giappone, poi precisa “Non sono un samurai, perché sono troppo goloso” chiarendo il concetto con una *katana*, spada giapponese, opposta a un gelato, una delle tante figurativizzazioni culinarie dell'italianità. A questo punto, forse anche per chiarirsi con il pubblico, esclama “Non sono un pittore, ma disegno sempre i miei piatti” e sulla lastra di plexiglass il pennarello nero traccia una

² Il 5 marzo 2015 è stato pubblicato anche l'omonimo libro di ricette edito da Gambero Rosso.

³ Si definisce come figurativo un contenuto che ha “un corrispondente sul piano dell'espressione del mondo naturale” (Bertrand, D., 2000, *Précis de sémiotique littéraire*, Paris, Nathan; trad. it. 2002, *Basi di semiotica letteraria*, Roma, Meltemi, p. 262).

⁴ Il *débrayage* è un'operazione attraverso cui l'istanza dell'enunciazione proietta fuori di sé “le categorie semantiche del /non-io/, del /non-qui/ e del /non-ora/ istituendo al tempo stesso le condizioni essenziali dell'attività discorsiva” (Bertrand 2000, p. 262).

⁵ Si ringrazia il regista del programma Stefano Monticelli per aver condiviso questo insight.

pietanza impiattata, e per trafugare ogni dubbio, mentre maneggia istrionicamente delle bacchette, delude chi si aspetta un programma di cucina giapponese con “Non farò sushi, anche se mi piace” e disegna un *nigiri* e un *maki* sushi seguiti da uno *smile*. Continua con “Non userò i fuochi, ma farò ricette” – spegne un fiammifero – “molto interessanti. Non perdetevi il mio programma, cucinerò per voi”, tratteggia un televisore, e conclude con “Ciao, sono Hiro” dove si ha un totale isomorfismo tra scritto e parlato, da considerarsi come formula di presentazione al pubblico tanto che la scena si chiude con uno sguardo diretto in camera, teso a instaurare un dialogo io-tu, basato su principi paritari, data la cortese formula di presentazione e lo svelamento dell’identità euforica del cuoco attraverso il proemio e la sigla.

La struttura della puntata è sempre uguale e, infatti, al proemio seguono “la spesa”, la sigla del programma, e due ricette.

La fase della spesa è ambientata in esterna, fuori dallo studio, ossia al mercato, o in un negozio, cioè nel luogo reputato elettivo per reperire l’ingrediente-protagonista della puntata di cui Hiro spiega le caratteristiche organolettiche, utilizzando l’isotopia del rispetto del cibo così come è presente in natura. In ogni puntata, dalla durata di circa mezz’ora, l’ingrediente principale viene preparato in due modi, di cui la prima ricetta mostra come trattarlo in modo da fornire le competenze anche per la seconda.

Si giunge così alla sigla iniziale, che è molto interessante dai punti di vista plastico e figurativo, soprattutto per ciò che concerne l’appartenenza antropologica di Hiro. Nella prima inquadratura appare in sovrapposizione la scritta “Gambero rosso presenta”, dal lettering realizzato con caratteri quadrati e angolari che ricordano lo stile *kaisho* della calligrafia giapponese e rimandano alla nazionalità del cuoco. La scena successiva ha come sfondo un disco rosso, il sole della bandiera giapponese, al cui centro è posto Hiro, in piedi, che repentinamente diventa il punto focale da cui si dipartono sedici raggi che operano la trasformazione da sole a sol levante, denominazione letteraria del Giappone e figurativizzazione tradizionalmente usata sia nelle bandiere guerresche della nazione che come simbolo di buon augurio, e declinata nella contemporaneità come elemento onnipresente nell’estetica pubblicitaria nipponica. Le braccia di Hiro, prima alzate sulla testa, poi, nell’inquadratura consecutiva, allineate al resto del corpo, contemporaneamente al rientro spiroidale dei raggi nel globo rosso. A questo punto, alla figura di Hiro si sovrappone in trasparenza l’emblematica imperiale giapponese del crisantemo, giallo e a sedici petali, generalmente usato per contrassegnare tutto ciò che rappresenta l’autorità dell’imperatore.

La scena successiva è il risultato di un montaggio di primissimi piani e di campi totali di Hiro che cammina in modo buffo tra poligoni che figurativizzano gli elementi di origami scomposti. Nei campi totali le azioni

sono lievemente accelerate, veicolando un sema di /dinamismo/ isocrono al ritmo serrato della colonna sonora in lingua giapponese che condivide i tempi veloci tipici di determinati anime e videogame, generi universalmente riconosciuti come tipici dell'ordine di realtà nipponico. Nella scena seguente Hiro, di spalle, corre verso il Sol Levante, e l'emblema del crisantemo ritorna sullo schermo per poi scomparire al centro della schiena del cuoco, proprio nel punto esatto dove si usa apporre sui kimono formali il *mon*, l'emblema che identifica una famiglia, in questo caso quella imperiale. Hiro ritorna in posizione frontale e gioca con delle bacchette, che nell'inquadratura successiva si ingigantiscono e prendono vita propria cercando di catturare il giovane, quasi a volersi vendicare del loro ruolo servile da utensili. Anche se brevemente, in questo caso la narrazione muta registro passando dalla carrellata di figurativizzazioni della giapponesità, proposta in quanto localizzazione geografica dell'acquisizione di competenza, a una mini-storia strutturata secondo lo schema Soggetto/Anti-Soggetto/Oggetto di valore, quest'ultimo rappresentato dalla libertà di espressione e di azione in cucina. Ciò che segna la transizione dalle fasi di manipolazione, ossia la volontà di diventare un certo tipo di chef, e competenza a quella di performance è, come descritto poche righe fa, l'ingresso di Hiro nel disco rosso, che assurge a varco d'ingresso in un universo parallelo finzionale. Infatti, dopo essere sfuggito alle bacchette giganti, Hiro subisce una trasformazione, in vero stile anime, sottolineata dalla piroetta di rito e dall'aura di energia dei supereroi, e il suo outfit da chef muta in uno più informale e quotidiano, il cui unico elemento da lavoro è il grembiule.

La /libertà/ oggetto di valore è stata finalmente conquistata e a questo punto il sol levante ritorna come sfondo, l'inquadratura muta nel piano americano, e Hiro assume una posa che è a metà tra il caricamento di una parata del karate e il *mie* del teatro *kabuki*, cioè la fissità dei movimenti che serve a connettere emotivamente, tramite lo sguardo e l'offerta totale del corpo, attore e pubblico alla fine di una performance.

Nell'ultima scena della sigla, il sol levante può effettivamente sorgere, segno di sanzione positiva, e si staglia sulla testa del cuoco che alza le mani al cielo in forma di saluto, contemporaneamente alla comparsa della scritta sovrimpressionata che annuncia il titolo del programma, operando una netta corrispondenza tra gestualità e testo verbale.

Dopo la sigla Hiro è in studio, annuncia la sua ricetta tematizzata rispetto all'alimento a cui è dedicata la puntata, e la lista degli ingredienti che vengono inquadrati singolarmente man mano che vengono elencati. Le inquadrature dei singoli elementi della ricetta sono molto ravvicinate, tanto che l'immagine non è completamente nitida poiché bordi dell'oggetto sono sfocati per guidare la percezione del destinatario rispetto l'iperestesia, quindi operando per contagio sensibile e somatico per sopprimere al non coinvolgimento dei sensi di tatto, olfatto e gusto. Si tratta degli

effetti di senso su cui si basa il *food porn*, ormai riconosciuto come una vera e propria tecnica di rappresentazione visiva.

Ed è proprio parlando di visivo che all'interno della trasmissione si giunge al momento topico del disegno, sottolineato da Hiro con uno schiocco delle dita, quasi senza mezzi termini introduttivi, perché deve velocemente raffigurare graficamente il suo *insight*. La location cambia, è un non luogo di cui si riconoscono solo uno sfondo bianco e la lastra di plexiglass su cui Hiro, ripreso in primo piano, disegna con un pennarello nero il concept della ricetta. Il cuoco prima dichiara la categoria materica ed eidetica del piatto, su cui pone le pietanze di base e i condimenti, che assumono rispettivamente forme circolari, ellittiche, piene o vuote, chiare o scure, che sottolineano le proprietà contrastive degli alimenti, o puntinate, nel caso di erbe e spezie, mentre le salse vengono rappresentate tramite linee curve, che riproducono la loro liquidità. Il disegno di Hiro presenta formanti molto astratti, gli alimenti sono stilizzati, e l'unico elemento di figuratività è dato dal piatto che funge da frame interpretativo del testo visivo. La verosimiglianza con il risultato finale è di grado minimo, ed è unicamente data dalla disposizione topologica degli elementi che guidano la percezione rispetto alla categoria condivisa dell'impattamento.

Tramite il disegno Hiro mette in discorso il sistema di relazioni che danno luogo al piatto producendo un testo visivo, ma anche verbale, perché enuncia la ricetta passo per passo nel corso della trasmissione e, invece, visto che si tratta di cibo, la pietanza in sé è un testo sinestesico. Il disegno, così come le t-shirt con motivi culinari dello chef tanto amate dal pubblico, è diventato un tratto caratterizzante del programma e di Hiro stesso, tanto che sono stati organizzati degli eventi collaterali, in forma di lezioni di cucina, in collaborazione con Microsoft e Asus, per promuovere il notebook/tablet ultraportatile dotato di pennino, usato, appunto, dai partecipanti per disegnare il piatto da preparare per l'occasione. Una volta terminato, il disegno del piatto oggetto della ricetta viene trasposto sullo sfondo bianco eliminando sia Hiro, e quindi l'istanza autoriale, che la trasparenza, provocando un *embrayage*⁶ temporale e spaziale, e quindi il ritorno alla realtà prettamente televisiva.

Dopo il disegno, si passa alla preparazione della pietanza, il cui spazio topico-tagliere viene inquadrato in soggettiva, si vedono solo le mani, per congiungere i punti di vista di enunciatore ed enunciatario, ma soprattutto per operare un contagio sinestesico. Non viene aggiunto nulla di superfluo, vengono spiegate nel dettaglio, praticamente in tempo reale, tutte le operazioni da compiere. Tale rispetto dei tempi della preparazione del piatto differisce dalla maggior parte delle trasmissioni culinarie del panorama televisivo internazionale, poiché le fasi sono soggette alla temporalità iper-ritmata del

⁶ Operazione di ritorno all'io, qui e ora dell'enunciazione, successiva al *débrayage*.

medium in questione, da cui risultano montaggi sincopati e immagini accelerate come, ad esempio, in *Molto Bene* (Real Time) di Benedetta Parodi, o in *Cotto e mangiato* (Italia Uno) condotto da Tessa Gelisio. In *Ciao, sono Hiro* domina l'illusione referenziale della diretta, ma soprattutto si trasmette all'enunciatario la cura di ogni passaggio e la calma che contraddistingue le pietanze preparate con passione per se stessi o per chi si ama, non per una mera ostensione di capacità. La trasmissione sembra addirittura più veritiera di quelle in diretta, e dimostra questo assunto proprio la partecipazione di Hiro alla rubrica culinaria di *Geo & Geo* (RaiTre), contenitore documentaristico condotto da Sveva Sagramola. Il cuoco giapponese ha il compito di proporre un piatto i cui ingredienti condividano l'isotopia tematica del programma, ma dovendo praticare la cottura ha bisogno di più tempo per cucinare e viene spesso "lasciato al suo destino" poiché bisogna fare spazio agli altri contenuti. Ne risulta un'esposizione della ricetta frammentata e confusa, principalmente diretta dalla conduttrice, a parte alcune inquadrature spot che mostrano Hiro intento nella preparazione, dove viene dato maggior spazio alla fase conclusiva e all'impiattamento.

In *Ciao, sono Hiro*, invece, non si tralascia nulla, l'assoluta mancanza di colonna sonora, presente in quasi tutti gli altri programmi del genere, o di "chiacchiere" di convenienza, permette di distinguere tutti i suoni della preparazione come taglio e mescolamento. Il tutto è fatto lentamente con movimenti netti e chiari, a cui si aggiungono brevi inserti esplicativi su come usare il coltello o sull'armonizzazione estetica e gustativa degli alimenti. Hiro, inoltre, lavora il cibo principalmente con le mani, usa spesso le dita al posto del cucchiaino, per inserire elementi o anche mescolarli, pratica che a volte risulta disgustosa, ma che richiama in modo inequivocabile il *modus agendi* casalingo. Lo chef nipponico si sporca le mani a differenza di Benedetta Parodi e delle altre donne della gastrotelevisione che antepongono la conservazione della propria manicure, veicolando un'estetica della cucina "nuda e cruda", naturale grazie alla sua semplicità e allo stretto contatto corporeo tra cibo e individuo. Così come nella sigla, i gesti di Hiro sono molto evidenziati, quasi alla stregua di un compimento di un rituale magico, in modo da perpetuare la figurativizzazione delle fasi da compiere alla maniera del disegno.

Le mani-strumento, piuttosto che i tanti utensili continuamente visti nelle trasmissioni tematiche anche a scopo pubblicitario, rendono protagonisti gli ingredienti, non lo chef in quanto entità superiore e, infatti, Hiro non fa altro che ripetere "non ho fatto nulla", instillando nel pubblico la convinzione di poter ripetere facilmente le ricette con poco sforzo. A tale proposito, il contratto pedagogico è continuamente ribadito attraverso le formule "guarda/guardate bene" o da come viene spiegata la sfilettatura di carne e pesce che è semplice perché bisogna solo seguire le linee di taglio naturali dell'alimento "scivolando" con il coltello.

Si arriva al momento dell'impiattamento, durante il quale la pietanza viene assemblata valorizzando il cibo in sé: "Piatto pronto. Non ho fatto niente, ho cambiato solo la forma e ho aggiunto un po' di sapore", frase seguita dalla lista delle caratteristiche della pietanza espresse tramite superlativi riguardanti la valorizzazione della purezza degli ingredienti quali croccantissimo, freschissimo, ecc. Risulta molto interessante ai fini della presente analisi, il carpaccio di dentice alla mediterranea, impiattato su un piatto piano tondo, su cui sono state poste delle pietre, che assurgono a meta-elemento di appoggio magnificando la superficie disponibile, per far sviluppare la pietanza rispetto alla dimensione della verticalità. Il dentice, ricoperto da cipolle rosse, viene irrorato con la salsa di datterini rossi, dalla consistenza "quasi della panna fresca", seguito da una spolverata di peperoncino e di pistacchi grattugiati. Hiro effettua un parallelismo simbolico (cfr. Marrone, G., 2013, "Livelli di senso: dal gustoso al saporito", in P. Leonardi, C. Paolucci, a cura, *Senso e sensibile. Prospettive fra estetica e filosofia del linguaggio*, in "E/C", n. 17, Roma, Nuova Cultura, p. 123) perché la pietanza è "come vulcano, esplosione di gusto. Top!", dove la lava è la salsa di datterini e peperoncino, il fuoco a cui accenna anche durante il disegno, e la somiglianza figurativa è data dalla forma conica della pietanza.

L'esplosione di gusto di cui parla conduce a una patemizzazione del piatto usando la metafora vulcanica per esprimere a parole il gusto che lo spettatore non può provare, cercando, quindi, di provocare una sinestesia.

Dalla presente analisi risulta che, nonostante la dicotomia crudo/cotto, cucinare o preparare i cibi risulta "uno dei gesti antropologicamente più ricchi di senso della specie umana – il passaggio dalla natura alla cultura –, non soltanto divertendosi ma procurando piacere agli altri [...]. Cucinare è atto transitivo ma soprattutto trasformativo: modifica le materie prime, reimposta le relazioni sociali, migliora chi se ne occupa" (Marrone, G., 2014 "Cucina per diletto: un romanzo di formazione. Michael Pollan. Cotto", in "Doppiozero", 18 dicembre).

Hirohiko Shoda, grazie alla sua umiltà e alla sua spontaneità entrambi dovuti all'appartenenza antropologica, contribuisce a mediare tra gli estremisti divisi tra il salutismo o la barbarie del crudo, dimostrando che per preparare un piatto a "cottura zero" bisogna avere una solida base enciclopedica rispetto alle caratteristiche organolettiche degli alimenti e uno spiccato senso estetico dell'armonia "naturale".