

COLLANA DEL CENTRO INTERUNIVERSITARIO
PER LE RICERCHE SULLA SOCIOLOGIA DEL DIRITTO,
DELL'INFORMAZIONE
E DELLE ISTITUZIONI GIURIDICHE
(CIRSDIG)

Comitato scientifico

PROF. LARRY BARNETT, Widener University (USA)

PROF. ROQUE CARRIÒN-WAM, Università di Carabobo (Venezuela)

PROF. DOMENICO CARZO, Università di Messina

PROF. ALBERTO FEBBRAJO, Università di Macerata

PROF. MAURICIO GARCIA-VILLEGAS, Università Nazionale di Bogotà (Colombia)

PROF. MARIO MORCELLINI, Università di Roma “Sapienza”

PROF. EDGAR MORIN, École des Hautes Études en Sciences Sociale (France)

PROF. VALERIO POCAR, Università di Milano “Bicocca”

PROF. MARCELLO STRAZZERI, Università di Lecce

Tutti i volumi pubblicati nella Collana del CIRSDIG vengono sottoposti a un processo di *peer-reviewing*.

CIRSDIG – COLLANA DEL CENTRO INTERUNIVERSITARIO PER
LE RICERCHE SULLA SOCIOLOGIA DEL DIRITTO, DELL'INFOR-
MAZIONE E DELLE ISTITUZIONI GIURIDICHE

La collana ospita interventi, teorici o empirici, che trattino i processi normativi e/o comunicativi riguardanti le trasformazioni in atto nel mondo contemporaneo e, in generale, gli aspetti di potere connessi a genere, razza e disuguaglianze presenti in tali processi. Più specificamente i testi pubblicati riguardano ad esempio: dinamiche e mutamenti sociali e giuridici; la cultura, gli immaginari collettivi e le trasformazioni sociali; i nuovi diritti civili, politici e sociali; la comunicazione e le Nuove Tecnologie.

Antonia Cava

#FoodPeople

Itinerari mediali e paesaggi gastronomici contemporanei

Prefazione di
Domenico Carzo

Postfazione di
Valerio Pocar





Aracne editrice

www.aracneeditrice.it
info@aracneeditrice.it

Copyright © MMXVIII
Giacchino Onorati editore S.r.l. – unipersonale

www.giacchinoonoratieditore.it
info@giacchinoonoratieditore.it

via Vittorio Veneto, 20
00020 Canterano (RM)
(06) 45551463

ISBN 978-88-255-1654-8

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: luglio 2018

*A mia madre,
tutto in me ha il sapore di te*

- 11 *Prefazione*
di Domenico Carzo
- 19 *Introduzione*
- 23 **Capitolo I**
La performance alimentare come consumo culturale
- 1.1. Per un'interpretazione sociologica del gusto, 23 – 1.2. I nuovi trend del gusto, 32 – 1.3. Dal mestiere di cuoco alla vita da *celebrity chef*, 43
- 47 **Capitolo II**
Riti culinari mediali
- 2.1. Il discorso cinematografico sul cibo, 47 – 2.2. Lo spettacolo televisivo del gusto, 53 – 2.2.1. *Le origini generaliste*, 53 – 2.2.2. *Morfologie satellitari*, 56 – 2.3. Condivisione come nuova forma di convivialità: il web gastronomico, 60
- 65 **Capitolo III**
La qualità della cultura del benessere in Italia: storytelling, professionals e pubblici connessi
- 3.1. La socializzazione delle sane abitudini alimentari. Quando l'istituzione incontra il cittadino tra tradizione e innovazione (di Alessandra Dionisio), 65 – 3.1.1. *Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II: esperienze di comunicazione innovativa. Case study 1 – Sperimentazione e condivisione di sani stili di vita: l'esperienza di Atelier della salute*, 67 – 3.1.2. *Case Study 2 – Food blogger ed esperti di nutrizione insieme per la salute*, 70 – 3.2. Verso una nuova dimensione di salute o un differente scenario di malattia? (di Ersilia Troiano e Stefania Vezzosi), 74 – 3.2.1 *L'effetto alone salutare e le scelte di salute*, 78 – 3.2.2. *Comunicare valore e qualità in una prospettiva multi-piattaforma*, 79 – 3.3. La cultura dell'alimentazione si fa narrazione: uno sguardo empirico, 82 – 3.4. Le contaminazioni del Social Food, 88

10	Indice
91	<i>Conclusioni</i>
95	<i>Postfazione</i> di Valerio Pocar
101	<i>Bibliografia</i>

Prefazione

di Domenico Carzo*

La fame è fame; tuttavia, una fame che venga soddisfatta da carne cotta mangiata con coltello e forchetta, è una fame diversa da quella che vien placata da carne cruda mangiata servendosi di mani, unghie e denti. (Marx 1973: 81)

Italo Calvino, nel suo *Sotto il sole giaguaro*, suggeriva che, per comprendere bene un Paese, fosse necessario assaporare la sua cucina:

Il vero viaggio, in quanto introiezione di un “fuori” diverso dal nostro abituale, implica un cambiamento totale dell’alimentazione, un inghiottire il Paese visitato, nella sua fauna e flora e nella sua cultura (non solo le diverse pratiche della cucina e del condimento ma l’uso dei diversi strumenti con cui si schiaccia la farina o le tecniche per rimestarla con il paiolo), facendolo passare per le labbra e l’esofago. Questo è il solo modo di viaggiare oggi, quando tutto ciò che è visibile lo puoi vedere anche alla televisione senza muoverti dalla tua poltrona. (Calvino 1986: 38)

Il vero viaggio non può prescindere dall’esplorazione dei sapori delle terre che si attraversano, attraverso la cucina tradizionale si assimilano i costumi: c’è un legame strettissimo tra il senso del gusto e la conoscenza, è un senso importante per esperire e apprendere.

* Docente Ordinario di Sociologia dei Processi Culturali e Comunicativi dell’Università degli Studi di Messina.

Penso alle pagine di *Requiem* di Tabucchi che alla fine del suo romanzo ambientato in una calda e sfavillante Lisbona riporta le ricette che ha gustato nei ristoranti e nelle bettole della città. Il racconto del viaggio del protagonista attraverso la città e le sue coste e gli incontri con le persone profumano degli odori dei cibi portoghesi.

Il Signor Casimiro arrivò con pane, burro e olive. Col sarrabulho sarebbe d'obbligo un bel rosso, disse, ma non so se il suo amico lo gradisce. Ho un Reguengos fresco di cantina che le consiglio vivamente [...] Il *sarrabulho* arrivò su un piatto di portata di terraglia marrone con dei fiori gialli in rilievo, di quelli che si vendono al mercato. A prima vista aveva un aspetto repellente. Nel mezzo c'erano le patate, nel loro unto giallastro, e intorno lo spezzatino di maiale e la trippa. Il tutto era immerso in una salsa bruno scuro che doveva essere vino o sangue cotto, non ne avevo idea [...] Infilai la forchetta in uno spezzatino e me lo portai alla bocca quasi ad occhi chiusi. Era una delizia, un sapore di una raffinatezza estrema. (Tabucchi 1992: 41-42)

È un libro di pranzi e di cibi che incrociano i personaggi in un chiasmo immaginario. Nella preparazione e nel consumo di cibo persone e culture esprimono tradizioni e valori attraverso il sapore. Così come nel libro di Loria e Quadruppani *Alla tavola di Yasmina* con l'interessante introduzione di Andrea Camilleri. Un libro composto da sette storie e da cinquanta ricette che s'intrecciano strettamente. La protagonista seduce il sovrano Ruggero I con i suoi racconti e con la sua cucina nel tentativo di salvare il fratello condannato a morte.

Yasmina fece una pausa perché Ruggero era evidentemente distratto dall'arrivo di un primo vassoio dove le pietanze erano disposte in piatti di ceramica decorati da schizzi di animali, forme che si discostavano appena dall'astrazione degli arabeschi e ancora colmi della loro energica bellezza. Spiccavano su questo sobrio decoro delle sarde avvolte attorno a un ripieno croccante e profumato, delle piccole triglie odorose di arancia e di alloro e un coniglio tagliato ma ricomposto, la nudità delle carni nimbata da una salsa amaranto: tutto ciò componeva un quadro ricco di contrasti e di odori inebrianti. (Loria, Quadruppani 2010: 47)

Il cambiamento delle abitudini alimentari è molto legato alle trasformazioni sociali dei paesi nei vari momenti storici. Processi insieme culturali ed economici determinano i significati extra-nutrizionali attribuiti al cibo.

In Italia si contano tante cucine regionali e addirittura cittadine che rappresentano la varietà delle tradizioni esistenti nella penisola. Il cibo ha un ruolo fondamentale nel delineare la specifica identità culturale del nostro paese e nel costruire l'immagine dell'Italia contemporanea (Scarpellini 2016).

In un mio lavoro di un po'di tempo fa (Carzo 2003), riflettevo su come la cultura materiale e ancor di più quella alimentare, abbattendo frontiere nazionali e politiche, ci raccontassero molte storie di un tempo passato.

In Cina è facile distinguere la cucina di Pechino da quella di Canton e da quella di Chengdu. Un gusto differente fa parlare del cibo della Provenza o della Loira.

In Europa si parla di cucine nazionali, spesso dimenticando che le differenti realtà regionali sono legate insieme da elementi fondamentali, elementi comuni ad un'area molto più vasta di quella che gli esperti *gourmier* normalmente definiscono regionale.

Nel bacino del Mediterraneo l'elemento che accomuna le singole cucine regionali è l'olio d'oliva, a differenza del grasso animale che invece avvicina le cucine di una serie di Paesi europei che non vedono il mare, oltre che alcune regioni del Nord Italia. Questa distinzione, a prima vista poco rilevante, è invece essenziale perché permette di rivolgere uno *sguardo da lontano*, quello sguardo così caro allo strutturalismo, e analizzare una civiltà. Essa ci permette infatti di risalire al modo di produzione, conservazione e consumo del cibo: l'olio di oliva, così come il grasso animale, si rivela il condimento base della nostra mensa e viene utilizzato per la conservazione del cibo e per la cura del corpo.

Il percorso di una civiltà, il suo sviluppo tecnologico è segnato dai modi di produzione e di conservazione del cibo. Il suo consumo ci parla dei rapporti sociali che si instaurano.

Come è noto, Carlo Marx utilizzava il termine di *accumulazione primitiva* come protostoria del capitalismo. Marx sottoli-

neava la necessità della presenza di un padrone e di uno schiavo che serviva all'accumulazione sempre più significativamente importante per la nascita del capitalismo in Occidente. Naturalmente quando si parla di protostoria si fa riferimento alle prime comunità di agricoltori e di allevatori. Questo tipo di proto-capitalismo, secondo Marx, farà nascere poi nel Medioevo il capitalismo moderno che utilizza processi produttivi basati su meccanismi ripetitivi. Tuttavia, c'è un'altra interpretazione da parte di Malinowski (1922) e Mauss (1924), non antitetica, che individua nell'accumulazione di derrate alimentari, e non soltanto, l'origine di forme di socialità collaborativa: il *surplus* viene scambiato con le popolazioni viciniori per creare amicizia e abbassare il livello del conflitto sociale (Godelier 2013).

Ancora più pregnante è il rituale del *potlatch* studiato dagli stessi autori in cui tutto ciò che una comunità riesce ad accumulare, soprattutto derrate alimentari (non avendo ancora scoperto i sistemi di conservazione a lungo termine del cibo), è utilizzato per fare grandi feste ed invitare le popolazioni vicine. Questo consumo vistoso faceva acquisire al capo tribù un alto prestigio fintanto che un'altra popolazione avesse fatto la stessa cosa in maniera ancora più ostentata.

Naturalmente a quei tempi non si conoscevano le tecniche di conservazione del cibo, che notoriamente erano e sono la conservazione attraverso l'olio, l'aceto, il sale ed il sole. Ad esempio, nel paese di Macondo descritto così bene da Gabriel García Márquez in *Cent'anni di solitudine*, ogni anno venivano dei saltimbanchi per far vedere le ultime forme tecnologiche dell'Occidente europeo. Una volta questi gitani portarono qualcosa di completamente sconosciuto alla popolazione di Macondo: il ghiaccio. Tutta la popolazione toccava, girava attorno al ghiaccio, e con lo stupore dei bambini di fronte a un fenomeno sconosciuto, si chiedeva il significato di tutto questo. Evidentemente a quelle latitudini non si conosceva né il ghiaccio né la conservazione dei cibi attraverso questo elemento: l'acqua raffreddata. Personalmente, quando passai parecchio tempo in Sur America un mio collega, Roque, mi chiese di spiegargli la tecnica della conservazione della salsa di pomodoro, come si usa-

va in Italia. Dopo aver spiegato la tecnica, che per fortuna conoscevo, mi venne spontaneamente una domanda: “Che te ne fai di una salsa messa in bottiglia per la conservazione quando i pomodori in queste terre subtropicali ci sono sempre?”

La stessa domanda la posi ad un filosofo sudamericano chiedendo a che potesse servire il ghiaccio, per conservare che cosa (ricordandomi della mia infanzia e dell’inesistenza dei frigoriferi ma solo delle ghiacciaie). Questo filosofo mi rispose che non serviva a conservare il cibo ma le medicine negli ospedali, né tantomeno, secondo alcune interpretazioni, serviva a mantenere l’acqua fresca (invito il lettore a confrontare a tal proposito nel film *Le coppie* del 1970 l’episodio Il frigorifero di Mario Monicelli con Enzo Jannacci e Monica Vitti).

Gli alimenti hanno significato sociale, religioso, identitario, comunicativo.

Se consideriamo lo scorrere del tempo, in Europa eravamo abituati a misurarlo attraverso l’assunzione di cibi legati alle diverse stagioni. Riti familiari e sociali accompagnavano questa puntuale scansione del tempo. Favorita da riti che tradizionalmente si svolgevano in ogni casa, la scansione del tempo si faceva significativa e manteneva l’equilibrio di natura e cultura.

Ma cosa ne è oggi della produzione, preparazione e del consumo di cibo?

Il libro di Antonia Cava risponde a questa domanda rileggendo il legame identità–cibo come chiave per descrivere uno spazio molto particolare del *mediascape* postmoderno.

Oggi è molto difficile riconoscere quella stagionalità del cibo cui facevo prima riferimento. Nei supermercati ed in tutte le bancarelle è possibile trovare ogni prodotto alimentare per tutto l’anno. Mangiare mele, arance, fragole, carciofi, melanzane, peperoni, fave ecc.. da gennaio a dicembre è segno di un mutamento nella percezione del ritmo del tempo. Siamo di fronte ad una temporalità sovvertita. Bauman (2003), descrivendo la modernità liquida che ha preso forma con la fine delle grandi narrazioni (Lyotard 2002), mette in rilievo i processi di individualizzazione e la scomparsa della sicurezza in ogni aspetto dell’esistenza: dimensione del tempo compresa. Anche alla luce

dalla mondializzazione di ogni aspetto della vita sociale, l'accelerazione esponenziale ha travolto perfino il cibo.

Questa categoria temporale così caratterizzata ci riporta *al tempo senza tempo* di Castells (2001) i cui lavori rappresentano una bussola per la ricerca dei caratteri peculiari della rete, così come appunto delle principali teorie sullo spazio e il tempo in relazione alla nascita del network (Centorrino, Romeo 2012). Il *tempo senza tempo* è un nuovo concetto di temporalità: si guarda al tempo come ad una rottura rispetto alla visione classica che abbiamo prima tratteggiato.

Le nuove tecnologie dell'informazione, si sa, hanno rappresentato la variabile principale da cui si è generato quel superamento delle barriere spazio-temporali che ha dato vita alla *Network Society*.

Il cibo, in questo contesto, continua a rappresentare un'occasione per rafforzare le relazioni sociali, generare coesione e creare forme di capitale culturale e sociale?

Antonia Cava descrive come nella società in rete i pubblici connessi si servano delle narrazioni diffuse sul cibo. Ci regala uno sguardo impregiosito dall'osservazione dei professionals del mondo dell'alimentazione che si mettono alla prova di riorganizzare i discorsi su salute e benessere.

Ad un impianto teorico in cui la lente d'ingrandimento per raccontare culturalmente il cibo è fondata sul pensiero dei sociologi che per primi si sono interessati al mondo gastronomico come ambiente sociale, segue l'analisi dei media come cornici delle interazioni significative tra audience e alimenti.

Prima di arrivare al web, infatti, l'autrice racconta i primi passi della metamorfosi delle narrazioni gastronomiche nello scenario mediale. Cinema e televisione, in particolare, hanno reso *pop* il genere *food*.

I miei ricordi televisivi mi riportano agli sceneggiati trasmessi dalla Rai tra il 1969 ed il 1971 con Tino Buazzelli nei panni di Nero Wolfe. Le storie di uno degli investigatori privati più affascinanti della letteratura poliziesca sono fortemente caratterizzate dalla presenza del cibo. Si pensi alle pietanze preparate dal cuoco personale del personaggio creato da Rex Stout e

alle ricette dello stesso investigatore raffinato gourmet ed abile gastronomo.

Nero Wolfe è grasso ai limiti della sfericità e i casi ruotano attorno a lui e alla sua quotidianità che ha la priorità su tutto. Non rinuncia mai al suo appuntamento quotidiano con le orchidee e non lavora mai all'ora di pranzo. (Vietina 2010: 73)

I romanzi di Nero Wolfe sono così ricchi di riferimenti al cibo e alla cucina che Rex Stout (1973) dedicò un manuale culinario al suo personaggio più noto che è al tempo stesso un viaggio nel suo mondo ed un ricettario.

Penso poi al Maudit di Simenon che nella televisione italiana ha il volto di Gino Cervi. In onda sul Programma Nazionale dal 1964, le prime puntate raggiungono un ascolto medio di oltre tredici milioni di telespettatori. L'enorme successo della serie è legato di certo alla forza dei suoi protagonisti ed anche all'importanza della buona tavola.

Questi ricordi dell'intreccio tra televisione, genere investigativo e cibo mi riportano alle pagine letterarie di Manuel Vázquez Montabán e al più famoso detective-gourmet di Spagna. Ne *Le ricette di Pepe Carvalho* ogni ricetta è estrapolata dai romanzi ed ognuna è accompagnata dal brano letterario in cui viene citata. Carvalho ama la cucina popolare, una cucina immaginativa che è anche cucina della memoria.

Nel bar *Egypto* di Plaza della Gardunya servivano solitamente già di prima mattina tre o quattro eccellenti casseruole con i loro manicaretti e frittate spagnole appena fatte, che non avevano nulla a che vedere con le mummificazioni frittate che vengono servite nei bar della Spagna prima di colazione. Carvalho rifuggiva dalle polpette di bar e ristoranti perché le amava ma conosceva bene le peggiori carni adoperate in questo piatto iberico, senza la rete di grasso di maiale utilizzata ai francesi, farina e uovo. [...] Le polpette dell'*Egypto* erano di consistenza perfetta, perché perfetta era la proporzione tra carne e mollica di pane. [...] Requisito indispensabile per le polpette è il buon uso del pomodoro e della sua salsa. (Vázquez Montabán 1994: 241)