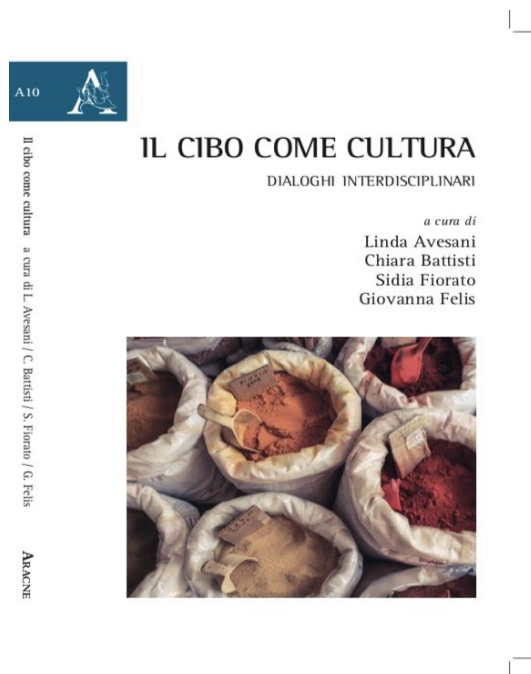




Il cibo come cultura. Dialoghi interdisciplinari

A cura di Linda Avesani, Chiara Battisti, Sidia Fiorato, Giovanna Felis

Roma, Aracne, 2018, pp. 501



Recensione di Anna Enrichetta Soccio*

Il volume *Il cibo come cultura. Dialoghi interdisciplinari* si inserisce in un felice filone di studi che si è sviluppato di recente, a seguito delle numerose istanze che hanno messo al centro dell'interesse economico, politico e culturale l'alimentazione e il benessere dell'individuo nella società del terzo millennio. Non sono soltanto le discipline scientifiche, come la medicina, la biologia, la scienza agraria, quelle che si occupano da alcuni anni di portare all'attenzione del grande pubblico temi quali il cibo e la salute, la sicurezza e l'educazione alimentare, la qualità e la sostenibilità delle materie prime. Anche le discipline sociali e letterarie hanno fornito un contributo importante alla diffusione di tematiche relative al cibo nella storia e nella cultura al fine di discuterne le implicazioni a vari livelli di lettura.

In quanto promotrice della dieta mediterranea e patria di prodotti di eccellenza apprezzati in tutto il mondo, l'Italia è al centro del discorso culturale sull'alimentazione a livello globale. Occasione privilegiata di confronto è stata l'Expo 2015 il cui titolo, *Nutrire il pianeta, energia per la vita*, ha riportato all'attenzione internazionale una riflessione più profonda e aggiornata sui temi che pongono a livello globale il cibo e la sua produzione. Com'è immediatamente evidente, la silloge qui presentata si innesta in tale dibattito multidisciplinare allo scopo di contribuire a un'analisi culturale del fenomeno "cibo" e degli aspetti scientifici, sociologici, legali e culturali ad esso connessi.

* Anna Enrichetta Soccio è professore ordinario di Letteratura Inglese presso l'Università degli Studi G. d'Annunzio di Chieti-Pescara. Si occupa prevalentemente di romanzo vittoriano e di poesia britannica contemporanea. Ha pubblicato tra gli altri su Austen, Scott, Dickens, Hardy, Gaskell, Meredith, Forster, Larkin. Tra le sue pubblicazioni Come leggere "Hard Times" (Solfanelli, 2014), Elizabeth Gaskell. Racconti (Edizioni Croce, 2017) e Transmedia Creatures. Frankenstein's Afterlives (co-ed. Francesca Saggini, Bucknell University Press, 2018). E' vicedirettore di RSV. Rivista di Studi Vittoriani.



Quale risultato tangibile dell'omonimo convegno promosso dall'Università di Verona nell'ambito delle iniziative "Verona per Uniexpo" nel 2015, il volume appare un utilissimo strumento per addetti ai lavori, studiosi e studenti che vogliono avvalersi di una raccolta aperta ad approcci diversi ma tra loro dialoganti – come suggerisce il sottotitolo stesso. Le curatrici, Linda Avesani, Chiara Battisti, Sidia Fiorato e Giovanna Felis, pur appartenenti a settori scientifico-disciplinari totalmente diversi, hanno dimostrato che è possibile trovare un punto d'incontro capace di innescare un confronto proficuo sulle tematiche proposte, pervenendo a un esito del tutto significativo sul piano culturale.

La prima parte, caratterizzata da un taglio prettamente scientifico, si compone di interventi da parte di esperti di medicina veterinaria, microbiologia, biotecnologia e genetica agraria che si muovono nel contesto del tema del miglioramento delle strategie di produzione nell'allevamento e in agricoltura, relativamente all'applicazione delle moderne biotecnologie e all'ottimizzazione dei processi (Linda Avesani, Giovanna Felis, Veronica Gatto, Elisa Salvetti, Leonardo Latella). In particolare, sia dal punto di vista microbiologico e biotecnologico, sia dal punto di vista zootecnico e genetico, emerge come l'alimentazione e l'evoluzione dei processi di produzione alimentare siano legati ai cambiamenti culturali. In questo senso "il cibo è cultura": il gusto di un popolo è educato dal progresso scientifico che ne condiziona le abitudini e le mode. Si pensi, ad esempio, alla scoperta dell'importanza dei microrganismi nell'alimentazione quotidiana e al loro uso nei processi di qualità della produzione alimentare. L'assunzione di prodotti che contengono microrganismi sta orientando la cultura alimentare degli ultimi anni proprio in virtù delle proprietà che essi contengono e dei tanto pubblicizzati benefici per l'organismo.

La seconda parte è dedicata a "Cibo e letteratura/cultura," con interventi che rientrano nell'ambito dei *Food Studies*, di cui le curatrici forniscono una precisa ancorché utile definizione: "i *Food Studies* si occupano non solo della produzione, del consumo e dell'estetica del cibo (*food design*), ma anche agli aspetti sociali, identitari e culturali della nutrizione umana" (92). Il cibo diventa cioè un linguaggio, un sistema di comunicazione, un veicolo di identità culturale e perciò parte integrante di un popolo e della sua storia. Sempre più discipline ne riconoscono la rilevanza, dall'economia (Vania Vigolo) al diritto (Tommaso Dalla Massara), dalla filosofia (Riccardo Baldissoni) alla sociologia (Giorgio Gosetti), dai *Cultural Studies* (Daniela Carpi, Giulia Maria Olivato, Anja Meyer) alla letteratura (Alberto Rossi, Yvonne Bezrucka, Roberto Cagliero, Chiara Battisti, Sidia Fiorato, Elisa Bordin, Giada Goracci, Valentina Adami), dalle arti figurative (Loredana Olivato) ai *Film Studies* (Roberta Zanoni), e fissano il valore di simbolo e di metafora di vita che il cibo assume nel tempo e nello spazio. Per esempio, assumendo un'angolazione giuridico-legale. Valga per tutti il contributo di Tommaso Dalla Massara che, assumendo un'angolazione giuridico-legale, nel delineare un itinerario che va dalla fondazione di Roma ai giorni nostri, propone una lettura diacronica dei temi legati al cibo. Il diritto alla nutrizione, già presente nel diritto romano, compare nella Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo, nonché in quella dei diritti del fanciullo, accompagnando lo sviluppo della civiltà nella seconda metà del Novecento. Oggi, superata l'idea di diritto al cibo, si fa largo il diritto "del" cibo (159) ad essere investito da un modello normativo che lo tuteli, fino ai delicati scenari recenti che invocano il diritto al "rifiuto" del cibo.

Non vi è dubbio, però, che nella post-modernità, la forma di comunicazione sempre più spesso orientata sul cibo come veicolo di persuasione sia la pubblicità. Daniela Carpi innesta sulla teoria della comunicazione commerciale l'analisi di moduli tematici e stilistici della fiaba che gli addetti del settore impiegano come strategia di *captatio benevolentiae*. Ciò permette alla studiosa di indagare le forme di appropriazione della fiaba a scopi promozionali: *Cappuccetto Rosso* è utilizzata per pubblicizzare salsicce e bevande energetiche, mentre *Alice in Wonderland* si presta alla pubblicità del tè. L'analisi di Carpi stimola la lettura del fenomeno a diversi livelli di interpretazione e ci fa riflettere sull'uso di strategie subliminali che fanno leva su immagini e ricordi dell'infanzia a scopo commerciale. Anche Giulia Maria Olivato si occupa di pubblicità, soffermandosi sul valore di inclusione sociale assunto dal cibo attraverso l'uso di strategie che appartengono al mito. I due contributi testimoniano del fatto che alcuni generi narrativi, per la loro carica simbolico-culturale, ben si prestano alla manipolazione pubblicitaria, allo scopo di promuovere cibi e bevande che spesso diventano parte della "mitologia" della società contemporanea.

Sul versante più propriamente letterario, una serie di contributi discutono il cibo come tema privilegiato per indagare epoche e problematiche specifiche. Tra i testi proposti, vi è la feroce satira di Jonathan Swift, *A Modest Proposal* (1729), dalla cui analisi emerge il dualismo cibo/cannibalismo che l'autore utilizza per denunciare le condizioni di estrema povertà in Irlanda dovute alla colonizzazione inglese e alla connivenza



delle classi dirigenti irlandesi con il potere britannico (288). I racconti di Edgar Allan Poe, invece, sono costellati di riferimenti al vino e alle bevande alcoliche presentando da un lato “l’archetipo del poeta maledetto” (328), dedito aristocraticamente al vizio, dall’altro un personaggio nuovo sulla scena narrativa americana, il prototipo dell’americano medio che, afferma Roberto Cagliero, “diventa così, come l’uomo della folla, un soggetto privo di *self* la cui esistenza privata è sopraffatta dall’appartenenza al pubblico” (327). Se durante l’Ottocento e il Novecento, gli scrittori si servono del cibo per narrare le relazioni tra individui, o per mettere in discussione i valori di cui i diversi ceti sociali sono portatori, più di recente, invece, si è affermata la “hard-boiled fiction” e il “culinary mystery” le cui storie si svolgono in contesti legati al mondo della ristorazione con cuochi-investigatori che risolvono i crimini (113). Non solo: tale letteratura ha generato un filone secondario di prodotti editoriali che si inscrivono nel genere “ricettario,” in cui le abitudini alimentari di un personaggio o di un corpus letterario sono oggetto di una narrazione “gastronomica” – è il caso di *The Charles Dickens Cookbook* di Brenda Marshall (1982) o di *I segreti della tavola di Montalbano* di Stefania Campo (2009). In questo senso, significativo e intrigante è il ricettario di Mary Frances Kennedy Fisher che dà il via al nuovo genere del *food writing*, a metà tra storia sociale e narrazione del gusto personale. Partendo da un solido preambolo teorico, Chiara Battisti offre un’analisi originale del volume *How to Cook a Wolf* (1942) che appare da subito molto di più di un semplice libro di ricette. L’autrice, Mary Fisher, racconta il cibo e si racconta individuando “uno spazio privilegiato di riscrittura della identità di genere e di messa in scena di una femminilità domestica e al contempo professionale, tratteggiando una cucina postmoderna *ante litteram*” (357). Anche la *crime fiction* ha spesso utilizzato la metafora alimentare come pretesto di una narrazione che lega cibo e crimine. Agatha Christie, sostiene acutamente Sidia Fiorato, “si dimostra particolarmente ricettiva alle possibilità metaforiche, metonimiche e metanarrative del cibo” (368). E in *A Murder is Announced* (1950), si assiste al dipanarsi di una storia in cui atti criminosi e alimentazione si embricano continuamente fino a prefigurare un nuovo genere narrativo, quello del moderno *culinary mystery*. Due contributi particolarmente interessanti sono, infine, quelli di dedicati alla lettura del film *Snowpiercing* e all’interpretazione della presenza ossessiva del cibo nella cultura digitale. Di *Snowpiercing* (B. Joon-Ho, 2013) che rientra a pieno titolo nel genere della distopia con ambientazione post-apocalittica, si offre una lettura sulla base del significato assunto dal cibo in relazione all’annoso problema della scarsità delle risorse e dell’accessibilità a queste da parte di pochi. Il cibo è qui anche strumento di controllo delle masse (460) e strumento di un potere oligarchico. Il pensiero torna allora a Swift: che si tratti di una satira o di una distopia, l’esercizio del potere che fa uso del cibo funziona secondo i medesimi e aberranti meccanismi. Infine, la dimensione rappresentativo-simbolica del cibo è il fulcro del cosiddetto *foodography*, cioè il “genere fotografico il cui soggetto ritratto è il cibo, che è divenuto oggetto integrante della cultura occidentale” (472), e del *foodporn*, due fenomeni contemporanei di cui si disegna la parabola storica a partire dal gusto per la natura morta fino ai *social media*. Entrambi i contributi restituiscono un’immagine del cibo che va al di là del significato immediato, entrambi lo caricano del potere di influenzare le masse, che siano i passeggeri di un treno-microcosmo distopico, o i *followers* di un blog o ancora gli spettatori di un programma di cucina. Nella sua diversità e articolazione, il volume *Il cibo come cultura* si pone come un *unicum* nel panorama degli studi sul tema. Nonostante raccolga studiosi di varie discipline, esso riesce nell’intento dialogizzante tra i vari punti di vista, mantenendo sempre costante il *fil rouge* che percorre tutti i contributi e, cioè, l’importanza del cibo non solo come risorsa vitale ma anche come espressione e rappresentazione dell’individuo e, infine, come strumento dell’identità culturale dei popoli.