

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

Scuola di Lettere e Beni culturali

Master in Storia e Cultura dell'Alimentazione

L'evoluzione della professione del cuoco: dai banchetti nobiliari ai social network

Candidato: Francesco Vichi

Relatore: prof.ssa Antonella Campanini

Anno Accademico 2024-2025

Indice

Introduzione	3
1. I primi ricettari e la figura del cuoco in epoca Medievale e Rinascimentale	5
1.1 I primi ricettari	5
1.2 Maestro Martino da Como	5
1.3 Bartolomeo Sacchi detto Platina	7
1.4 Bartolomeo Scappi	8
1.5 Il Seicento e il duro mestiere del cuoco	9
2. Il cuoco nel Settecento e nell'Ottocento	11
2.1 Il Settecento	11
2.2 L'Ottocento	12
2.3 Marie Antoine Carême e Auguste Escoffier	13
3 Il cuoco nel Novecento	15
3.1 Dalla massaia alla cuoca	15
3.2 Gualtiero Marchesi	17
3.3 Il cuoco in televisione	18
3.4 Il cuoco dei social	20
Conclusione	22
Bibliografia	24
Sitografia	25

Introduzione

La presente tesi si propone di ripercorrere la storia e l'evoluzione della figura del cuoco, dai primi ricettari del Trecento fino ad oggi. L'obiettivo è quello di studiare come il mestiere del cuoco, da semplice esecutore e operaio nelle grandi cucine nobiliari del Medioevo, si sia evoluto fino a diventare una figura pubblica, capace addirittura di fare politica ed ispirare intere generazioni. Un cuoco oggi è artista, spesso anche chimico, storico, scrittore, e divulgatore, ed ha acquisito tutte queste competenze nei secoli, aggiungendole via via a quelle accumulate fino a quel momento. Il cuoco medievale inizia a scrivere indicazioni culinarie, istruzioni vere e proprie, con lo scopo di istruire le future generazioni, che alcuni letterati ed umanisti, come Bartolomeo Sacchi¹, sono riusciti ad apprezzare e a valorizzare, elevando un libro di ricette a qualcosa di più alto e complesso. Questa tendenza, che nei secoli si è consolidata grazie a cuochi scrittori di fondamentale importanza che verranno citati nella presente, ha contribuito a fare del cuoco dapprima un artista, poi un architetto con il caso di Carême², un ingegnere con il caso di Escoffier³, fino ad arrivare ai più vicini Gualtiero Marchesi⁴ e gli chef-celebrità dei giorni nostri, che a partire dagli anni Sessanta sono entrati nelle case di tutti, con la tv, le radio, e oggi, con i social media. La cucina è un argomento abituale, se ne parla nei quotidiani, nei post più popolari nelle varie piattaforme social, tanto da rendere i cuochi dei veri e propri influencer, capaci di fare tendenza, creare mode e divulgare cultura. Il cuoco, acquisendo tutti questi attributi, competenze e capacità, ha inevitabilmente assunto un ruolo di importante responsabilità nei confronti del mestiere stesso e di tutto ciò che lo circonda, mi riferisco in particolare a temi sensibili come la sostenibilità alimentare, ambientale ed economica. A tal proposito, chi tra i cuochi avesse oggi intenzione

¹ detto Platina, con il trattato *De honesta voluptate et valetudine* fece indirettamente la fortuna di Maestro Martino da Como, del quale scrisse: «Quale cuoco può essere paragonato al mio Martino, dal quale ho imparato la maggior parte delle cose che vado scrivendo?». (Montanari 2022: 21)

² nato a Parigi nel 1783 e morto nel 1833, Marie Antoine Carême documentò la cucina francese di inizio Ottocento in una serie di volumi culminanti con *L'art de la cuisine française*; fu uno dei primi chef celebrità, passato alla storia come il “re dei cuochi e il cuoco dei re”. (Myhrvold 2011: 15)

³ Auguste Escoffier, nato nel 1846 a Villeneuve e morto nel 1935 a Montecarlo, considerato il successore di Carême, si dedicò alla totale riorganizzazione della cucina professionale, enfatizzando la produzione e la gestione della cucina stessa e della sala. Scrisse *La Guide Culinarie*, manuale indiscusso della cucina classica francese, pubblicato nel 1902. (Guarnaschelli Gotti 2016)

⁴ considerato il padre della nuovelle cuisine italiana, ha il merito di aver creato nuovi piatti, pur sempre legati alla cucina classica, che esprimessero la volontà di liberarsi da schemi antiquati e tradizionali (Medagliani 1980)

di divulgare e diffondere cultura culinaria dovrebbe per l'appunto saper utilizzare nel modo corretto i canali di distribuzione d'informazione, come i social, non condannandone l'uso come strumenti di insegnamento, ma cercando di sfruttarli nel migliore dei modi. In ultima analisi pertanto fornirò nella presente quella che secondo me potrebbe essere un' indicazione corretta per divulgare cultura culinaria tramite i social media, soprattutto facendo emergere il concetto che non tutti possono specializzarsi in questo mestiere, a meno che non abbiano una particolare inclinazione al lavoro, all'isolamento per tante ore al giorno all'interno della cucina e soprattutto la passione e il piacere nell'accontentare e soddisfare il cliente.

1. I primi ricettari e la figura del cuoco in epoca Medievale e Rinascimentale

1.1 I primi ricettari

Cercare di delineare la figura del cuoco è un processo che nasconde molte difficoltà, dovute alle diverse accezioni che il termine ha assunto durante i secoli, e tutto ciò limitandosi, perlomeno in questa tesi, al confine geografico di interesse, ovvero quello italiano e francese. Intanto, come ricorda Campanini, il cuoco, «per diversi secoli e già nel Medioevo, è per definizione colui che cuoce, che utilizza dunque la cottura come principale tecnica di trasformazione dei cibi per la realizzazione di piatti di sua creazione» (Campanini 2021: 25).

Asserito il concetto alla base di questo mestiere, va considerato come il ruolo del cuoco sia stato visto e descritto dai vari autori che verranno presentati.

Dall'epoca romana, dopo mille anni di silenzio della scrittura culinaria, la prima “famiglia” di ricettari italiani comprendente codici in volgare e codici in latino, risponde al nome di *Liber de Coquina*. Risale alla fine del XIII secolo o all'inizio del XIV ed è collocabile alla Napoli Angioina o alla Sicilia di Federico II⁵. Si tratta di una famiglia con una numerosa discendenza, tra cui la versione toscana *Libro de la cocina*, redatta verso la fine del XIV secolo. Per quanto riguarda la seconda “famiglia” italiana di codici, cosiddetta dei “dodici ghiotti” o “dodici convitati”, essa fa riferimento ad un capostipite collocabile attorno agli anni Trenta del XIV secolo, probabilmente a Siena. Di questa famiglia di codici è significativa la precisione con cui vengono fornite le dosi esatte delle ricette, mentre il *Liber de Coquina* e i manoscritti che ne derivano si limitano a indicazioni meno dettagliate, che presuppongono la lettura da parte di professionisti, piuttosto che cuochi domestici (Capatti, Montanari 2020: 10-12).

1.2 Maestro Martino da Como

A Maestro Martino de Rossi, “la prima «firma» importante nella storia della cucina italiana” (Capatti, Montanari 2020: 13) si deve il *Libro de arte coquinaria*, redatto intorno a Roma nel 1464-65 e aggiornato in successive versioni di cui fortunatamente ci rimangono i manoscritti (Montanari 2022: 20). Ticinese di nascita, precisamente della valle del Blenio, all'inizio della sua

⁵ ricerche recenti di Anna Martellotti ritengono che sia più probabilmente derivato da un testo del secolo precedente redatto in Sicilia, alla corte di Federico II di Svevia (Montanari 2022: 16)

carriera di cuoco lavorò presso la corte milanese di Francesco Sforza e nella corte del cardinale Ludovico Trevisan, patriarca di Aquileia. Tornò nuovamente al Nord, per il condottiero Gian Giacomo Trivulzio, e probabilmente svolse la professione di cuoco a Napoli, come confermerebbero i frequenti meridionalismi della sua cucina; raggiunse il culmine della sua carriera a Roma, dove fu cuoco dei papi Paolo II e Sisto IV, tra il 1464 e il 1484 (Capatti, Montanari 2020: 13). *Il Libro de arte coquinaria* rompe nettamente con la produzione precedente, segnando il passaggio dalla cucina medievale a quella rinascimentale (Laurieux 1996: 41). Fornisce indicazioni molto precise e, oltre alle dosi degli ingredienti, si trovano frequentemente anche i tempi di cottura: questo evidenzia la sua volontà di “insegnare”, partendo da regole generali fino ad arrivare a ricette molto complesse (Capatti, Montanari 2020: 13).

Oggi, tra i requisiti fondamentali per essere un cuoco, vi è senza dubbio una serie di aspetti decisamente lontani dalla concezione medievale, ovvero quelli che complessivamente possono rispondere alla definizione di sostenibilità. Oggi è sostenibile un cuoco che utilizza ingredienti scelti con attenzione, nel rispetto della stagionalità, dell’attenzione allo spreco e alla valorizzazione delle materie prime. La cucina medievale non ha niente a che vedere con tutto ciò: almeno quella testimoniata dai primi ricettari è una cucina sintetica, volta cioè alla scomposizione e allo stravolgimento degli ingredienti per creare qualcosa di nuovo e irriconoscibile, un modo di cucinare, tipicamente medievale appunto, orientato allo scopo di stupire il signore presso cui il cuoco di fatto prestava servizio, soprattutto attraverso la smisurata abbondanza di spezie nelle preparazioni (Sabban, Serventi, Redon 2024: 39). Un esempio calzante a tal proposito, è quello che emerge dalla ricetta del Mirause⁶ alla Catalana, proposto proprio da Maestro Martino de Rossi nel suo *Libro de arte coquinaria*. In questo esempio l’elemento portante della preparazione è il volatile, di qualsivoglia razza, che viene parzialmente arrostito allo spiedo, poi cotto in pentola e ridotto in piccoli pezzi insieme a mandorle, aceto, abbondanti spezie ed altri ingredienti. È evidente che il senso della ricetta non sia valorizzare il volatile come protagonista, ma proporre una pietanza che crei una sorta di illusione, di innovazione e senz’altro di stupore nei confronti dei commensali (Campanini 2021: 25-27). Altrettanto utili al tema infatti sono altre ricette proposte da Maestro Martino, come «la minestra di uova di trote che sembreranno piselli», «le frittelle piene di vento», o «il

⁶ da *mig-raust*, cioè arrostiti per metà (Campanini 2021: 26)

piccione cotto che sarà uno solo ma che sembreranno due» (Campanini 2021: 27). Come è evidente, la cucina medievale di Maestro Martino è una cucina d'artificio, pensata e realizzata unicamente per stupire.

Prima che l'umanista Bartolomeo Sacchi, detto Platina, dedichi un intero capitolo del suo *De honesta voluptate et valetudine* alla figura del cuoco e alle sue caratteristiche, è doveroso provare a ricavare una definizione di cuoco tramite le fonti che lo precedono: lo stesso *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino e il *Liber de coquina*, la più antica famiglia di ricettari che ci è arrivata in diversi esemplari. In molte ricette della versione toscana del *Liber de Coquina*, così come nel testo di Maestro Martino, emerge spesso una distintiva qualità del cuoco, la "discrezione". Viene quindi dato per scontato che tra le numerose capacità del cuoco vi debba essere la dote del saper dosare e scegliere i tempi e i sapori, sia per rispettare quello che è il gusto e l'uso comune dell'epoca, sia per accontentare a dovere il volere del proprio signore. In entrambi i testi manca una precisa definizione della figura del cuoco e delle doti o capacità che deve possedere per svolgere al meglio il suo lavoro, ma è possibile supporre che gli autori le sottintendano, dal momento che una tale "discrezione", intesa come capacità di adattamento prescinde necessariamente grandi capacità, conoscenze ed esperienza (Campanini 2021: 27-29).

1.3 Bartolomeo Sacchi detto Platina

Bartolomeo Sacchi, detto Platina, è il primo umanista a parlare esplicitamente della figura del cuoco, dedicandole un paragrafo intero nella sua opera *De honesta voluptate et valetudine* del 1470. Questo trattato, di fatto uno dei primi testi in grado di unire la cultura gastronomica alla prospettiva umanistica, segna una svolta importante nella concezione della cucina e del suo ruolo nella società. Secondo Platina, il cuoco ideale deve possedere una formazione che gli derivi non solo dalla pratica, ma anche dall'arte e dall'esperienza, elementi che lo rendono capace di distinguere con precisione le caratteristiche degli ingredienti e le tecniche di cottura più adatte. Nella sua interpretazione, il cuoco non è solo un esecutore materiale, ma un professionista dotato di conoscenze approfondite su carni, pesci e verdure, in grado di discernere cosa debba essere arrostito, bollito o fritto, garantendo sempre il massimo equilibrio di sapori e consistenze. Questa capacità di valutazione si fonda su un affinamento

del gusto e dell'olfatto, nonché su un costante esercizio della memoria e dell'esperienza. Inoltre, Platina insiste su alcuni aspetti fondamentali per la professionalità del cuoco: egli deve essere estremamente meticoloso e attento all'igiene, evitando qualsiasi forma di sporcizia e negligenza, elementi che comprometterebbero la qualità della cucina. La sua dedizione al lavoro deve essere accompagnata da una passione per la perfezione, poiché solo attraverso la cura del dettaglio e la volontà di migliorarsi può aspirare a essere lodato dai suoi committenti. Platina paragona il cuoco ideale a Maestro Martino, che per lui rappresenta un modello di eccellenza culinaria, un punto di riferimento per la sua capacità di innovare le tecniche e di elevare la cucina a una forma d'arte, pur riconoscendo che non tutti i cuochi possono raggiungere un livello simile di abilità e raffinatezza. L'autore riconosce il valore del mestiere, anticipando il concetto moderno di cucina professionale e sistematizzata, in cui l'arte culinaria non è più solo una necessità, ma anche un campo di conoscenza e studio. (Campanini 2021: 29-30)

1.4 Bartolomeo Scappi

Nonostante non siano riscontrabili particolari riferimenti al mestiere e ai requisiti del cuoco nei *Banchetti* di Cristoforo Messisbugo⁷, editi postumi per la prima volta nel 1549, significative alla presente ricerca sono le indicazioni riscontrabili nell'*Opera* di Bartolomeo Scappi (edita a Venezia nel 1570), cuoco segreto di papa Pio V. Quest'ultimo mette per iscritto la sua volontà di insegnare al suo discepolo Giovanni tutte le sue conoscenze in materia: «acciò che dopo la morte mia in voi rimanessero tutte le mie fatiche et pratiche» (Campanini 2021: 33). È evidente come lo Scappi si preoccupi di costruire un mestiere con le dimostrazioni pratiche ma anche con delle indicazioni scritte, che affianchino il processo di insegnamento dato dal solo esempio manuale. Oltre a questa importantissima novità, che pone le basi per la figura del cuoco moderno, lo Scappi ribadisce quanto la prudenza, di cui già parlava Maestro Martino, debba essere una delle caratteristiche portanti del mestiere di cuoco, ma inserisce tra le righe un concetto altrettanto moderno, quello del cuoco "architetto"⁸.

⁷ prestò servizio come scalco e amministratore alla corte estense di Ferrara. Scrisse i *Banchetti, compositione di vivande, et apparecchio generale* nel 1549. (Capatti, Montanari 2020: 22)

⁸ Carême, tre secoli più tardi, introdurrà nuovamente il concetto del cuoco architetto, affermando che se ne avesse avuto la possibilità, avrebbe scelto di diventarlo, riconoscendo una forte connessione tra la settecentesca arte della pasticceria e l'arte della costruzione. (Hayden 1996: 42)

Sebbene sia risaputo che quello del cuoco sia un mestiere manuale, che prevede la composizione di piatti elaborati, soprattutto nelle occasioni più importanti, delle quali sicuramente cuochi come lo Scappi si ritrovavano ad organizzare, definire cuoco colui che sa essere anche architetto è un sottinteso tentativo di nobilitazione della stessa professione. Elenca dopodiché gli ormai consolidati valori da attribuire ad un bravo cuoco, come la conoscenza dei prodotti, le tecniche di taglio, cottura e conservazione e il saper dosare le spezie. L'aspetto innovativo della cucina dello Scappi è tuttavia il suo allontanamento dalla cucina di artificio a cui i suoi colleghi medievali erano stati fortemente radicati (Campanini 2021: 33-34).

1.5 Il Seicento e il duro mestiere del cuoco

Il processo di allontanamento dei cuochi medievali dall'uso abbondante di spezie nelle ricette è tuttavia molto lungo e complesso. Eric Dursteler spiega come in effetti la cucina francese del Seicento abbia preso le distanze dall'uso massiccio delle spezie, sostituendole con sapori più semplici e naturali, ma che questa trasformazione, testimoniata ne *Le cuisinier françois* di Francois Pierre de La Varenne del 1651 e nel *Les Dèlices de la campagne* di Nicolas de Bonnefons, non abbia automaticamente coinvolto gli usi delle altre cucine europee, tantomeno quella dell'area italiana (Dursteler 2020: 5). Come abbiamo visto lo Scappi dimostra di prendere una posizione più cauta dall'ormai consueto utilizzo delle spezie, ma di fatto le include in quasi tutte le sue ricette, e così, quasi cento anni dopo, Bartolomeo Stefani⁹, inizia sì a mostrare un'influenza francese nella sua cucina, suggerendo un uso più moderato degli aromi, ma mantenendo comunque le spezie come ingredienti delle ricette nel suo *L'arte di ben cucinare* del 1662. In maniera simile, verso la fine del secolo, Antonio Latini, nel suo *Lo scalco moderno* del 1692-94 introduce addirittura la concezione secondo cui per un cuoco è possibile cucinare esclusivamente utilizzando le erbe aromatiche, eliminando le spezie, che però di fatto, continuano a comparire nelle sue ricette (Dursteler 2020: 5-7).

Dall'analisi dei sopra citati libri di cucina si delinea la figura di un cuoco molto preparato, in grado di dosare spezie e condimenti, che sa bene come gestire la discrezione lasciata dai ricettari e che deve in ultima analisi avere adeguate capacità organizzative. Finora si è parlato

⁹ cuoco bolognese a servizio del Gonzaga (Dursteler 2020: 5-7)

del cuoco medievale e seicentesco come se dai testi emergesse una sola figura responsabile delle cucine nobiliari, ma è molto più di così. Come sottolineano Capatti e Montanari, «per quanto scalchi e gastronomi abbiano firmato con il proprio cognome e il proprio ritratto dei libri, il lavoro che produce la ricetta, il menù e il banchetto è rivendicato da molte persone» (Capatti, Montanari 2020: 254). Il capo cuoco o «sopra cuoco» è responsabile di una complessa e articolata gerarchia di sottocuochi, garzoni, arrotini e lavapiatti, a cui vanno sommati i responsabili dell'approvvigionamento della legna da ardere, dell'acqua e delle materie prime, senza considerare l'incalcolabile numero di sguatterri addetti ai lavori di pulizia. In questa analisi è di fondamentale aiuto la testimonianza di Domenico Romoli¹⁰, che nel suo *La singolare dottrina* del 1560 da una sua visione, non molto distante dalla concezione contemporanea, della figura del cuoco: «veramente è questo uno dei più fastidiosi Ufficii che si possano pensare, che vi conviene di continuo stare con gli occhi aperti, volendo fare il debito vostro, e che non vi occorra qualche disgrazia» (Capatti, Montanari 2020: 254), alludendo alla salute del signore e dei suoi ospiti, alla riuscita del banchetto, ai rapporti con gli addetti al servizio e ai suoi superiori come fonti di stress continue. L'ansia, la tensione e la fatica sembrano essere quindi ampiamente associate come caratteristiche del lavoro del cuoco, tant'è che lo stesso Romoli continua «sopra tutto non vi impacciate con embriachi se ben fossero i più eccellenti cucinar del mondo, che havendovi a servir per fare cuocere la robba, prima sarebbon cotti essi che gli antipasti» (Capatti, Montanari 2020: 255), mettendo in guardia sul vizio che era comunemente imputato al cuoco.

¹⁰ detto Panunto, gentiluomo fiorentino, scalco e cuoco. (Capatti, Montanari 2020: 191)

2. Il cuoco nel Settecento e nell'Ottocento

2.1 Il Settecento

Nel corso del Settecento la figura del cuoco subisce un progressivo mutamento, che riflette l'evoluzione delle dinamiche sociali ed economiche. Se fino al Seicento la cucina era prerogativa delle corti e dei ceti aristocratici, con ricettari strettamente legati alla tradizione nobiliare, nel secolo successivo si assiste a una graduale "francesizzazione" della cucina e all'emergere di una gastronomia più borghese. Cambiamento che risulta evidente nella pubblicazione dell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi del 1790, un'opera che segna la transizione tra la cucina di corte e una cucina più accessibile alla nuova classe emergente (Campanini 2021: 45). Contestualmente, la cucina domestica inizia a ottenere un maggiore riconoscimento, come dimostra la pubblicazione a Parigi, nel 1746, de *La cuisinière bourgeoise* di Menon, il best-seller culinario del diciottesimo secolo (Davis 2009: 4), un trattato che intende fornire alle donne di casa gli strumenti per gestire autonomamente la cucina senza dipendere dal personale di servizio, liberandole dalla «molteplicità imbarazzante di raffinati condimenti e travestimenti industriosi, che richiedevano sia abilità da parte della cuoca sia opulenza da parte dei loro padroni» (Davis 2009: 4). La diffusione di quest'opera rappresenta un momento significativo nel processo di democratizzazione della cucina, poiché sancisce l'ingresso delle classi medie nella cultura gastronomica fino ad allora riservata all'élite. L'Italia segue questa tendenza con un certo ritardo: solo vent'anni dopo, un anonimo autore italiano riprende il modello francese, dando vita a un adattamento in lingua italiana che rispecchia la crescente indipendenza delle donne nella gestione domestica. Tuttavia, il titolo italiano si discosta dall'originale: se in Francia si parla ancora della cuoca borghese, in Italia la traduzione diventa *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, sottolineando un aspetto differente, ovvero la capacità del cuoco professionista di perfezionarsi nella capitale francese, epicentro della gastronomia europea. Questa evoluzione è particolarmente rilevante nel contesto piemontese, dove la cultura culinaria locale si fonde con le influenze francesi, dando vita a un'identità gastronomica specifica. *Il Cuoco piemontese* non si limita a riproporre la tradizione francese, ma introduce un elemento di innovazione: si privilegiano prodotti autoctoni, si sostituiscono ingredienti importati con quelli locali e si semplificano le

preparazioni, rendendole più accessibili. Tale scelta riflette la volontà di affermare una cucina nazionale e regionale, capace di valorizzare le risorse del territorio senza rinunciare a un certo grado di raffinatezza. (Campanini 2021: 45-46)

2.2 L'Ottocento

Inizia a cambiare l'assetto delle cucine, con novità introdotte sulla base del servizio e del gusto francese, con il capocuoco affiancato da due nuove importanti figure all'interno della cucina, il rosticchiere e il pasticciere, come spiega Francesco Leonardi. Nel corso dell'Ottocento quindi la professione del cuoco muta in maniera significativa, strutturandosi sempre di più sul modello alberghiero e ristorativo. Questo processo è particolarmente evidente con la progressiva affermazione del modello francese, che introduce una nuova organizzazione nella cucina professionale. A tal proposito un esempio significativo è rappresentato da Vincenzo Agnoletti, aiutante di canditeria e confetturiere alla corte di Parma dal 1821 al 1826, specializzato in gelateria, a testimoniare il crescente interesse per la suddivisione specialistica delle competenze culinarie. Il modello francese si ispira all'organizzazione militare e prevede una razionalizzazione e suddivisione del lavoro e dei ruoli, dividendo la cucina in cosiddette partite (le sezioni specifiche), al cui capo si trovano il capocuoco e il sottocapocuoco, affiancati dal salsiere, nuovo elemento fondamentale, responsabile della preparazione e della gestione delle salse, che sono di fatto l'elemento centrale della gastronomia francese dell'epoca. La riorganizzazione gerarchica influisce anche sulla "rivincita" del ruolo sociale del cuoco, che assume una posizione più professionale. (Capatti, Montanari 2020: 259-260).

Analizzare l'evoluzione della figura del cuoco significa inevitabilmente imbattersi nello studio della gastronomia francese, che tra i paesi europei, è stata considerata, almeno a partire dal seicento, quella più autorevole. La cosiddetta alta cucina francese ha chiaramente subito molte revisioni e trasformazioni nel corso degli anni, come dimostrato dall'evoluzione di libri di cucina nazionali di La Varenne, Nicolas de Bonnefons e Francois Massialot, che hanno contribuito a sostituire la cucina medievale con la nuova cucina francese, codificando la gastronomia aristocratica emergente del diciassettesimo secolo (Myhrvold 2011: 15).

2.3 Marie Antoine Carême e Auguste Escoffier

Marie Antoine Carême, nato a Parigi nel 1783, inizia la sua formazione, giovanissimo, presso la rinomata pasticceria Bailly di Parigi, per poi iniziare a lavorare per Talleyrand, figura di spicco della politica francese, e successivamente per lo zar Alessandro I di Russia, consolidando la sua reputazione internazionale; diventa chef del Principe Reggente d'Inghilterra e infine, nel 1823, chef presso la famiglia Rothschild, dove presta servizio fino alla sua morte, dieci anni più tardi. Oltre alle sue straordinarie culinarie, Carême si distingue soprattutto per la sua prolifica produzione di trattati gastronomici, tra cui *Le Pâtissier royal parisien* e *Le Pâtissier pittoresque* del 1815, *Le Maître d'hôtel français* del 1822 e *Le Cuisinier parisien* del 1828 (Hayden 1996: 42). Seguendo le orme di La Varenne, Carême documenta in questo modo la cucina francese di inizio Ottocento, con i sopra citati volumi, culminanti con *L'Art de la cuisine française*, pubblicato in cinque libri, dal 1833. Grazie alla sua sontuosa produzione scritta e alle sue indiscusse e condivise capacità di cuoco, Carême diventa uno dei primi chef celebrità, già noto come il “re dei cuochi e cuoco dei re” (Myhrvold 2011: 15).

Circa mezzo secolo dopo, Auguste Escoffier, nato nel 1846 a Villeneuve e morto nel 1935 a Montecarlo, diventa il successore naturale di Carême, raffinando e soprattutto codificando la cucina dello stesso. Passato alla storia come “l'imperatore degli chef e lo chef degli imperatori”, sulla falsa riga del suo predecessore, Escoffier lavorò con César Ritz alla creazione del Savoy hotel di Londra e successivamente al Ritz e al Carlton, introducendo fondamentali progetti per la costruzione, l'organizzazione e la gestione delle cucine e del servizio (Myhrvold 2011: 15). Anch'esso autore prolifico, scrive un *Trattato sull'arte di lavorare i fiori di cera*, pubblicato nel 1896, il *Libro dei Menù* tradotto e pubblicato in Italia da Massimo Alberini, due monografie sul baccalà e sul riso, rispettivamente del 1927 e 1929, e *La mia cucina* del 1934 (Guarnaschelli Gotti 2016). Tuttavia il testo più importante è senza dubbio il suo monumentale *Le Guide Culinarie*, pubblicato nel 1902, che diventa di fatto il manuale definitivo della cucina classica francese, mantenendo anche oggi questo importante primato. È proprio in questa grande opera che Escoffier descrive minuziosamente la sua riorganizzazione della cucina, enfatizzando la produzione e la gestione e considerandola di fatto più simile ad una fabbrica che ad un laboratorio artistico. *Le Guide Culinarie* rappresenta in quest'ottica una evidenza significativa della concezione della gastronomia come mestiere, proprio perché

estremamente focalizzato sull'organizzazione, tanto da essere considerato come l'Henry Ford della cucina professionale: dalla brigata di produzione in cucina, costruita per garantire e mantenere standard uniformi, all'organizzazione del servizio di sala, sistemi che divennero presto alla base delle strutture ristorative di alto livello per tutto il novecento (Myhrvold 2011: 15).

Da mero esecutore, il cuoco diventa pian piano artista, architetto, scrittore e divulgatore. Scrive infatti Gualtiero Marchesi, nella sua prefazione alla *Guida alla Grande Cucina*:

“[...] Nel 1902, l'anno in cui appare la prima edizione della *Guida*, Escoffier disegna un quadro preciso di quanto sarebbe accaduto nel prossimo futuro. Ci regala una vera e propria visione premonitrice, frutto degli infiniti appunti annotati negli anni precedenti. Il suo stile, pacato e saggio, invoglia alla lettura, invita a ponderare quanto scrive e quanto lascia intendere. Escoffier getta, allora, le basi di un modo radicalmente nuovo di cucinare per il benessere delle persone e lo fa senza falsi timori, con piena consapevolezza. Il desiderio di divulgare le proprie idee era talmente forte da considerare essenziale anche il costo della pubblicazione, per renderla accessibile ai giovani, alle generazioni future che ne avrebbero determinato il successo. [...]” (Marchesi 2016)

3 Il cuoco nel Novecento

3.1 Dalla massaia alla cuoca

Durante il corso del Novecento, l' "alta" cucina dei grandi alberghi e delle grandi navi si contrappone in maniera vivida alla ristorazione provinciale, di famiglia e tradizionale gestita dalle donne, accrescendo uno dei dibattiti più accesi della gastronomia italiana, sul primato maschile o femminile della cucina. Come già visto, nei titoli dei libri di cucina appare per la prima volta la parola "cuisinière", ne *La cuisinière bourgeoise* di Menon del 1746, mentre in Italia si dovrà attendere quasi un trentennio per la *cuciniera piemontese che insegna con il facil metodo le migliori maniere di acconciare le vivande sì in grasso che in magro*, pubblicato a Vercelli nel 1771. Negli anni a seguire crescerà la rivalità tra uomini e donne per la direzione delle cucine, con la conseguente divisione degli ambiti di competenza. Il cuoco, altamente qualificato, destinato al servizio delle corti, delle ambasciate e dei ceti aristocratici, la massaia alla famiglia borghese, legata alla pratica quotidiana tra l'orto e il mercato. In Italia la figura della "massera" emerge però ben prima del settecento, ad esempio nel testo *Massera da be'*¹¹, del 1554, in cui una povera donna, proveniente dalla campagna bresciana, si presenta presso una casa nobile offrendo la sua forza lavoro e la sua esperienza culinaria, dimostrando di possedere competenze che spaziano dalla preparazione di carni bollite e arrostiti, ai pesci di vario genere, alle minestre, ai panificati e alle paste fresche. Queste capacità vengono confermate in modo dispregiativo da Messisbugo, che mette le "massere" alla porta con poche parole: «io non spenderò tempo, o fatica in descrivere diverse minestre d'hortami, o di legumi, o in insegnare di frigere una tencha, o cuocere un luzzo sulla gratella, o simili altre cose, che da qualunque vile femminuccia ottimamente si sapriano fare» (Capatti, Montanari 2020: 274)

Nell'Ottocento il capofamiglia continuerà a supervisionare il lavoro domestico, calcolando costi, sprechi e delegando compiti ai subordinati, mentre alla padrona di casa spetterà il compito di dirigere la servitù. Scrive a tal proposito Pandolfini¹²:

¹¹ La "brava massaia" (Massera da bè ovvero d'abbene), è il titolo di uno dei testi dialettali di matrice bresciana più conosciuti e datato 1554, un componimento di millesettecentoottantuno settenari a rima baciata, composto in dialetto bresciano con influenze bergamasche. (Lissignoli 2017)

¹² Agnolo Pandolfini, 1360-1446, è stato politico e Gonfaloniere di Giustizia della Repubblica fiorentina. Ha scritto *Del governo della famiglia*, del 1446. (Capatti, Montanari 2020: 377)

«Sta bene a ogni donna saper cucinare e apparecchiare tutte le elette vivande, imprendere da' cuochi, quando vengono in casa pe' conviti, vederle loro fare, domandarnele, impararle, e tenerle a mente; sicché quando vengono i forestieri, i quali vogliono ricevere lietamente, elle sappiano fare, e ordinare tutti i migliori condimenti; per non avere ogni volta a mandare pe' cuochi, che non si può in un punto, e massime trovandosi alla villa, dove i cuochi buoni non sono, ed i forestier piuttosto si ricevono. Non che la donna cuoca: ma comandi, insegni, e mostri alle serve non così dotte, fare tutte le vantaggiate, e le migliori vivande, che si richiederanno» (Capatti, Montanari 2020: 276)

Grazie all'influenza del modello parigino e con l'affermarsi di una cucina borghese, la serva pian piano si riqualifica: la cuociniera diventa una donna evoluta con mansioni sempre più specifiche. Cuochi validi, come Antonio Nebbia¹³, si fanno dichiaratamente carico dell'istruzione culinaria femminile: «Se mi sono inoltrato a comporre questo mio libro di cucina [...] altro fine non ho avuto che di giovare a tanti servitori, e serve, che pretendono, o almen credono di cucinar bene ai loro padroni, e trovansi quasi digiuni in tal mestiere» (Capatti, Montanari 2020: 279). Iniziano a diffondersi l'idea e il mito della donna cuoca che rivaleggia nelle case borghesi con gli uomini e addirittura li supera per finezza, mettendo in pratica una cucina che sintetizza aspetti popolari e aristocratici, diventando quasi un'esclusiva delle tradizioni familiari. Nell'Ottocento assumerà una connotazione tipicamente femminile proprio quella della cuoca che gestisce le provviste, le conserve e i dolci, sommando in sé tutte le competenze che oggi normalmente attribuiamo ai cuochi, dai ruoli più infimi, alla capacità di gestire subordinati. L'attenzione si sposta quindi dalla villa e dalla casa grande alla famiglia borghese con la domestica, in cui la donna prende il sopravvento sull'uomo, troppo costoso e vanitoso, che pensa solo al gusto senza dimostrare capacità economiche di cui le cuoche di casa sono diventate esperte. Grazie a queste ultime la cucina regionale italiana si svilupperà in tutto il Novecento. (Capatti, Montanari 2020: 273-282)

L'"invenzione" della cucina di territorio, avvenuta tra l'Ottocento e il Novecento, sollecita la pubblicazione dei primi ricettari cosiddetti "municipali", e con essi per la prima volta ne arrivano i primi di autrici di genere femminile. Come ho avuto modo di approfondire, le donne hanno sempre avuto un ruolo fondamentale nella produzione del cibo ma hanno

¹³ autore de *Il cuoco maceratese. Che insegna a cuocere ogni sorta di vivande, tanto di grasso che di magro; imbandir mense secondo la nuova moda, e l'ultimo buon gusto; e finalmente il modo facile di fare allievi di sotto-Cuochi, ed il dover di questi verso i loro rispettivi Uffiziali. Opera utile e vantaggiosa non solo a' giovani servitori e donne di cucina, ma anche a tutti quei che intendono applicare simil mestiere*. Prima edizione del 1786 (AtLiTeG) (Capatti, Montanari 2020: 204)

faticato, rispetto agli uomini, ad apparire nella documentazione culinaria scritta, almeno finché non gli è stato riconosciuto il giusto merito nel lavoro in cucina e nel ruolo della divulgazione della cucina di casa. Il primo ricettario firmato da una donna è il *Manuale di cucina* di Caterina Prato, dedicato alla tradizione gastronomica sud-tirolese e dell'area asburgica del 1893, seguito da *Come posso mangiar bene?* Di Giulia Ferraris Tamburini del 1900 e da *Ecco il tuo libro di cucina* del 1904 di Giulia Lazzari Turco. Nel 1917, Giulia Peyretti scrive *Cucina di Guerra, Cento ricette di cucina igienica senza carne*, che purtroppo era stata la risorsa più difficile da reperire in quel triste momento storico.

Nel 1891, anno della pubblicazione della primissima edizione de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, nasce a Roma Ada Giaquinto, nipote di uno chef e moglie del gastronomo e amico di Escoffier, Enrico Boni. Già da bambina si dedica alla cucina e nel 1915 fonda la rivista *Preziosa*, rivolta ad un pubblico femminile di fascia medio alta, donne che possedevano la cameriera ma che non potevano permettersi la cuoca. Dieci anni dopo pubblica uno dei più fortunati ricettari italiani, *Il talismano della felicità*, che insieme a *La scienza in cucina* e *Il cucchiaino d'argento* segnano la storia dell'editoria culinaria italiana, contribuendo alla costruzione di un'identità gastronomica nazionale. (Montanari 2015: 160-163)

3.2 Gualtiero Marchesi

«[...] La crescita della cultura gastronomica, la raffinatezza del gusto, ha costretto i cuochi ad uscire dalle cucine. Li ha costretti ad andare nelle biblioteche per cercare antiche ricette da sperimentare, da attualizzare, da presentare come «novità» o come reperto della nostra tradizione culinaria. Ha costretto i cuochi a superare la diffidenza, a studiare, a spogliarsi dei segreti per confrontarsi con altri cuochi della propria città, e poi di altre città, di altre regioni, di altre nazioni. Questo confronto, e il tentativo continuo di migliorare hanno avuto come effetto, prima la deregionalizzazione, e poi la costituzione di una vera e propria cucina italiana. È questo un fatto della massima importanza e assolutamente nuovo. Fino a pochi anni fa esistevano solo le cucine locali, regionali. Non si poteva, perciò, parlare di «cucina italiana», ma solo di «cucina toscana», «cucina piemontese», «cucina lombarda» ecc... All'estero l'Italia voleva dire «pizza», «maccheroni» o «lasagne». In tutto il mondo primeggiava la cucina francese oppure quella cinese. Oggi, grazie al confronto dei nostri cuochi con i loro colleghi internazionali, anche all'estero si sta affermando la cucina italiana nel suo complesso. [...]» (Alberoni 1989)

Uno dei protagonisti indiscussi della formazione di un'identità culinaria italiana nel Novecento è Gualtiero Marchesi, il primo italiano a ricevere il massimo riconoscimento delle tre stelle dalla guida gastronomica Michelin. Nasce a Milano nel 1930 e il suo primo approccio con la cucina avviene già in giovanissima età, quando inizia a far pratica nella cucina dell'albergo "Mercato" di proprietà dei genitori. Si forma dapprima al Kulm di St. Moritz e alla scuola alberghiera di Lucerna, dopodiché le sue esperienze in Francia al "Ledoyen" di Parigi, a "Le Chapeau Rouge" di Digione e a la "Maison Troisgros" di Roanne, lo formano completamente come cuoco. Nel 1977 torna a Milano e inaugura il suo storico ristorante "Gualtiero Marchesi" in via Bonvesin de la Riva, che guadagna subito una stella Michelin e due l'anno successivo, oltre a venire citato dai fondatori del manifesto della nouvelle cuisine Gault e Millau come uno dei migliori quindici ristoranti del mondo. Nel corso degli anni ottanta dimostra di possedere un senso estetico e una creatività più uniche che rare che lo contraddistinguono da tutti, arrivando egli stesso a progettare e disegnare piatti, bicchieri, posate e tutto ciò che costituisce la "mise en place" della sala, oltre che della cucina. Nel 1985 la Michelin, per la prima volta in Italia, attribuisce al suo ristorante il massimo riconoscimento delle tre stelle. Nel 1993 si dedica all'apertura di una nuova attività, in campagna stavolta, fondando il Relais & Chateaux "L'albereta" in Franciacorta e soltanto due anni dopo apre un Bistrot a Kobe, inviandovi come chef uno dei suoi più grandi allievi, Enrico Crippa. Innumerevoli sono i riconoscimenti che gli vengono attribuiti durante la sua fiorente carriera di cuoco, tra cui il premio di Ambasciatore dell'Italia nel mondo a Los Angeles nel 2005 insieme a Pavarotti. Prolifico autore di libri di cucina, nel 2004 fonda Alma, la scuola internazionale di cucina italiana a Colorno, dove vengono insegnate la sua filosofia di cucina e i suoi principi della nouvelle cuisine italiana. Marchesi ha il grande merito di aver semplificato e sfoltito la cucina Ottocentesca dei grandi alberghi e delle grandi navi, proponendo un lavoro di sintesi e di valorizzazione dei singoli ingredienti, mantenendo il contatto con la tradizione ma esortando a dimenticarla, senza tuttavia tradirla. (Marchesi 1980: 18-19) In Marchesi è particolarmente evidente il desiderio di divulgare che fin dal Trecento caratterizza la figura del cuoco. Scrive infatti nel suo libro *Oltre il fornello*:

«[...] L'intento di questo libro è appunto quello di divulgare il bagaglio tecnico di cui il cuoco fa uso quotidiano e che tuttavia si cercherebbe inutilmente nel comune ricettario. Di per sé una ricetta si limita infatti a prescrivere una sequenza di operazioni quel che ho cercato di chiarire, invece, è

ciò che sta a monte, ossia le ragioni di questi procedimenti. Così in questo trattatello di tecnologie culinarie non si troveranno ricette se non descritte per i sommi capi allo scopo di illustrare un procedimento, di analizzare un metodo, di esemplificare un principio più generale. [...] (Marchesi 1989: 13-14)

3.3 Il cuoco in televisione

Nel 1952 Elda Lanza, la prima presentatrice ufficiale della tv italiana, pensa ad un programma innovativo, che vada incontro alle esigenze di quella parte di popolazione, soprattutto femminile, che non frequenta bar e caffè. Nasce così “Vetrine”, la prima rubrica al femminile che offre consigli di moda, letture, trucco e cucina, affidata a Luisa De Ruggieri, grande appassionata del mondo legato ai fornelli. Spiega le sue ricette elargendo indicazioni su come migliorarsi in cucina fino al 1957, quando va in onda, il 3 dicembre, la prima puntata di “Viaggio nella Valle del Po in 12 puntate di e con Mario Soldati”, giornalista, scrittore e regista che visita i proprietari di ristoranti e trattorie, chiedendo ricette e mostrando i dietro le quinte di cucine professionali e non. Un programma che di fatto getta le basi per una conoscenza gastronomica diffusa, estesa anche alla genuinità dei prodotti e alle storie dei cuochi. Nel 1971 fa la sua comparsa nelle televisioni degli italiani la prima sfida culinaria, battezzata da Luigi Veronelli, con il programma “A tavola alle 7”, in onda fino al 1976. Condotta da Ave Ninchi nelle ultime edizioni, consisteva nella sfida tra cuochi amatoriali, con tema piatti regionali, come ad esempio “costolette di maiale alla umbra contro costolette di maiale alla siciliana”. Fanno capolino in questo frangente i primi cuochi che sostituiscono le mogli e si impadroniscono della cucina di casa. Insieme al programma di Veronelli arriva anche “Il mondo a tavola”, dove Giuseppe Mantovano e Sergio Spina oltrepassano le frontiere dello stivale per far conoscere le cucine francesi, spagnole, austriache e non solo. Negli anni ottanta si dà il benvenuto all’epoca dei precotti e dei prontoscotti, la tv ne risente e cambiano i programmi di cucina: nasce “Il pranzo è servito” sulle reti Fininvest e Wilma De Angelis diventa la regina delle “telemassaie” con ricette colme di product placement in ogni passaggio. Anche la RAI fa informazione culinaria: “Dimmi come mangi” e “Che fai, mangi?” fanno il loro ingresso in tv così che gli italiani possano essere intrattenuti anche all’ora di pranzo, conoscendo ingredienti, prodotti della terra e grandi chef, primi tra tutti Gualtiero Marchesi e Gianfranco Vissani. Nel 1981 nasce anche Linea Verde, condotto da

Federico Fazzuoli fino al 1994, programma in cui viene esplorato il mondo agricolo, parlando di ingredienti, tradizioni culinarie e, punto di svolta, aprendo le porte anche agli estranei al mondo dei fornelli. Nel 1996 nasce il programma “Kitchen”, su MTV, di Andrea Pezzi, dove vengono fatti una serie di incontri con personaggi della musica, politica, televisione e spettacolo per parlare di ricette. Nel canale del Gambero Rosso, nato nel 1999 e approdato su Sky nel 2009, vengono raccontate le vite degli chef e si parla della cucina come arte e tecnica. Addirittura i picchi di ascolto si hanno inizialmente la notte, quando i cuochi tornano a casa dalle cucine. A precedere l’era di Mastechef ci sarà “La scuola - cucina di classe”, condotto da Francesca Rosanna Barberini, in cui i concorrenti si sfidano con delle prove. Il tutto viene sottoposto al giudizio di grandi chef, di cui oggi molti sono famosi: Igles Corelli, Moreno Cedroni, Niko Romito, Gennaro Esposito, Philippe Léveillé e Rosanna Marziale. Approda nel 2011 nelle nostre reti Masterchef Italia, che stravolge il modello dei programmi televisivi gastronomici, proponendo un nuovo format, basato sullo storytelling, nel quale si trovano protagonisti, antagonisti, aiutanti e ostacoli da superare per arrivare alla vittoria. (Di Lorenzo 2019)

3.4 Il cuoco dei social

I social network sono diventati parte della nostra vita, indipendentemente dal giudizio che abbiamo su di essi. Giovani, adulti ed anziani, abituati fino a qualche anno fa a leggere quotidiani o riviste, oggi giorno si rilassano e si svagano “scrollando” le pagine dei social, che ci bombardano di informazioni casuali e diversificate, proponendo argomenti tra i più disparati, tra cui sport, cinema, cucina e cultura generale. Diventano quindi anche una potentissima risorsa pubblicitaria, di conseguenza sfruttata dai cuochi per la promozione del proprio ristorante o della propria attività. Si dimostrano in questo senso degli strumenti di divulgazione di cultura e informazione culinaria, seppur non sempre basati su dati oggettivi e scientifici. La divulgazione sui social network è e continuerà ad essere oggetto di critiche e polemiche, in quanto non richiede alcun titolo di studio o qualifica per poter essere sostenuta attivamente, caratteristiche che però rendono questo fenomeno estremamente democratico, dando la possibilità a chiunque di dire la propria e di fare divulgazione nel proprio piccolo. Alcuni cuochi e cuoche oggi sono molto attivi, elargendo consigli e trucchi del mestiere mentre vengono ripresi direttamente dall’interno delle cucine, favorendo sicuramente lo

scambio culturale e professionale. Stabilire con fermezza se la divulgazione sui social sia da condannare o da accogliere positivamente è difficile; piuttosto è doveroso chiedersi, dato che il fenomeno dei social è in atto, quali dovrebbero essere i modi migliori di fare divulgazione culinaria, selezionando coloro che la portano avanti attivamente con principi sani e corretti. Roberto Di Pinto, cuoco napoletano e chef patron del ristorante “Sine” di Milano, è un esempio di come un cuoco può gestire correttamente la divulgazione e l’informazione ristorativa tramite i social. Da qualche anno registra video di breve durata in cui spiega tecniche base e avanzate della cucina, utilizzando un linguaggio chiaro ma professionale e mostrando la sua idea di cucina. Probabilmente, al di fuori dell’era dei social, non avrebbe potuto avere l’occasione di divulgare contenuti di cucina in maniera così attiva, raggiungendo così tanti cuochi e appassionati. I social sfortunatamente tendono a proporre contenuti estremamente semplificati, spesso banali e monotoni, che rischiano di allontanare piuttosto che avvicinare alla divulgazione seria e concreta e proprio per questo si rivelano di fondamentale importanza quei personaggi che cercano di promuovere un tipo di divulgazione diverso, approfondito e soprattutto basato su fonti e basi oggettive e solide.

Conclusione

Descrivere il futuro che attende le prossime generazioni di cuochi e operatori della ristorazione è senz'altro un compito complesso, ma fondamentale per capire le sfide e le opportunità che questo settore si troverà ad affrontare. Ci troviamo in un periodo di incertezza e trasformazione, in cui il progresso tecnologico, i cambiamenti economici e le crisi ambientali impongono una riflessione sulla direzione che la gastronomia dovrà intraprendere. Il condizionamento dell'economia si estende a tutte le sfere della vita, compresa quella alimentare e ristorativa, determinando scelte che possono avere conseguenze sia sulla qualità dei prodotti, sia sulla sostenibilità del settore. Essere consapevoli di tali dinamiche diventa essenziale per riaffermare il ruolo del cuoco e del ristoratore come protagonisti della divulgazione della cultura culinaria. La gastronomia di oggi infatti si delinea come un campo che non può prescindere dalla consapevolezza delle problematiche ambientali e sociali. Il ruolo dei cuochi, dei pasticceri, dei sommelier e di tutti i professionisti dell'accoglienza non si esaurisce nella preparazione di piatti o nella gestione del servizio, ma implica soprattutto una conoscenza approfondita dello stato di salute del pianeta, delle materie prime e delle tecniche. Il cuoco contemporaneo collabora con i produttori e gli artigiani che gli stanno vicini, a garantire la massima qualità delle materie prime nel rispetto e nella tutela del territorio stesso, riducendo l'inquinamento che deriva dal trasporto delle merci. Il cuoco quindi non deve necessariamente produrre in autonomia ogni ingrediente, ma deve sviluppare e divulgare una sensibilità che lo porti a selezionare con cura i fornitori, sostenendo coloro che adottano pratiche rispettose dell'ambiente e della biodiversità. La scelta di alimenti sani, biologici e di varietà antiche non è solo un atto di responsabilità ecologica, ma anche un'espressione di attenzione nei confronti della memoria gastronomica e delle produzioni a rischio di estinzione. Il ruolo dei social in questo senso può essere fondamentale, perché i cuochi divulgatori di cui i social hanno bisogno e i contenuti che ne scaturiscono possono essere fruibili direttamente dalle nuove generazioni. Come analizzato nella presente tesi, il mestiere del cuoco, attraverso le numerosissime tappe della sua evoluzione, si è arricchito di capacità e qualità divulgative che nei secoli si sono adeguate ai mezzi di comunicazione, dai primi manoscritti, alla stampa, fino alla tv e ai social network. Quello del cuoco è un mestiere artigianale affascinante, come dimostrato dall'ammirazione di Platina verso Maestro Martino,

dal successo centenario dei libri di cucina e dai moderni programmi televisivi e radiofonici, oggi molto spesso incentrati su temi legati alla gastronomia.

Bibliografia

Alberoni, Francesco, *Introduzione*, in Marchesi, *Oltre il fornello*, Milano, Rizzoli Libri, 1989 (1986).

Campanini, Antonella, *I volti della cucina. Dispute antiche e moderne tra arte e natura*, Roma, Carocci editore, 2021.

Capatti, Alberto, Montanari, Massimo, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari, Economica Laterza, 2020 (1999).

Davis, Jennifer J., “Masters of Disguise: French Cooks Between Art and Nature, 1651–1793”, *Gastronomica*, Vol. 9 No. 1, 2009, pp. 36-49.

Di Lorenzo, Antonella, “Cucina in tv. 70 anni di storia da Mario Soldati al Gambero Rosso Channel”, *Gambero Rosso*, n. 335, dicembre 2019.

Dursteler, Eric, “Spice and Taste in the Culinary World of the Early Modern Mediterranean”, *Silk Roads From Local Realities to Global Narratives*, 7, pp 97-110.

Guarnaschelli Gotti, Marco, *Nota del curatore all’edizione italiana*, in Escoffier, *Guida alla Grande Cucina*, Padova, Tarka, 2016 (2012).

Hayden, Peter, “The Fabriques of Antonin Careme”, *Garden History*, 24 No.1, 1996, pp 39-44

Lauriou, Bruno, “I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio”, *Archivio Storico italiano*, 154 No. 1 (567), 1996, pp 33-58.

Lissignoli, Aldo, “Dai ricettari alla “Massera da be””, ovvero la donna in cucina”, *L’albero della gastronomia*, 2017

Medagliani, Eugenio, *La vera storia del «divino Marchesi»*, in Marchesi, *La mia nuova grande cucina italiana*, Milano, Rizzoli Editore, 1980.

Marchesi, Gualtiero, *Prefazione*, in Escoffier, *Guida alla Grande Cucina*, Padova, Tarka, 2016 (2012).

Montanari, Massimo, *Cibo gastronomia ospitalità, dal Medioevo a oggi*, Bari, Economica Laterza, 2015.

Montanari, Massimo, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*. Bari, Economica Laterza, 2022 (2014).

Myhrvold, Nathan, “The Art in Gastronomy: A Modernist Perspective”, *Gastronomica*, Vol. 11, No. 1, 2011, pp. 13-23.

Sabban, Françoise, Serventi, Silvano, Redon, Odile, *A tavola nel medioevo, con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia*, Bari, Economica Laterza, 2024 (1993).

Sitografia

<https://corpus.atliteg.org/opera/il-cuoco-maceratese/21>

<https://gualtieromarchesi.it/gualtiero-marchesi>

