

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

Introduzione - Il cibo degli umanisti

This is the author's manuscript

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/1644940> since 2017-07-12T12:51:17Z

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

MASSIMO BONIFAZIO

IL CIBO DEGLI UMANISTI

Di cosa si nutrono gli umanisti, e in particolare coloro che si occupano di letteratura? La domanda è meno banale di quanto possa sembrare. Il cibo dei letterati è un materiale strano: “mainly social,” come scriveva E. M. Forster (1956, 53), si presta facilmente a fare da mero segnaposto simbolico – traccia per esempio di penuria o di opulenza economica, di millimetrica collocazione dentro spazi gerarchici e di conflitti in cerca di risoluzione – ma fatica a essere percepito nella sua concretezza e nei suoi presupposti soprattutto materiali. Elegante e tutto sommato comodo accessorio di scena, è così presente nel nostro quotidiano che, sia nel consumarlo che nel vederlo rappresentato, spesso dimentichiamo la complessità dei nodi in cui è inserito, e la pluralità di modi in cui si intreccia alle nostre vite individuali e alla vita della società nel suo complesso.

Si prendano ad esempio “le molte cose indispensabili per la produzione, il commercio, l’acquisto, la preparazione e il consumo del cibo” (Cfr. Lemke 2008, 7), che occupano così tanta parte dello spazio sociale, e insieme il loro impatto sull’ambiente e sulle altre forme di vita, con fenomeni estremi come il declino della biodiversità, che accende ipoteche sul futuro delle generazioni che verranno dopo di noi. Riconducibili a queste “cose indispensabili” vi sono poi gli squilibri fra individui e nazioni, che influiscono su lavoro, reddito e salute di lavoratori e consumatori, con conseguenze a vari livelli, dallo sfruttamento della manodopera alle migrazioni per fame. Sul versante immateriale, ricordiamo tutte le implicazioni culturali e psicologiche del rapporto con ciò di cui ci nutriamo, dalle preoccupazioni salutiste all’ossessione per il ‘naturale’ ai disturbi alimentari fisici e psichici; da un certo ‘dover essere’ veicolato dai messaggi pubblicitari – “l’essenza ideale dei beni di consumo,” come l’ha definita Roland Barthes (1961, 978), che influisce pesantemente sull’immagine che abbiamo di noi stessi e degli altri – al cibo come segnale culturale e identitario e ancora al disgusto che per esempio i cibi degli ‘altri’ possono provocarci, sempre mediato da impulsi assai più culturali che ‘naturali’. Proprio Barthes, nel suo famoso saggio “Pour une psychosociologie de l’alimentation contemporaine,” rilevava nel 1961 la valenza del cibo come vero e proprio sistema di comunicazione; e dopo di lui molte volte si è

richiamata l'attenzione su di esso come espressione dell'identità socioculturale (Lévi-Strauss 1965; Montanari 2006). Da questo punto di vista, è evidente come il lato immateriale sia predominante nel nostro rapporto con il cibo: "food [...] is rarely only food" (Lavin 2009, 5).

In questo senso, è quasi straniante la spettacolarizzazione subita dal cibo negli ultimi decenni nella società occidentale (cfr. p.e. Marrone 2014). La sua presenza mediatica si è fatta sempre più ingombrante, e sempre più forte la sua capacità di penetrazione a un livello inusitato delle vite individuali. Oltre ai concreti bisogni fisiologici e ai significati culturali tradizionali, oggi il cibo – soprattutto per quel che riguarda la sua trasformazione – ha assunto apparentemente un'importanza centrale anche nel discorso pubblico, testimoniata dallo straordinario successo di trasmissioni televisive, blog e ricettari, i cui protagonisti e autori sono spesso *chef* (rigorosamente maschi) oppure conduttrici-casalinghe in grado di ricondurre il discorso a un tranquillizzante ambito familiare; entrambe le categorie rientrano però ormai pienamente nello *star system*. Anche l'organizzazione di megaeventi sul cibo, come l'Expo di Milano del 2015, e il loro successo di pubblico forniscono prove dell'interesse in questa direzione.

Ciò che vi è di straniante è che la concentrazione pubblica sugli aspetti patinati e *trendy* dell'alimentazione non sembra accompagnarsi a una riflessione profonda sui nodi problematici a cui si accennava prima. In questo modo restano ai margini dell'attenzione mediatica, quando non del tutto esclusi, tutti i discorsi legati alla crisi ecologica, nella quale l'industria alimentare ha una parte rilevante, al problema della fame e della malnutrizione, all'espandersi delle patologie collegate con il cibo (dall'obesità all'anoressia), a tutte le problematiche collegate alla produzione alimentare, dall'iniqua distribuzione delle risorse alla crudeltà sugli animali, e così via. Il cibo mediatico è insomma un prodotto sterilizzato e reso 'assolutamente' appetibile; parafrasando la famosa affermazione di Claude Lévi-Strauss (1964), si tratta di un cibo, se non proprio "buono," quantomeno "facile da pensare," e dunque "facile da vendere." Anche a un'analisi superficiale, infatti, è evidente che questo ridurre il cibo a spettacolo è governato da logiche prima di tutto se non esclusivamente commerciali; così non stupisce la presenza delle grandi multinazionali del cibo fra gli sponsor maggiori dell'Expo milanese e di altre manifestazioni analoghe.

E il cibo degli umanisti? Pur restando ancora un argomento piuttosto periferico, il mondo accademico ha sviluppato forme di interesse che si stanno sempre più radicando nelle pratiche di ricerca. Si pensi ai *food studies*, che cominciano ad avere una fisionomia precisa, testimoniata anche dalla fondazione di strutture come l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e di vari corsi di studio e master universitari in Europa e negli Stati Uniti. Caratteristica di questi studi sul cibo è la dimensione transdisciplinare, che coinvolge antropologi, storici, filosofi, sociologi ed esponenti delle scienze 'dure' in una riflessione a tutto tondo che comincia ad avere una bibliografia imponente (cfr. Albala 2013). Nonostante questo, la letteratura e, ancor di più, la critica letteraria, per quanto avvezze agli aspetti più intangibili della vita, hanno

ancora difficoltà evidenti nel collocare la sfera alimentare in un quadro di senso capace di rendere conto della complessità che essa ha assunto nella cultura contemporanea: “Literature departments have been among the last academic disciplines to figure this out,” afferma Marion Nestle (2014, xvi), invitando gli umanisti a mettersi in pari con gli altri campi di studio, alla luce della convinzione che “anche le letterature e le arti possano facilitare una presa di coscienza, favorire alleanze globali e stimolare un attivismo ecologico” (Fargione, Iovino 2015, 13), evidentemente anche per quel che riguarda la sfera alimentare.

Il *Focus* di questo numero nasce proprio da sollecitazioni di questo genere. Nel novembre 2016, con il sostegno del Dipartimento di Studi Umanisti dell’Università di Torino, è stata organizzata una giornata di studi che portava il medesimo titolo di questo numero di *CoSMo*, ossia *Il cibo degli umanisti – Food for the Humanities*.¹ L’intento del convegno era mettere in dialogo le discipline di cui si occupano gli organizzatori – la letteratura angloamericana, con un deciso approccio ecocritico, per Daniela Fargione; la letteratura tedesca per chi scrive – con altri linguaggi e altre prospettive, nell’intento di gettare un sommario sguardo d’insieme sulla questione degli aspetti culturali nell’approccio umano all’alimentazione. Gli interventi della giornata, debitamente rielaborati, sono raccolti per la maggior parte nelle pagine che seguono.

Il primo articolo è stato scritto a quattro mani da Giovanni Abbate Daga, psichiatra esperto di disturbi del comportamento alimentare, e Cecilia Nicolotti, dottoressa in Culture e Letterature del Mondo Moderno, e ha per titolo “Alimentazione: dalla fisiologia all’inconscio. Una prospettiva neuroscientifica accompagnata da immagini letterarie.” In esso si rileva come letteratura e neuroscienze abbiano approcci complementari rispetto al loro interesse comune verso la conoscenza della condizione umana. Pur consci di navigare “tra pericoli di sincretismo e banalizzazione,” gli autori percorrono parallelamente le due diverse modalità, mantenendo “un’ampia apertura a orizzonti di senso non meramente biologici, per preservare una visione del mondo pienamente umana,” avvalendosi delle parole di scrittori e delle immagini di artisti per le loro argomentazioni. I tre grandi temi affrontati sono il ruolo dei sistemi biologici di ricompensa, il significato relazionale dell’alimentazione e il simbolo inconscio che il cibo può assumere per l’individuo. Il primo accenna al corpo come macchina, sottoposta a meccanismi fisiologici che non è in grado, primariamente, di controllare, ingentiliti dalla cultura ma pur sempre ugualmente urgenti e concretissimi. Il secondo tema connette strettamente il cibo e i rapporti interpersonali, a partire dal primo contatto con l’Altro, che è quello con la madre-nutritrice. Il terzo aspetto riguarda il cibo come significato inconscio, simbolo personale dell’individuo immerso in una storia. La lettura biologica viene quindi trascesa, e il cibo diventa “un’equivalenza concettuale,” ove la rappresentazione mentale che nasce dall’oggetto è più importante

¹ Cfr. www.cibodegliumanisti.it.

dell'oggetto stesso nelle sue forme e nei suoi significati comuni e originari. Il cibo diventa così mezzo per raggiungere altri obiettivi, oppure metafora, spesso patologica.

L'articolo di Simona Stano "L'alimentazione tra natura e naturalismi. Riflessioni semiotiche sulla dieta mediterranea" parte dalla considerazione che, al di là della dimensione materiale e fisiologica a cui è ancorato, il cibo degli esseri umani non si può considerare in alcun modo 'naturale' né 'universale', essendo esso piuttosto un "vero e proprio sistema di comunicazione [...] e di espressione dell'identità socioculturale." Eppure molte pratiche e molti testi rimandano a una dimensione 'naturale' del cibo, colta sia in opposizione a quanto è artefatto, sia in connessione con un immaginario passato edenico, a una "tradizione cristallizzata in ricette 'autentiche', ristoranti 'tipici' ecc.". Questo elemento della naturalità è particolarmente presente nella cosiddetta 'dieta mediterranea', che nasce negli anni Cinquanta come costruito materiale, basato sugli alimenti che la caratterizzano secondo gli studi di Ancel Keys. In seguito ha acquisito una connotazione più marcatamente culturale, come "insieme di rituali, operazioni simboliche e pratiche di espressione del gusto" immediatamente o quantomeno facilmente riconoscibile, che le è valso anche il riconoscimento di "patrimonio immateriale dell'umanità" da parte dell'UNESCO. Tuttavia, Stano dimostra come questa 'riconoscibilità' sia il frutto di una costruzione dai tratti piuttosto indistinti, nonostante i tentativi di definirla mediaticamente, ad esempio tramite spot pubblicitari.

Il terzo articolo ha per titolo "Operai fabbriche e cibo: storie di gastronomie precarie." I due autori, Davide Porporato e Gianpaolo Fassino, concentrano la loro attenzione sulle modalità di consumo del cibo nelle fabbriche piemontesi, e in particolare torinesi, nel periodo del boom economico seguito alla Seconda guerra mondiale. In questo momento avviene una massiccia trasformazione sociale, a causa dell'ingresso in fabbrica di moltissimi contadini, che devono modificare molte loro abitudini, fra le quali quelle alimentari. Il *barachin*, il contenitore di metallo con cui era possibile portare il cibo da casa e riscaldarlo in maniera più o meno precaria in fabbrica, diventa il simbolo di queste abitudini, e finisce per identificare anche gli operai, in particolare quelli della Fiat. Nella seconda parte del saggio si analizzano le pratiche del consumo del vino in fabbrica, dai contenitori utilizzati per trasportarlo alla funzione di oggetto di scambio che ha contribuito alla conoscenza fra persone di regioni diverse.

Maeva Barrière sposta l'accento sul cibo come materiale utilizzato nelle opere d'arte contemporanea. La sua riflessione prende le mosse dall'analisi di una sua installazione del 2007, dal titolo "MB": chicchi di melograno disegnano su una tovaglia due figure, che possono essere lette come le iniziali dell'artista o come l'abbozzo di un corpo femminile, colto nelle linee essenziali degli organi che donano vita, con la procreazione e con il nutrimento. Si instaura un dialogo fra arte, alimentazione e morte, che Barrière ritrova nelle opere di altri artisti, come Victor Grippo e Daniel Spoerri, così come in altre sue opere. Viene indagato il confine fra gusto gastronomico e gusto estetico, cogliendo l'occasione per riflettere sul rapporto fra artisti e pubblico, ad esempio nel

caso di Michel Journiac, autore della ricetta del “Budino al sangue umano,” preparato durante una performance nel 1969 con il sangue dell’artista, in una sorta di “transfert plastico” e allo stesso tempo “eucaristico.”

Gli ultimi tre articoli sono dedicati alla letteratura. Giovanna Bellesia-Contuzzi, con “Comfort Food, Acquired Taste, and Fusion Cuisine. A Migrant Journey” prende in esame quelli che chiama “tre diversi stadi del processo di migrazione.” Spesso gli scrittori migranti hanno fatto uso di metafore alimentari per descrivere la nostalgia dei luoghi d’origine e insieme di un luogo e un tempo idealizzati in cui sentirsi al sicuro, accettati, e con un’identità certa. Queste definizioni trovano riscontro nel concetto di “comfort foods,” ossia alimenti che, nel momento in cui sono consumati, sono in grado di trasmettere sentimenti di consolazione e di benessere. Nel caso dei migranti, in genere tali cibi hanno a che fare con la sfera sentimentale della nostalgia e sono spesso legati all’infanzia individuale. Questi cibi hanno un ruolo importante nel superare i momenti difficili; sono una sorta di rifugio. Il secondo stadio riguarda invece il “gusto acquisito,” ossia l’abituarsi al cibo del luogo di approdo, fino a farlo diventare anch’esso familiare. A questa forma di assimilazione si accompagna però la sensazione di sdoppiamento e di perdita dell’identità originaria. Il terzo stadio, infine, è quella della “fusion cuisine,” un prodotto “globalizzato” che va al di là dei sentimenti individuali, e che permette così la coesistenza armoniosa di due identità nella stessa persona. Bellesia-Contuzzi percorre queste tappe appoggiandosi alle narrazioni di autori e autrici come Gabriella Ghermandi, Igiaba Scego, Amara Lakhous, Laila Wadia che, pur scrivendo in italiano, hanno (in prima persona o per via dei genitori) storie di migrazione alle spalle.

“Le mani in mezzo al cibo, tutte mani cortesi,” di Massimo Bonifazio, si concentra su tre rappresentazioni di una particolare situazione alimentare, ossia il “pasto solidale.” Si tratta di un momento di leggerezza, nel quale le differenze fra i commensali sono annullate e si creano le condizioni per una “comunità di condivisione e di senso,” inaspettata e improvvisa. Nei “pasti solidali” si intravede una possibilità inedita: la convivialità appare in grado di aprire la strada a una liberante visione utopica di fratellanza. L’articolo rilegge alcuni episodi del *Tamburo di latta* di Günter Grass (1959), del *Caso Franza* di Ingeborg Bachmann (1965-1966) e del racconto *La panne* di Friedrich Dürrenmatt alla luce di questa distinzione. I “pasti solidali” sono un’occasione per mettere in luce, fra l’altro, le debolezze della società del boom economico, fin troppo pronta a dimenticare le nefandezze dei decenni precedenti con la scusa del conquistato benessere.

Nell’ultimo articolo, dal titolo “Ethical Discourses on Food and Environment in Contemporary American Literatures,” Daniela Fargione rileva che, nel campo delle *environmental humanities*, il cibo è diventato un nodo ideale per costruire dei dibattiti critici a cui spesso si intrecciano istanze di classe, razza, etnia, genere, età e specie. La crescente coscienza dell’attuale crisi ecologica, delle disparità nella distribuzione del benessere e della perdita dei diritti (di animali umani e non) connesse al cibo ha fatto sì che molti autori di area angloamericana abbiano pubblicato opere che condannano

pratiche e politiche non sostenibili collegate con il cibo. In questo contributo, Fargione usa gli strumenti dell'ecocritica per analizzare l'opera di due scrittrici, Barbara Kingsolver e Gloria Anzaldúa, come esempi di scrittura etica, capace di tenere conto di tutti i componenti e tutti i protagonisti dei *food systems* e di suscitare impulsi all'azione.

Per la varietà di approcci e temi, il "Focus" risulta sicuramente composito, ma niente affatto eterogeneo, dando conto della complessità dei problemi connessi al cibo e, in maniera incoraggiante, delle possibili modalità per studiarla da un punto di vista umanistico.

Completano questo numero di *CoSMo*, come d'uso, le sezioni "Percorsi" e "Lecture." La prima accoglie un saggio di Domingo Hernández Sánchez dal titolo "Lo sguardo silenzioso degli oggetti," che confronta la teoria del saggio di José Ortega y Gasset e di Robert Musil, che secondo l'autore presentano delle linee comuni. In particolare, il contributo si concentra sull'idea che sia necessario, per affrontare lo sguardo indagatore degli oggetti, un approccio saggistico teso piuttosto alla verosimiglianza che alla pretesa sistematica di veridicità.

Anche il contributo di Roberto Gilodi, "Aspetti della teoria del saggio in Walter Benjamin e Theodor W. Adorno," pone al suo centro la scrittura saggistica, mettendo a confronto le posizioni dei due filosofi. Entrambi vedono nel saggio una manifestazione della ricerca di conoscenza che corrisponde con le mutate condizioni di vita delle metropoli del primo Novecento. Il saggio rende obsoleta la critica tradizionale, basata sulla visione prospettivistica della realtà e sulla fiducia che sia possibile una percezione chiara e distinta delle cose. Nella visione di Adorno, il saggio è un'intuizione legata al dettaglio molto più che a un processo organizzato in maniera metodica. Le certezze non fanno parte dell'orizzonte del saggio, che non è lineare bensì caotico e multidirezionale. In questo senso risulta essere un *analogon* del *Flâneur* di Benjamin, la cui abilità consiste nel cogliere le immagini della distruzione dietro ai segni del progresso.

"Romanzi di racconti. La letteratura americana e la costruzione di comunità: il caso di *In Our Time* di Ernest Hemingway," di Leonardo Nolè, mette al suo centro quel genere misto e contraddittorio che consiste in una raccolta di racconti tendenti all'unità romanzesca. Il contributo ragiona intorno al dibattito critico che si è sviluppato finora intorno ad esso, e ne sottolinea in particolare due aspetti importanti. Da un lato la sua essenza frammentaria e composita permette, per la sua stessa natura, una rappresentazione adeguata del mondo contemporaneo, che sfugge a ogni descrizione totalizzante. D'altro canto, l'ordine interno ai racconti consente a chi legge di fornire un significato complessivo a ciò che sembra eterogeneo. Nell'ultima parte, l'articolo analizza *In Our Time* di Ernest Hemingway, individuando le continuità dietro alle varie voci dei personaggi individuali, mostrando come il lettore sia invitato a mettersi in gioco durante la fruizione del testo.

La sezione "Lecture" accoglie due interventi che riflettono sulla valenza politica e sociale dei tentativi di superare l'antropocentrismo della cultura occidentale. Il saggio di

Davide Sisto – “La filosofia del Post-umano. Una lettura critica di *Il Postumanesimo Filosofico e le sue Alterità* di F. Ferrando” – indaga la nozione filosofica di Postumanesimo, a partire dal suo percorso storico e mostrandone le propaggini artistiche e letterarie. I nuclei centrali dell’idea di postumano sono l’idea che sia necessario sottrarre alla biologia il ruolo di funzione regolativa assoluta nei confronti della cultura per dare vita a nuove forme di legame sociale, insieme alla visione di “essere umano” come concetto dinamico e aperto alle possibilità, “restio a essere irrigidito dentro il perimetro di una configurazione essenzialista;” non ultima, l’idea che le relazioni fra esseri umani e non umani vadano ridefinite senza far ricorso a gerarchie arbitrarie.

Il saggio di Serenella Iovino dal titolo “I racconti della diossina: Laura Conti e i corpi di Seveso” si interroga su che cos’è un “agente narrativo” e sugli effetti politici di una “narrativa materiale.” Il punto di partenza è il primo grande disastro ecologico italiano, avvenuto a Seveso nel 1976, quando una nube di diossina si sprigionò da un impianto industriale, avvelenando le persone e il territorio, il bestiame e gli animali domestici e causando aborti cosiddetti “spontanei” e malformazioni fetali. Questi avvenimenti causarono forti polemiche politiche e ideologiche riguardo alle donne, ai loro corpi e al loro diritto all’autodeterminazione. Laura Conti, scienziata, scrittrice e attivista ambientale, è stata testimone della catastrofe e l’ha descritta, sottolineando sia la dimensione ecologica, sia quella politica. Analizzando le sue opere, Iovino si concentra sulla diossina come “agente narrativo postumano,” cioè come agente in grado di rivelare le connessioni fra la materialità e le sue riverberazioni discorsive. In questo senso, l’ecocritica femminista può agire come strumento epistemologico per un’etica e una politica di liberazione. Secondo le intenzioni dell’autrice, questo saggio si colloca nell’orizzonte più vasto di una teoria femminista dell’ecocritica materiale, che indaga le rappresentazioni del corpo, le connessioni inter- e transcorporali, la complessità e il groviglio fra discorso e materialità. Sebbene non affronti il discorso del cibo, si collegano delle chiare continuità con l’approccio adottato in alcuni dei saggi presenti nel “Focus” di questo numero; il concetto di “agente narrativo” può e forse deve essere usato anche a proposito del cibo.

BIBLIOGRAFIA

- ALBALA, K. 2013. *Routledge International Handbook of Food Studies*. London, New York: Routledge.
- BARTHES, R. 1961. “Pour une psychosociologie de l’alimentation contemporaine.” *Annales ESC*, XVI/5: 977-986.
- FARGIONE, D. e S. IOVINO. 2015. “Introduzione”. In *Contaminazioni ecologiche. Cibi, nature e culture*, a cura di D. Fargione e S. Iovino, 11-23. Milano: LED Edizioni. Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.ledonline.it/index.php/Relations/pages/view/irene-series>.
- FORSTER, E. M. 1956 (1927). *Aspects of the Novel*. San Diego, New York, London: Harcourt/Harvest.

- LAVIN, C. 2009. "The Year of Eating Politically." *Theory & Event*, 12/2.
- LEMKE, Harald. 2008. "Vorwort. Vor der Speise." In *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, herausgegeben von I. Därmann u. H. Lemke, 7-13. Bielefeld: Transcript.
- LÉVI-STRAUSS, C. 1964. *Il totemismo oggi*. Milano: Feltrinelli.
- . 1965. "Le triangle culinaire." *L'Arc*, 26: 19-29.
- MARRONE, G. 2014. *Gastromania*. Milano: Bompiani.
- MONTANARI, M. 2006. *Food is Culture: Arts and Traditions of the Table*. New York: Columbia University Press.
- NESTLE, M. 2014. "Foreword" to *Books that Cook. The Making of a Literary Meal*, edited by J. Cognard-Black and M. A. Goldthwaite, xv-xviii. New York and London: New York University Press.