

CoSMo

Comparative
Studies
in Modernism

N. 10 • 2017 | 2281-6658



IL CIBO DEGLI UMANISTI

a cura di *Massimo Bonifazio*
e *Daniela Fargione*

 **CENTRO STUDI**
ARTI DELLA MODERNITÀ

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO
ALMA UNIVERSITAS
TAURINENSIS



CoSMo Comparative Studies in Modernism
n. 10 (Spring) • 2017

COMITATO DI DIREZIONE

Direttore responsabile

Maria Teresa GIAVERI, *Università di Torino*

Direttori editoriali

Giuliana FERRECCIO, *Vicedirettore, Università di Torino*

Franca BRUERA, *Università di Torino*

Roberto GILODI, *Università di Torino*

Pier Giuseppe MONATERI, *Università di Torino*

Federico VERCELLONE, *Università di Torino*

JOURNAL MANAGERS

Chiara LOMBARDI, *Università di Torino*

Luigi MARFÈ, *Università di Torino*

Alberto MARTINENGO, *Università di Milano*

Roberto MERLO, *Università di Torino*

Daniela NELVA, *Università di Torino*

COMITATO DI REDAZIONE

Mauro BALESTRIERI, Miriam BEGLIUMINI, Krizia BONAUDO,
Alice GARDONCINI, Davide GIANTI, Valeria MARINO, Leonardo NOLÉ,
Diana OSTI, Salvatore SPAMPINATO

COMITATO SCIENTIFICO

Elena AGAZZI, *Università di Bergamo*

Ann BANFIELD, *University of California, Berkeley*

Olaf BREIDBACH, *Universität Jena †*

Jens BROCKMEIER, *The American University of Paris*

Nadia CAPRIOGLIO, *Università di Torino*

Andrea CAROSSO, *Università di Torino*

Daniela CARPI, *Università di Verona*

Melita CATALDI, *Università di Torino*

Remo CESERANI, *Stanford University †*

Anna CHIARLONI, *Università di Torino*

Gaetano CHIURAZZI, *Università di Torino*

Cristina COSTANTINI, *Università di Perugia*

Enrico DE ANGELIS, *Università di Pisa*

Alexander ETKIND, *European University Institute, Florence*

Daniela FARGIONE, *Università di Torino*

Elio FRANZINI, *Università di Milano*

Massimo FUSILLO, *Università dell'Aquila*

Sergio GIVONE, *Università di Firenze*

William MARX, *Univ. Paris Ouest Nanterre La Défense*

Manfred PFISTER, *Freie Universität, Berlin*

Chiara SANDRIN, *Università di Torino*

Gianni Carlo SCIOLLA, *Università di Torino*

EDITORE

Università di Torino – Centro Studi “Arti della Modernità”
c/o Dipartimento di Studi Umanistici
Via S. Ottavio 20, 10124 Torino
<http://centroartidellamodernita.it/>

CONTATTI

sito web: <http://www.ojs.unito.it/index.php/CoSMO/>
e-mail: cosmo@unito.it
© 2011 Centro Studi “Arti della Modernità”
ISSN: 2281-6658

SOMMARIO

FOCUS • IL CIBO DEGLI UMANISTI

- 7 MASSIMO BONIFAZIO
Introduzione
Il cibo degli umanisti
- 15 GIOVANNI ABBATE DAGA E CECILIA NICOLOTTI
Alimentazione: dalla fisiologia all'inconscio
Una prospettiva neuroscientifica accompagnata da immagini letterarie
- 33 SIMONA STANO
L'alimentazione tra natura e naturalismi
Riflessioni semiotiche sulla dieta mediterranea
- 51 DAVIDE PORPORATO E GIANPAOLO FASSINO
Operai, fabbriche e cibo: storie di gastronomie precarie
- 69 MAEVA BARRIÈRE
L'aliment humaniste comme chair d'une œuvre d'art
- 85 GIOVANNA BELLESIA-CONTUZZI
Comfort Food, Acquired Taste, and Fusion Cuisine
A Migrant Journey
- 99 MASSIMO BONIFAZIO
"Le mani in mezzo al cibo, tutte mani cortesi"
Tre pasti solidali in Ingeborg Bachmann, Günter Grass e Friedrich Dürrenmatt
- 121 DANIELA FARGIONE
Ethical Discourses on Food and Environment in Contemporary American Literatures

PERCORSI

- 137 DOMINGO HERNÁNDEZ SÁNCHEZ
Lo sguardo silenzioso degli oggetti
Saggi e utopie
- 149 ROBERTO GILODI
Aspetti della teoria del saggio in Walter Benjamin e Theodor W. Adorno
- 157 LEONARDO NOLÉ
Romanzi di racconti
La letteratura americana e la costruzione di comunità: il caso di In Our Time di Ernest Hemingway

LETTURE

- 179 DAVIDE SISTO
La filosofia del Post-umano
Una lettura critica di Il Postumanesimo Filosofico e le sue Alterità di F. Ferrando
- 191 SERENELLA IOVINO
I racconti della diossina
Laura Conti e i corpi di Seveso
- 215 AUTORI E AUTRICI DI QUESTO NUMERO

FOCUS

IL CIBO DEGLI UMANISTI

A cura di
Massimo BONIFAZIO e Daniela FARGIONE

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 alle 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.

GIOVANNI ABBATE DAGA – CECILIA NICOLOTTI

ALIMENTAZIONE: DALLA FISIOLOGIA ALL'INCONSCIO

*Una prospettiva neuroscientifica accompagnata da immagini letterarie**

ABSTRACT (*Eating: From Physiology to the Unconscious. A Neuroscientific perspective with some literary images*) Eating is a complex behavior with multiple underpinnings and different modulating motivational systems. In order to shed light on such a multifaceted behavior a variety of standpoints – biological, cultural, scientific, etc. – can be adopted and possibly compared. Psychiatry can help understand human eating, mostly with regard to some aberrant patterns of eating behaviors ranging from starvation to binge eating. In this work reward systems, relational meanings of eating and the unconscious symbol of food will be discussed aiming to provide the reader with a rhapsodic description of the link between hunger and the unconscious.

KEYWORDS Food, Eating Disorders, Neuroscience

Neuroscienze e letteratura condividono l'interesse verso la conoscenza della condizione umana, ma assumono prospettive marcatamente differenti. Le prime hanno l'ambizione di definire, conoscere, studiare il funzionamento della mente e il suo complesso rapporto con il mondo, la seconda procede invece intrecciando storie in modo denso e variegato, suggerendo più che svelando, descrivendo le pieghe e le sfumature dell'esistenza senza pretese di oggettivazione e di esaustività. Laddove il linguaggio letterario tratteggia e allude, le neuroscienze spezzettano, demarcano, scoprono e infine affermano che lo stato delle cose dovrebbe essere così fino alla confutazione della teoria.

Tuttavia, benché sia così lontana per metodo e finalità, la letteratura è in qualche modo indispensabile alle neuroscienze per rimanere scienze applicate all'essere umano e scongiurare i rischi di approcci riduzionistici e tentazioni onnipotenti. Essa ricorda che l'uomo integra in modo inclusivo il suo funzionamento con straordinarie capacità

* Il presente articolo è stato concepito e discusso da entrambi gli autori. Giovanni Abbate Daga ha scritto le parti relative alle neuroscienze e alla psichiatria; Cecilia Nicolotti ha provveduto alla ricerca dei brani letterali e alla stesura delle parti connesse a essi. La parte introduttiva è stata scritta congiuntamente. Entrambi gli autori hanno letto e approvato la forma finale del manoscritto.

di attuare reazioni pressoché infinite agli eventi e sottolinea che al limite di ogni conoscenza rimane il problema di che cosa definisca propriamente l'essere umano. Resta così una soglia aperta al caso e a ciò che è improbabile, a quegli elementi che possono sfuggire alla definizione scientifica. Risuona il verso delle Baccanti: “e quello che aspettavamo non è accaduto, mentre il dio ha trovato un varco per l'imprevedibile” (Euripide 2011, 2919). Questa affermazione è ben nota alla psichiatria (“scienza di confine” e scienza medica della cura del disagio mentale), ove spesso la prognosi di un disturbo non è facilmente prevedibile e gli individui possono talora guarire dai loro disturbi in modo apparentemente inaspettato dopo anni di gravose sofferenze (Dawson et al. 2014). Per questo la psichiatria, che in buona parte è una branca clinica delle neuroscienze, non può non cogliere l'opportunità di dialogare con altri approcci culturali e scientifici. Solo coniugando il rigore del dato scientifico e il sapere umanistico, può essere possibile percorrere la strada che conduce a una comprensione dell'essere umano ai fini della sua cura. Tra le neuroscienze, l'approccio psichiatrico è uno degli approcci che tenta di costruire un ponte tra umanesimo e tecnica (Ancona et al. 1995).

Nel presente articolo ci si propone pertanto di affrontare il tema dell'alimentazione umana in una prospettiva neuroscientifica e psichiatrica, cercando di individuare opere letterarie che – spesso molto prima della scienza – hanno affrontato, con linguaggio inevitabilmente altro, argomenti simili. Tale operazione non è esente da rischi e naviga tra pericoli di sincretismo e banalizzazione, tuttavia appare agli autori potenzialmente proficua. L'intento è quello di mantenere unito un doppio registro, di alternare una pluralità di punti di vista atti a collegarsi tra loro, nel percorrere lo scivoloso crinale tra la cooperazione dei modelli interpretativi e le contraddizioni degli stessi. È la duplicità stessa della natura umana, l'essere simultaneamente *res cogitans* e *res extensa*, a richiedere una sintesi dialettica, ma non olistica, che concorra alla produzione delle conoscenze.

Come infatti ricorda Ceruti (2009), il cervello umano non è così uniforme e presenta una macrostratificazione in sistemi storicamente, strutturalmente e funzionalmente distinti, la cui autonomia è talvolta più forte della reciproca integrazione. Le basi biologiche del comportamento umano risultano così dalla competizione e dal contrasto fra questi sistemi, non meno che dalla loro mutua relazione. Con la sensazione di un salto dall'organo all'anima, dalle basi biologiche emerge infine la nostra coscienza, il nostro Sé, quella percezione preriflessiva e immediata di ipseità che viviamo come realtà data e costituiva del nostro essere (Parnas 2010). A causa di tale complessità, i tagli metodologici imposti dalla deducibilità scientifica, molto spesso finiscono per isolare ciò che in realtà si rivela essere connesso. Risulta quindi necessaria un'ampia apertura a orizzonti di senso non meramente biologici, per preservare una visione del mondo pienamente umana. Ed è l'arte a ricercare possibili varchi: “la pratica dell'arte costeggia l'abisso del reale, è una rotazione

attorno all'impossibile, al mistero assoluto della vita e della morte. È un modo per circoscrivere e custodire l'assoluto innominabile della Cosa" (Recalcati 2016).

Proprio lo studio dell'alimentazione costituisce un emblematico esempio di come solamente un'irriducibile varietà di linguaggi, modelli, temi e immagini possa farsi garante di un sapere complesso e consapevole. In quanto quintessenza del comportamento umano bio-psico-sociale (Freeman 2010), l'alimentazione è infatti determinata da molteplici fattori, appartenenti a diversi livelli e riconducibili a differenti spinte motivazionali. Se l'alimentazione fosse esclusivamente controllata da meccanismi omeostatici, la gran parte degli uomini avrebbe un peso corporeo ideale e la nutrizione rivestirebbe la stessa valenza dell'atto respiratorio. In tal caso, non spenderemmo parte del nostro denaro per un pasto di qualità e, dinnanzi a cibi particolarmente appetitosi, non saremmo spinti a mangiarne quantitativi ben superiori al soddisfacimento del nostro fabbisogno energetico (Saper et al. 2002). Il cibo non è ovviamente una mera questione di alimentazione e sussistenza.

Nell'ottica di questa collaborazione tra scienza e umanesimo, alcune metafore e immagini letterarie sull'alimentazione/nutrimiento possono rivelarsi di grande utilità, a patto che la psichiatria dimostri di saperle trattare con la giusta cautela. Lo sguardo che essa rivolge alla letteratura non cela pertanto una ricerca di conferme teoriche, quanto piuttosto testimonia la convinzione espressa da Proust in questi termini: "Fintanto che la letteratura è per noi l'iniziatrice le cui magiche chiavi dischiudono al fondo di noi stessi dimore in cui non saremmo stati in grado di penetrare, il ruolo che essa svolge nella nostra vita è salutare" (2016, 46). Considerare invece alla stregua di casi clinici le vicende narrate nelle pagine di un romanzo, nell'errato tentativo di psicoanalizzare personaggi della finzione, è una pretesa priva di fondamento scientifico. L'interesse che, per la scienza della mente, riveste dunque la letteratura è dettato dal suo costituirsi – al pari degli atti psichici – come "rappresentazione" (μίμησις) (Aristotele 1987). La nostra psiche, d'altra parte, si struttura intorno alla rappresentazione di Sé come interiorizzazione della rappresentazione delle relazioni con gli altri significativi (Bion 1962) e i recenti approcci psicodinamici affermano che la terapia analitica può essere anche definita una ri-costruzione del passato in cui la sofferenza indicibile trova finalmente un linguaggio, in una narrazione (verbale e non verbale) co-creata dal paziente e dal terapeuta (Ferro 1999, 2006). Tale assunto è condiviso anche da autori di formazione cognitivista (Veglia 1999). In un'ottica più strettamente neuroscientifica, si può infine osservare che i neuroni stessi hanno la funzione originaria di mimare e rappresentare, in un certo senso, lo stato delle altre cellule del corpo (Damasio 2010): anche la vita biologica è, dunque, rappresentazione.

Tenendo a mente questa lunga premessa, le immagini fornite dalla letteratura costituiranno la guida di un percorso che dalla fisiologia cerebrale condurrà al funzionamento mentale. Si è scelto di procedere secondo lo schema del "cervello trino" (Panksepp 2011) per affrontare – tra i molti possibili – tre grandi temi: il ruolo dei sistemi biologici di ricompensa (livello primario o del Sé corporeo), il significato

relazionale dell'alimentazione (livello secondario o del Sé relazionale o core Sé) e il simbolo inconscio che il cibo può assumere per l'individuo (livello terziario o del Sé autobiografico).

Il nostro viaggio intorno al cibo tra neuroscienze e letteratura non può che cominciare dai meccanismi fisiologici. Vi è sempre uno “scoglio biologico” (Freud 1986b) su cui le successive costruzioni poggiano. E in principio – alla radice dell'uomo, nel fondo dell'uomo – vi è un'egemone spinta biologica ad alimentarsi. Spinta che precede l'umano ed è presente in ogni essere vivente in relazione diretta con l'istinto a sopravvivere e – non casualmente – collegata all'altro istinto fondamentale: la pulsione libidica. La vita e l'evoluzione si basano sull'accumulo di energia, tramite il cibo, e non sulla dispersione: l'energia accumulata è funzionale alla vita attiva e alla riproduzione. Senza cibo non vi sarebbe nulla (né vita, né riproduzione): siamo organismi vincolati alla necessità di divorare e dissipare ingenti quantità di cibo per produrre energia. Questo accade per tutta la vita, senza significative interruzioni, se non durante le malattie. Tale rilevanza biologica fondamentale viene tradotta in linguaggio mentale che, per quanto complesso e articolato, è un segnale-guida, facilmente decodificabile e potentemente orientante il comportamento.

Il linguaggio mentale prende l'avvio anche da intense stimolazioni percettive che, in connessione con i centri del piacere, è memorizzato e tradotto in abitudini affinché il cibo venga chiaramente desiderato e ricercato.

La letteratura ci restituisce con straordinaria concretezza il gusto, il sapore e l'irresistibile forza della nostra fame, della spinta voluttuaria, della golosità ghiottona, fino all'insaziabilità. Alcuni esempi:

Mr Leopold Bloom mangiava con gran gusto le interiora di animali e di volatili. Gli piaceva la spessa minestra di rigaglie, gozzi piccanti, un cuore ripieno arrosto, fette di fegato impanate fritte, uova di merluzzo fritte. Più di tutto gli piacevano i rognoni di castrato alla griglia che gli lasciavano nel palato un fine gusto d'urina leggermente aromatica. (Joyce 1988, 55)

Le collane di salsicce, i sanguinacci, bianchi e neri [...] mangiava con gli occhi le lustre filze di carne insaccata e inalava tranquillo il tiepido aroma del sangue di porco cotto e drogato. (59)

Oppure, “I tavoli del buffet, guarniti da scintillanti capolavori, erano stipati di prosciutti affumicati e speziati, insalate dai variopinti colori e rustici di maiale, trasformati come per magia in oro cupo” (Fitzgerald 1972, 930), ovvero piacere alimentare sublimato dalla raffinatezza:

Il finale del pranzo era, come sempre in casa d'Ateleta, splendidissimo: poiché il vero lusso di una mensa sta nel *dessert*. Tutte quelle squisite e rare cose diletta-vano la vista, oltre il palato, disposte con arte in piatti di cristallo guarniti d'argento. (D'Annunzio 1990, 54)

E ancora l'emblema più noto: "Era appena nato e immediatamente dovettero ordinare diciassettemila novecento e tredici vacche di Paurtille e di Brehemond per nutrire Pantagruel" (Rabelais 1966, 187). E infine il Don Giovanni mozartiano, che si mostra trasgressivo nell'inebriante festa di caffè e cioccolata offerta alle signore e diventa ribelle nel sinistro "barbaro appetito," con i "bocconi da gigante" (atto II, scena 17) che preludono all'inferno, spinto e infine condannato dall'eccesso distruttivo.

Soprattutto la rappresentazione delle prime tre citazioni raggiunge i sensi, stimola in noi – per via biologica – un concreto languore che si sostanzierà in forme differenti a seconda del nostro rapporto con il cibo-piacere, con il nostro stile di vita e con i nostri gusti. Dal cervello alla pagina, dalla pagina all'acquolina (o al disgusto se si odiano le frattaglie): difficilmente si scappa. Ciò che vogliamo qui ricordare è che vi è una parte di noi piuttosto automatica, istintuale, preconsapevole che si attiva come *invariante* di fronte al cibo. Le neuroscienze continuamente mostrano che qualcosa della macchina alberga in noi, anche se la succulenza che esce flagrante dalla pagina abilmente lo maschera, dandoci un'illusione di scelta e, per fortuna, aggiungendo sapore e cultura all'atto di alimentarsi. Ma la macchina esiste: segnali metabolici (glicemia, trigliceridi, proteine, etc.), ormonali (insulina, ghrelina, leptina, etc.), fisici (quantità di riempimento di stomaco e intestino), ambientali etc. raggiungono ogni istante i centri ipotalamici della fame e della sazietà e altri centri cerebrali in una sorta di permanente discorso biologico sullo "Stato dell'Unione" che orienta le misure da prendere nel tempo. Per esempio, di fronte allo stimolo televisivo di prodotti alimentari, l'intensità di attivazione dello striato (area cerebrale complessa, in connessione anche con la salienza attribuita ai segnali di ricompensa) predice con una buona precisione quanti chilogrammi avremo accumulato a distanza di un anno (Yokum et al. 2014). Al converso, una duratura alimentazione con eccesso di grassi e proteine ci rende esposti maggiormente al rischio di depressione (Sánchez-Villegas et al. 2011). Persino il microbiota intestinale, a nostra insaputa, influenza in modo significativo, e per alcuni autori in modo sostanziale, la nostra alimentazione (Fernandez-Real et al. 2015). Abbiamo pertanto l'impressione di deliberare sulle nostre scelte alimentari, ma in realtà ci sono riconosciuti solo alcuni gradi di libertà: anticipare o posticipare un orario, moderare gli apporti calorici o la qualità degli alimenti, imporci un regime dietetico, mossi dal bisogno, dalla curiosità o per principio. In qualsiasi caso però, le regole adottate devono essere sufficientemente sane, altrimenti la biologia presto o tardi si prenderà la rivincita con il suo messaggio più estremo: la malattia.

A una prima lettura, pertanto, il cibo è "cibo-bisogno" atto a trasformarsi in "cibo-desiderio," lungo la rotta segnata dalla filogenesi, alla ricerca di ciò che ci manca per vivere.

Inoltre legge fondamentale per l'omeostasi dei sistemi viventi è che regni equilibrio tra spinta a ricercare risorse e disponibilità delle risorse stesse in una ciclica compensazione tra fame/sazietà, penuria/dovizia (di cibo), anelito/soddisfacimento. La natura dispone di un numero limitato di risorse-cibo da conquistare: ciò, come è

arcinoto, è motore dell'evoluzione. Per mantenere l'equilibrio, la spinta biologica di conseguenza ha da essere qualcosa di violento ed eccessivo; come si dice, la fame è così urgente da aguzzare l'ingegno. Ne consegue che se il cibo è carente, quando trovato, va assunto il più possibile, a protezione di eventuali periodi di carestia. Qui ci ritorna in mente la precedentemente citata figura di Pantagruel, scaturita – non a caso – dalle fantasie di Rabelais, quando, giovane novizio francescano, si vedeva costretto ad assidue pratiche di digiuno.

La figura di Pantagruel è volutamente eccessiva, pur riuscendo a mantenere una certa leggerezza; più tragica invece – come descritto sopra – quella di Don Giovanni. In ciò, se vogliamo, si ritrova il mistero della pulsione di vita che nel suo pieno soddisfacimento – nel farne ragione dell'esistenza – corre il rischio di diventare pulsione di morte (Freud 1986a). Infatti il pieno e continuo soddisfacimento di un desiderio, per la natura soverchiante delle spinte interne, può portare alla distruzione. L'eccesso di desiderio rischia l'eccesso di soddisfacimento del bisogno, a esso, come falene alla luce, rischiamo di rimanere mortalmente incatenati. La legge vale, eccome, anche per il desiderio alimentare. Tali riflessioni hanno un riscontro nel mondo occidentale, ove da circa quarant'anni l'offerta di cibo è diventata pervasiva e sovrabbondante. Ciò ha prodotto il fenomeno dell'obesità come epidemia sociale. L'obesità è diventata disabilità ad altissimo costo: il sovrappeso dopo i 40 anni riguarda una persona su due (Swinburn et al. 2011). L'obesità, pur essendo fortemente morbigena, non è però una vera e propria malattia, quanto piuttosto la conseguenza prevedibile di un pluriennale eccessivo introito calorico che trova una delle sue radici nell'ancestrale pressione ad alimentarsi descritta in questi paragrafi.

Al termine di questa prima lettura si pone quindi una domanda che, in psichiatria, non può non essere anche una domanda di cura: come imbrigliare le nostre pulsioni? Come governare le abitudini alimentari? Come trovare un accordo tra l'anima e l'animale che coabitano in noi? La domanda rimarrà aperta, le risposte non definitive. Nel limitato spazio di un articolo possiamo solo ricordare la riflessione dello psicoterapeuta Harris circa l'*Edipo a Colono*: "Edipo ha cercato di trovare un significato nella sua vita e non semplicemente di gratificare i suoi istinti" (Harris 2010). Ciò ci ricorda che l'essere umano ha una certa possibilità di porsi di fronte alla sua natura biologica e prendere posizione invece di identificarsi (Jaspers 1964). Sarebbe infatti più che limitativo fermarsi di fronte al pur notevole potere del cibo come bisogno e al suo rapporto con le pulsioni. Se la fame aguzza l'ingegno, l'ingegno produce riflessioni in grado di modificare l'esistenza e rendere sempre possibili altre introiezioni del significato del cibo, anche se spesso più carenti e fragili di quanto vorremmo.

In linea con quest'ultima considerazione, si può quindi proporre una seconda lettura dell'atto di alimentarsi, più articolata e psicologizzata, che concepisce il cibo nel suo contesto relazionale. È in questo passaggio che l'alimentazione si fa nutrimento. Il termine "alimentazione" può infatti riferirsi anche a una macchina, ha in sé il concetto di far crescere, ingrandire, appare adatto alla lettura se vogliamo meccanicistica poco

sopra proposta; il nutrimento invece si costituisce chiaramente come rapporto – è sempre un soggetto che nutre un altro soggetto, al limite il soggetto nutre se stesso, sottintendendo l'atto di prendersi cura di se stesso – la radice etimologica di nutrire potrebbe rimandare direttamente all'allattamento, allo sgorgare del latte da un essere vivente. La lettura relazionale della condizione umana non è nuova né in psicoanalisi o nei modelli cognitivi né in psichiatria, ma è negli ultimi anni che è stata particolarmente studiata dalle neuroscienze (per un ampio approfondimento, si veda Siegel 1999). La recente scoperta di neuroni specchio attivi in numerose aree cerebrali (Rizzolatti 2005) è un'esemplificazione paradigmatica dei progressi scientifici in tale area di ricerca. I neuroni specchio sono neuroni che si attivano nel nostro cervello in risposta a movimenti intenzionali o emotivi degli altri individui. Tali neuroni rendono possibile preconizzare movimenti e sensazioni dell'altro in un modo vivido, immediato e implicito che viene definito incarnato (Gallese et al. 2007), svelando in parte il substrato biologico dell'empatia e della compassione e dando ragione dell'intensità emotiva con cui spesso viviamo i riflessi delle emozioni altrui nella relazione. Sull'onda di questa scoperta e di altre simili, c'è chi si è spinto ad affermare che siamo “wired to be social” (Castiello et al. 2010), ovvero che il cervello nasce progettato e predisposto alla relazione.

Come dimenticare allora che siamo mammiferi e primati e che la prima relazione si struttura attorno al cibo, nel profondo rapporto con la propria madre, centralmente mediato dall'allattamento?¹ Sebbene gli studi non possano stabilire con univocità

¹ Il breve spazio di un articolo non consente la trattazione sistematica di argomenti complessi e dibattuti come la tematica cibo-relazione. Per concisione abbiamo assunto nel testo il punto di vista delle teorie psicodinamiche che hanno ritenuto centrale l'allattamento nel costituirsi del rapporto genitore-figlio. Si segnala tuttavia in nota che dagli anni '60 in poi il ruolo del cibo nella formazione del legame primario è stato discusso, criticato, ridimensionato, poi ripreso, ridisegnato e rivivificato da moltissimi autori, di formazione psicoanalitica e non. Lo psicoanalista Bowlby per primo si dissociò talmente dai modelli freudiani fino a formulare modelli esplicativi totalmente indipendenti (Holmes (1993) 1994). La ricerca di Bowlby costituisce indubbiamente un notevole arricchimento della comprensione dei rapporti neonatali: punto centrale rispetto al tema trattato nel testo è l'asserzione dell'esistenza di comportamenti di attaccamento *distinti* dalle dinamiche legate al cibo. I modelli cognitivisti e costruttivisti hanno in seguito apportato importanti riflessioni sul tema e attualmente anche la psicoanalisi accoglie pienamente il pensiero di Bowlby (si veda, per esempio, Fonagy e Target 2001). Oggi è scontato che il progredire del rapporto affettivo è qualcosa di autonomo, certamente più ampio e più profondo di un mero rapporto di nutrizione. Tuttavia in ottica neuroscientifica più che la distinzione dei sistemi (che risente in parte della distinzione in scuole di appartenenza) si concettualizza una rete di sistemi cooperanti e co-evolventi tra loro. Le ricerche empiriche vengono in soccorso: se da un lato un chiaro stimolo nella madre alla produzione dell'ormone ossitocina (ormone indiscutibilmente legato al comportamento di attaccamento) è dato proprio dalla suzione del seno e dal contatto fisico (Nemsadze e Silagava 2010), dall'altro l'allattamento artificiale non incide negativamente sui sistemi di attaccamento, che sono in grado di sostenere pienamente modalità nutrizionali non presenti in natura. Ciò prova che un sistema sostiene l'altro e viceversa. D'altronde

l'effettivo momento in cui si determina il senso di attaccamento madre-figlio, è tuttavia comprovato che la condivisione del cibo gioca in esso un ruolo decisivo. Se già durante la gestazione il feto si alimenta delle sostanze nutritive derivanti dagli alimenti ingeriti dalla madre, è però durante l'allattamento che si colloca la fase cruciale per la creazione di un legame tra le parti che diventa anche suono, tocco e movimento formanti il guscio protettivo che contiene le vuote distese dell'angoscia/fame (Stern 1990). Tale rapporto procederà in tutta l'infanzia in modo significativo e, per certi versi, seguirà lo stesso filo invisibile anche nelle successive identificazioni/rincontri dell'imgo genitoriale, per tutta la vita.

Melanie Klein ha dedicato gran parte dei propri studi psicoanalitici all'argomento. Scrive Klein:

il seno buono che nutre e dà inizio al rapporto amoroso con la madre rappresenta l'istinto di vita e viene sentito anche come la prima manifestazione della creatività. Da questo rapporto fondamentale il bambino non solo riceve la gratificazione che desidera ma ha anche la sensazione che esso lo mantenga in vita. La fame infatti che provoca la paura di morire di inedia – e forse anche ogni dolore fisico e psichico – viene sentita come una minaccia di morte. (Klein 1969, 56)

In un altro passo è invece sottolineato come nutrire e comunicare siano strettamente connessi:

molti altri fattori influenzano la capacità del bambino di accettare il latte con gioia e di internalizzare il seno buono, per esempio la capacità della madre di nutrire adeguatamente e di accudire con profonda gioia il bambino, oppure la presenza in lei di angosce di difficoltà psicologiche connesse con l'alimentazione. (Klein 1969, 15)

Davvero la mancanza di cibo è fonte di angoscia per il neonato: egli non distingue tra ciò che è fisico – la fame – e ciò che è psichico – l'angoscia (Bruch 1973). Allo stesso modo nutrire non fornisce solo sostentamento, ma trasmette infinitamente di più: calore, accoglimento, rassicurazione, musicalità, le basi della fiducia primaria, la sensazione di essere amati, l'esperienza che il mondo può avere un senso (Winnicott 1983). L'inizio della nostra vita è impastato di questa materia, il cibo ne è un ingrediente imprescindibile.

L'arte coglie questo momento nell'infinita varietà delle madonne del latte (Berruti 2006) e, se si vuole fornire un'immagine nitida, la *Tempesta* del Giorgione potrebbe raccontare la storia di un neonato che è allevato al seno e che poi diventa uomo, sospeso tra natura e cultura: in una sola rappresentazione coesiste il là e allora che ci portiamo dentro nel qui e ora della nostra esistenza.

studi empirici (Tobin et al. 2007) e autorevoli posizioni teoriche (Fonagy 2015) dimostrano che nella pratica clinica del XXI secolo vi è una sovrapposizione significativa tra modelli e tecniche di cura psicoanalitiche e cognitive. Ma tale argomento ci porterebbe davvero troppo lontano.

Anche la letteratura ci supporta e riesce in modo più articolato a recuperare profumi e sensazioni di ciò che è stato essere allattati. Nella raccolta di racconti *La pianura in fiamme* (2012), lo scrittore messicano Juan Rulfo affida alla voce di Macario, un bambino consumato dagli stenti e dalla fame, la riemersione dei ricordi legati all'allattamento.

Il latte di Felipa è dolce come i fiori dell'ibisco. Io ho bevuto il latte di capra e anche il latte di scrofa [...] però nessuno è buono come il latte di Felipa... Ormai è tanto che non mi fa succhiare da quelle montagnole che lei ha dove noi abbiamo le costole, e da dove le esce, se sei capace di farlo venir fuori, un latte più buono di quello che ci dà madrina per colazione la domenica... Una volta Felipa veniva tutte le notti nella stanza dove dormo io, e mi si metteva vicino, sdraiata sopra di me o di fianco. Poi si aggiustava in modo che io potevo succhiare quel latte dolce e caldo che veniva giù a fiotti per la lingua... (Rulfo 2012, 54-55)

Il ragazzino nel rievocare i gusti assaporati dimostra che il cibo è anche e soprattutto memoria di una relazione. Era buono il latte, era “buona” Felipa. O meglio, era buono il latte *perché* era “buona” Felipa. Ciò che rende magico il latte è il conturbante rapporto: il latte dolce e caldo catalizza l'esperienza misteriosa di tutta una notte, è metonimia della relazione. La donna che ha allattato Macario non è però sua madre e in ciò risuona un'eco edipica abbastanza esplicita. Si presenta allora una maggiore complessità e ricchezza simbolica del cibo-relazione, che prende origine dal periodo neonatale per stratificarsi nello sviluppo di tutta la vita. Il seno oltre a essere simbolo materno e canale nutritivo, è infatti caratterizzato da una forte valenza erotica. Ritorna qui il già accennato legame tra spinta ad alimentarsi e pulsione libidica. Non a caso l'eroticismo è una potente spinta a ricercare l'altro, a desiderare, a dare e ricevere. Il cibo-relazione si può quindi intendere in un'accezione più ampia, può essere letto come un'estesa metafora di legame, ove si intrecciano cure materne, amore, affetto, erotismo, voluttà.

Sempre la letteratura fornisce personaggi preganti. La cuoca Gabriella del romanzo di Amado (1991), nata nella fame, selvatica, incapace di assumere ruoli costruiti, conquista gli uomini con la capacità di amare e con la cucina. E come l'arabo Nacib che si innamora di lei, anche noi non distinguiamo più dove inizia uno e finisce l'altro:

non avrebbe potuto mai più assaporare cibi fatti da altre mani, manipolati da altre dita. Mai, ah!, mai un'altra donna che potesse sostituirla, degna di essere così desiderata, per sempre, un'altra donna, no, per quanto bianca fosse, elegante, curata, ricca, no. (Amado 1991, 232)

Assistiamo così a un conglomerato di possibilità: un significato del cibo-relazione scolora in un altro. Come la luce in un prisma, così il cibo assume molteplici accezioni relazionali, rimandandoci sempre al fondamentale bisogno che abbiamo dell'altro, così come abbiamo bisogno del cibo. Uno sguardo alla derivazione etimologia della parola “fame” risulta in tal senso interessante. “Fame” deriva dal latino *fames*, a cui i più

attribuiscono la stessa radice del latino *fa-tisci* (venir meno, mancare). La radice latina FA corrisponde alla greca CHA, da cui *χατέω* (sono mancante, desidero) (Pianigiani 1907). Fame-mancanza-bisogno di cibo-bisogno dell'altro: ci portiamo dentro in modo ancestrale queste risonanze.

La fame, al pari del desiderio dell'altro, si origina dunque da una mancanza che necessita di essere colmata. Per restare in ambito latino-americano, è una poesia di Neruda a fornire questa volta un esempio di come i due piani si incrocino, sfumando l'uno nell'altro. Il poeta cileno ricorre significativamente alla sfera semantica della fame per descrivere il desiderio che lo spinge verso la donna cantata nell'undicesimo dei suoi *Cento sonetti d'amore* (1977):

Ho fame della tua bocca, della tua voce, dei tuoi capelli
e vado per le strade senza nutrirmi [...]

Sono affamato del tuo riso che scorre,
delle tue mani color di furioso granaio,
ho fame della pallida pietra delle tue unghie,
voglio mangiare la tua pelle come mandorla intatta.

Voglio mangiare il fulmine bruciato nella tua bellezza,
il naso sovrano dell'aitante volto,
voglio mangiare l'ombra fugace delle tue ciglia [...] (Neruda 1977, 43)

Il poeta, volendosi metaforicamente cibare della donna, esprime in realtà il bisogno di instaurare con lei una relazione di natura affettiva e sessuale. Il cibo dunque congiunge ciò che risulta distinto, ma anche distante. Godere degli stessi cibi e, ancora più, partecipare della stessa occasione di consumo rappresenta un atto simbolico di notevole pregnanza. Nelle pagine di D'Annunzio (1990) l'unione tramite il cibo aveva già raggiunto elevati vertici di promesse di piacere in modo intensamente erotico e intellettuale a un tempo:

Egli vide Elena nell'atto di bagnare le labbra in un vino biondo come un miele liquido. Scelse tra i bicchieri quello ove il servo aveva versato un egual vino; e bevve con Elena. Ambedue, nel tempo medesimo, posarono su la tovaglia il cristallo. La comunità dell'atto fece volgere l'una verso l'altro [...]. (D'Annunzio 1990, 50)

Per cinque luigi avresti mangiato un frutto segnato prima da' miei denti e per altri cinque luigi avresti bevuto *Champagne* nel concavo delle mani d'Elena. (53)

Tutti questi elementi del cibo-relazione che ritroviamo nei rapporti diadici, riverberano in modo significativo nei rapporti gruppali e sono stati ampiamente discussi, con altri tagli metodologici e secondo altre prospettive, dall'antropologia e dalla sociologia. Nonostante la definizione del concetto di cultura si sia da sempre rivelata un'inesauribile fonte di controversie e discussioni (Kroeber e Kluckhohn

1982), gli antropologi in maggioranza concordano nell'affermare che natura e cultura rappresentano due realtà differenti. Per comprendere a fondo tale distinzione è sufficiente pensare alla variegata gamma di modalità con le quali contesti culturali diversi declinano le esigenze primarie e naturali, tra cui l'alimentazione e il nutrimento. La cultura oltre a condizionare le nostre scelte alimentari, i tempi e i modi del nostro nutrimento e la liceità di alcuni alimenti, risulta determinante nell'attribuire significati al cibo e ai rituali che ne prevedono il consumo e che normano e compattano i gruppi di appartenenza. Non a caso, la definizione di cultura proposta dall'antropologia interpretativa poneva l'accento su questo suo costituirsi come "rete di significati" (Geertz 1998). La condivisione del cibo sembra rappresentare, anche nello specifico antropologico, un tramite privilegiato per la costruzione di legami affettivi e relazioni sociali: ciò pare delineare un continuum bio-psico-sociale che dalla biologia conduce alla cultura. Alcuni elementi legati al cibo nella relazione tra individui sono riscontrabili, con significati simili, nelle relazioni sociali. A caratterizzare il cibo dei gruppi sociali è soprattutto il concetto di legame, unione e cementificazione degli aspetti dell'identità culturale.

Ancora dalla letteratura:

Ed era solo una volta all'anno che si trovano tutti insieme, e per giunta sul terreno neutrale e sconosciuto della Festa del Ringraziamento: quando tutti mangiano le stesse cose e nessuno si allontana per andare a rimpinzarsi di nascosto di qualche cibo stravagante: né kugel, né pesce gefilte, né insalata di rafano e lattuga romana, ma solo un tacchino colossale per duecentocinquanta milioni di persone; un tacchino colossale che le sazia tutte... È la pastorale americana per eccellenza e dura ventiquattr'ore. (Roth 1997, 434)

Tuttavia, una lettura unificante e felice dell'utilizzo del cibo sarebbe troppo unidimensionale e ottimistica: come in *Pastorale americana* si descrivono soprattutto incomunicabilità e fratture, allo stesso modo il cibo può essere al centro della lotta di potere tra uomini e donne come in *Il rombo* di Grass (1999), straordinario romanzo ove la capacità femminile di nutrire si intreccia con la volontà di dominio maschile. L'opera si presta anche bene, crediamo oltre alle intenzioni dell'autore, a drammatizzare la kleiniana invidia primaria verso chi nutre (nel libro le donne del Neolitico hanno tre seni!), quell'oscuro desiderio verso l'altro che possiede il nutrimento e la fonte del nutrimento, suscitando in chi ne è privo il desiderio di possesso o di distruzione. Il cibo quindi porta anche conflitti e guerre, nuovamente con un intreccio tra i rapporti degli individui e i rapporti sociali.

Ma forse ci si allontana troppo dal terreno delle neuroscienze e della psichiatria. E allora per ritornare nel solco tracciato, spostiamo l'attenzione su come si giocano gli aspetti cibo-relazione nel microsistema sociale della famiglia, microsistema più studiato e di competenza anche della psichiatria.

Questa volta iniziamo con una suggestione letteraria, citazione poco nota di un libro arcinoto, qual è l'*Odissea*: "Anche i dodici figli di Eolo vivono nel palazzo. Egli diede le

gioviette in moglie ai figli. Ed essi banchettano accanto al padre caro ed alla loro madre, sempre” (Omero 1974, 126). Nel mondo della mitologia l'alimentazione sancisce l'unione tra i commensali, esprimendo un'idea di felicità eterna. Eolo non vuole disperdere ai quattro venti la sua discendenza, perciò si avvale di due stratagemmi: l'endogamia e una mensa perennemente imbandita. Il cibo in famiglia si costituisce qui come un legame vincolante, strumento per stare insieme, festeggiare e non lasciarsi mai. L'occhio moderno, avvezzo ai conflitti e alle contraddizioni, immediatamente coglie ciò che i greci omerici in realtà non dicono, ma la letteratura accoglie anche le proiezioni dei lettori. Si ha infatti la sensazione di vedere descritta tra le righe un'intrinseca ambivalenza. Se da un lato il cibo familiare è festa, dall'altro il cibo familiare vincola, allaccia, stringe. Un banchetto nuziale non può essere duraturo, è anche un bacchetto di ringraziamento e commiato, per sua natura deve terminare: la vecchia famiglia si scioglie, se ne creerà una nuova, altrove. Il nutrimento della madre e del padre, che in precedenza abbiamo descritto come fondante la natura psichica dell'uomo, a un certo punto deve essere interrotto per consentire al figlio di andare oltre e di fondare un suo mondo, autonomo nel nutrirsi. La famiglia di Eolo, paradossalmente, ha nella sua felicità il suo soffocamento: si rischia a un certo punto di sentirsi satolli, ingozzati e di non potersi sottrarre. Nuovamente, come nella dinamica fame-sazietà, anche sotto il profilo psicologico un familiare deve alternare nutrimento e dieta, assenza e presenza, lasciando al figlio spazio di manovra. L'eccesso di cibo fa ammalare, alcuni abbracci rischiano di essere mortali.

Nelle relazioni familiari il significato del cibo assume quindi valenze simboliche rispetto a grandi temi dell'esistenza quali quelli dell'autonomia/separazione e dell'assunzione di ruolo attivo o passivo degli individui (Abbate Daga e Panero 2017). Si entra così nella terza lettura che ci si era prefissi di discutere nel presente articolo: il cibo come significato inconscio, simbolo personale dell'individuo appartenente a una storia. In tal senso viene trascesa la lettura biologica dell'atto alimentare e il cibo assurge qui a un'equivalenza concettuale, ove la rappresentazione mentale che nasce dall'oggetto è più importante dell'oggetto stesso nelle sue forme e nei suoi significati comuni e originari. Il cibo diventa così mezzo per raggiungere altri obiettivi, oppure metafora. Ciò, come vedremo, si può realizzare non infrequentemente con forme patologiche.

Per esempio, il comportamento alimentare può essere disgiunto dal cibo, in parte o totalmente. Il desiderio di incorporare un cibo fantasmatico è più potente della nutrizione perché in questo caso il valore dell'atto simbolico è più significativo dell'atto concreto. Vengono alla memoria i rituali sacri, o le proteste carcerarie, ove gli oggetti sono ingoiati per ottenere il vantaggio di essere tratti fuori dalla prigione oppure le patologie psichiatriche, in cui la fame non è avvertita, ma domina un imperioso stimolo a ingurgitare. Tale stimolo ha l'intento di riempire un'insopportabile sensazione di vuoto o sedare emozioni negative, senza provare gusto, perfino assumendo rifiuti o cibi ancora surgelati (Gyurkovics et al 2006). Un altro esempio significativo è la pica,

disturbo psichiatrico prevalentemente della seconda infanzia, caratterizzato dalla persistente ingestione di sostanze non alimentari. Tale disturbo è caratterizzante il personaggio di Rebeca, in *Cent'anni di solitudine*:

La domenica, effettivamente, arrivò Rebeca. Non aveva più di undici anni. [...] Tutto il suo bagaglio era composto dal bauletto della roba, da una poltroncina a dondolo di legno con fiorellini colorati dipinti a mano e da un sacco di tela che faceva un continuo rumore di cloc cloc cloc, dove portava le ossa dei suoi genitori. [...] La pelle verde, il ventre rotondo e teso come un tamburo, rivelavano una cattiva salute e una fame più vecchia della bambina stessa, ma quando le diedero da mangiare rimase col piatto sulle gambe senza assaggiare nulla. [...] Per parecchi giorni non riuscirono a farla mangiare. Nessuno capiva come non era morta di fame, finché gli indigeni [...] scoprirono che a Rebeca piaceva soltanto mangiare la terra umida del patio e i calcinacci che staccava dai muri con le unghie. Era evidente che i suoi genitori, o chiunque l'avesse allevata, l'avevano rimproverata per quella abitudine, perché lo faceva di nascosto e con coscienza di colpa, cercando di conservare le razioni per mangiarle quando nessuno la vedesse. (García-Márquez 1982, 43-44)

Rebeca ha un legame intenso con la terra, e il legame con la terra è una sensazione antica. La terra nutre, la madre-terra ci accoglie dopo la morte: tale duplice funzione è stata più volte evidenziata nelle analisi dei miti, specie quelle di matrice psicoanalitica (Bettelheim 1983). Rebeca però ha soprattutto la propria storia personale di lutto e dolore. Prova vergogna, poiché è consapevole di commettere un atto socialmente riprovevole. Tuttavia non riesce a fermarsi ed è sicuramente un bene, dato che il terriccio pare mantenerla misteriosamente in vita. Ci metterà tempo a guarire, vivrà anni intensi, ma la pica si ripresenterà con violenza proprio quando nuovamente si presenteranno eventi di abbandono e di perdita. Come il sacco dei genitori insepolti e senza terra, il suo dolore non riposerà mai completamente, incline a riemergere. Così un pugno di terra ingurgitato tornerà al contempo a esprimere e a coprire la ferita riapertasi. La terra per Rebeca è simbolo di ciò che non ha avuto nella giusta misura, ma anche simbolo di quel che poco che ha avuto e che le serve per sopravvivere. Mangiare la terra la ricongiunge con quello che le è mancato, un surrogato di ciò che non ha pienamente introiettato: terra-madre appunto.

Anche se di solito i simboli non sono così lampanti e poetici, nell'esperienza della pratica psichiatrica le vicissitudini dei pazienti hanno sovente un legame simbolico con la manifestazione clinica dei sintomi. In linea con il tema dell'articolo, si evidenzia che dagli anni Settanta in poi del secolo scorso, il disagio psichico si esprime più che in altre epoche proprio attraverso un rapporto malato con il cibo, dall'appetizione estrema al tenace rifiuto (Bruch 1973). Tale espressività psicopatologica ha più radici. Come primo elemento sociologico, va sottolineato che a partire dalle fondamenta della cultura occidentale si sviluppa l'idea che controllare la fame è conveniente ed eticamente corretto. Il proemio dell'*Odissea* narra la morte degli ultimi compagni di Ulisse come scotto da pagare per aver mangiato gli animali sacri di Iperione. Specularmente la mela biblica rappresenta la debolezza dell'uomo incapace di resistere alla tentazione e al

male. Secondo questo modello, la possibilità di resistere al cibo è tipicamente umana e ci distingue dalle bestie. Nella progressiva cristianizzazione delle società medievali le pratiche di digiuno si rafforzano, fino a condurre al fenomeno delle sante anoressiche, religiose estremamente emaciate e dedite all'ascetismo, anche fino alla morte (Bell 1985). Negli ultimi decenni questo antico modello si intreccia con una relativamente nuova concezione del corpo, che diventa "disincarnato," ristretto a mera "immagine corporea." Il valore *etico* del rifiuto del cibo diventa così anche valore *estetico*, esposto nell'immagine scarnificata, che al contempo segnala la bellezza e la tenacia dell'individuo, in una stigmatizzazione talora feroce della prosperità. L'immagine del corpo è biglietto da visita, è in mostra, viene pubblicata, ci serve per competere, ma ci può far vergognare – come ben evidenziano i fatti di cronaca sull'uso dei social fatto dai ragazzi – e diviene non più una parte per il tutto, ma il tutto. La superficie/involucro del nostro essere diviene l'unica cosa che descrive il nostro essere. Le due articolazioni metaforiche – digiuno come forza e magrezza come bellezza – si fondono. Anche il corporeo e lo psichico si fondono in un collasso vertiginoso, in una vera e propria "concretizzazione della metafora" (Skårderud 2007) in cui il soggetto dipende dall'immagine del corpo scheletrico per la propria vita non vita, perdendo la percezione del corpo vissuto (Fairburn 2008). La commistione dei due modelli ha perciò fornito quella condizione necessaria, anche se non sufficiente, per il proliferare dei disturbi alimentari.

I soli fattori sociali, infatti, non basterebbero allo sviluppo di un disturbo mentale. A un altro livello entrano in gioco aspetti simbolici complessi circa l'alimentazione che in parte variano da individuo a individuo. Il cibo diventa terrifico e mortifero, il suo rifiuto esprime una tanto violenta quanto patologica negazione del suo ruolo di nutrimento.

Con le vivide parole di un libro che racconta in prima persona l'anoressia nervosa:

La fame mi travolgeva. Mi impediva di pensare. Di dormire. Di vivere. A parte quelle rare volte che riuscivo a vincere. Perché allora ero io la più forte. E se riuscivo a essere più forte della fame allora avrei superato tutto. [...] Cosa c'è di più puro dell'acqua? L'acqua non tinge. L'acqua non sporca. L'acqua non ingrassa. [...] Per non inquinare tutto con la volgarità del desiderio. (Marzano 2011, 40, 56)

Chi soffre di anoressia nervosa va oltre il limite, va oltre il cibo e si affaccia su un abisso che rischia di essere senza significato e senza ritorno: nel rifiutare il cibo perde fatalmente il contatto con le sue emozioni e i suoi desideri, mentre l'identità si sfrangia. La psicoanalista Gatti (1989) sintetizza mirabilmente l'anoressia nervosa nell'immagine della lotta tra due posizioni che l'anoressica non riesce a sintetizzare, estremamente angosciata dallo sgomento prodotto dagli istinti e dalla ferinità intrinseca dell'essere umano e per questo in fuga verso una qualche sembianza angelica, senza cibo, senza sesso e senza corpo, ove nulla è fuori posto, tutto si controlla, si pulisce, si sterilizza. Niente cibo, solo acqua appunto: come gli angeli. Tutto ciò va letto nel contesto della problematica adolescenziale della ricerca dell'identità adulta e affligge soggetti che

nell'infanzia hanno avuto difficoltà a sentirsi capiti e amati, e che di conseguenza portano dentro invisibili dolori. Il rifiuto del cibo assume allora massimamente valenza simbolica: è ricerca di attenzione attraverso la scomparsa, è disperata lotta per l'autonomia, perdendola. Le laceranti contraddizioni possono scindere la giovane ragazza, mentre ella avrebbe bisogno di un'integrazione a tutto campo, integrazione tra percezione, pensiero e relazioni con gli altri. In altri casi il rifiuto del cibo ha una valenza dolorosissima, è il rifiuto della violenza subita e del corpo che l'ha dovuta subire, protesta rabbiosa verso l'impotenza e la sordida sottomissione da cui non ci si è potuti allontanare e che in qualche modo ci si porta dentro (Faravelli et al. 2004). In tutti i casi va ricostruita la propria autonomia, ma l'autonomia può essere ottenuta solo con la rinuncia all'onnipotenza: bisogna prendere atto che solo gli dèi non hanno bisogno di cibo, mentre agli esseri umani tocca riconoscersi come bisognosi e affamati, dipendenti dal cibo come dipendenti dagli altri, esposti ai danni degli altri, ma in grado di elaborarli (Abbate Daga e Panero 2017). Il recupero del significato originario del cibo significa allora limitare il piano simbolico che può distaccarsi così tanto dal reale da raggiungere intensità delirante annientando il soggetto. Ciò consentirà di ristabilire connessioni ed equilibri tra i significati biologici, relazionali e simbolici che il cibo può assumere, accettando l'intrinseco bisogno che l'uomo ha di alimentazione e nutrimento. Le neuroscienze e la realtà ci dimostrano infatti che non è possibile transumanare, ma, bizzarri animali, dobbiamo transumare dall'illusoria perfezione del digiuno a più triviali patti con i pasti quotidiani. E pazienza se a volte ci si sentirà con la nostra fame come le mosche di Esopo con il cavallo.

Tale considerazione può costituire la conclusione del presente articolo. Le neuroscienze ci indicano che tra le differenti posizioni assunte dalla mente rispetto al cibo bisogna inevitabilmente mantenere un equilibrio dinamico che assembli le parti in modo tale da rendere la nostra esistenza salutare e sufficientemente godibile, cogliendo di volta in volta i significati più adattivi al contesto e alle nostre esigenze.

Attraversiamo la vita grazie al nutrimento e alla ricerca del nutrimento, condividiamo il desco con gli altri, proiettiamo nel cibo simboli e significati e alla fine di un viaggio o di un percorso – o semplicemente alla fine della giornata – quasi sempre ci attende il cibo. O almeno questo nel migliore dei mondi possibili:

E Pangloss diceva talvolta a Candido: In questo migliore di mondi possibili, tutti i fatti son connessi tra loro. Tanto è vero che se voi non foste stato scacciato a gran calci nel sedere da un bel castello, per amore di madamigella Cunegonda, se non foste capitato sotto l'Inquisizione, se non aveste corso l'America a piedi, se non aveste infilzato il Barone, se non aveste perso tutte le pecore del bel paese di El Dorado, voi ora non sareste qui a mangiar cedri canditi e pistacchi.

Voi dite bene – rispondeva Candido: ma bisogna coltivare il nostro giardino. (Voltaire 1988, 148)

Alla fine del viaggio, troveremo quindi cedri canditi e pistacchi? Ma alla fine del viaggio restano anche domande inevase, dolori, vicissitudini. E rimane da procacciarsi il

sostentamento: coltivare i prodotti che ci sfameranno e/o coltivare i saperi in cui crediamo. Ognuno (forse?) può scegliere il suo cibo e il suo giardino.

BIBLIOGRAFIA

- ABBATE DAGA, G. e M. PANERO. 2017. "Psicodinamico e cognitivo-psicodinamico: aspetti teorici e modalità di trattamento psicoterapico nel percorso di cura dell'anoressia nervosa." In *Mente coatta, corporeità, anoressia mentale. Paradigmi e percorsi di cura*, a cura di L. E. Zappa, 103-123. Milano: Franco Angeli.
- AMADO, J. 1991 (1958). *Gabriella garofano e cannella*. Trad. it. di G. Passeri. Torino: Einaudi.
- ANCONA, M., M. ORBECCHI e E. TORRE (a cura di). 1995. *L'arte medica. Tra comunicazione, relazione, tecnica e organizzazione*. Torino: Scriptorium Paravia.
- ARISTOTELE. 1987. *Poetica*, a cura di D. Lanza. Milano: Rizzoli.
- BELL, R. 1985. *Holy Anorexia*. Chicago: The University of Chicago Press.
- BERRUTI, P. (a cura di). 2006. *Madonna del latte. La sacralità umanizzata*. Firenze: Edizioni Polistampa.
- BETTELHEIM, B. 1983 (1982). *Freud e l'anima dell'uomo*. Trad. it. di A. Serra. Milano: Feltrinelli.
- BION, W. R. 1962. *Learning from Experience*. London: Karnac Books.
- BRUCH, H. 1973. *Eating Disorders: Obesity, Anorexia Nervosa, and the Person Within*. New York: Basic Books.
- CASTIELLO, U., C. BECCHIO, S. ZOIA, C. NELINI, L. SARTORI, L. BLASON, G. D'OTTAVIO, M. BULGHERONI e V. GALLESE. 2010. "Wired to Be Social: The Ontogeny of Human Interaction." *PLoS One*, 5/10: e13199. doi: 10.1371/journal.pone.0013199.
- CERUTI, M. 2009. *Il vincolo e la possibilità*. Milano: Raffaello Cortina Editore.
- DAMASIO, A. 2010. *Self Comes to Mind: Constructing the Conscious Brain*. New York: Pantheon Books.
- D'ANNUNZIO, G. 1990 (1889). *Il piacere*. Milano: Mondadori.
- DAWSON, L., P. RHODES e S. TOUYZ. 2014. "Doing the Impossible': The Process of Recovery from Chronic Anorexia Nervosa." *Qual Health Res*, 24/4: 494-505. doi:10.1177/1049732314524029.
- EURIPIDE. 2011. "Le Baccanti." In *Tutte le tragedie*, a cura di A. Tonelli, 2832-2920. Milano: Bompiani.
- FAIRBURN, C. G. 2008. *Cognitive Behavioral Therapy for Eating Disorders*. New York: The Guilford Press.
- FARAVELLI, C., A. GIUGNI, S. SALVATORI e V. RICCA. 2004. "Psychopathology After Rape." *American Journal of Psychiatry*, 161/8: 1483-1485.
- FERNANDEZ-REAL, J. M., M. SERINO, G. BLASCO, J. PUIG, J. DAUNIS-I-ESTADELLA, W. RICART, R. BURCELIN, F. FERNANDEZ-ARANDA and M. PORTERO-OTIN. 2015. "Gut Microbiota Interacts with Brain Microstructure and Function." *The Journal of Clinical Endocrinology & Metabolism*, 100/12: 4505-4513. doi: 10.1210/jc.2015-3076.
- FERRO, A. 1999. *La psicoanalisi come letteratura e terapia*. Milano: Raffaello Cortina Editore.
- . 2006. *Tecnica e creatività. Il lavoro analitico*. Milano: Raffaello Cortina Editore.
- FITZGERALD, F. S. 1972 (1925). "Il grande Gatsby." In *Romanzi*. Trad. it. di F. Pivano. Milano: Mondadori.
- FONAGY, P. 2015. "The Effectiveness of Psychodynamic Psychotherapies: An Update." *World Psychiatry*, 14/2: 137-150. Doi 10.1002/wps.20235.

- FONAGY, P. e M. TARGET. 2001. *Attaccamento e funzione riflessiva*. Trad. it. di F. Gazzillo et al. Milano: Raffaello Cortina Editore.
- FREEMAN, M. P. 2010. "Nutrition and psychiatry." *The American Journal of Psychiatry*, 167/3: 244-247. doi: 10.1176/appi.ajp.2009.09121746.
- FREUD, S. 1986 (1920). "Al di là del principio di piacere." In *Opere*. Vol. IX, a cura di C. L. Musatti, 187-249. Torino: Bollati Boringhieri.
- . 1986b (1937). "Analisi terminabile e interminabile." In *Opere*. Vol. XI, a cura di C. L. Musatti, 499-535. Torino: Bollati Boringhieri.
- GALLESE, V., M. N. EAGLE e P. MIGONE. 2007. "Intentional Attunement: Mirror Neurons and the Neural Underpinnings of Interpersonal Relations." *Journal of the American Psychoanalytic Association*, 55: 131-176.
- GARCÍA MÁRQUEZ, G. 1982 (1967). *Cent'anni di solitudine*. Trad. it. di E. Cicogna. Milano: Mondadori.
- GATTI, B. 1989. "L'anoressia mentale." In *Trattato di Psicoanalisi*, a cura di A. A. Semi, 579-617. Milano: Raffaello Cortina.
- GEERTZ, C. J. 1998 (1973). *Interpretazione di culture*. Trad. it. di E. Bona. Bologna: Il Mulino.
- GRASS, G. 1999 (1977). *Il rombo*. Trad. it. di B. Bianchi. Torino: Einaudi.
- GYURKOVICS, E., B. TIHANYI, A. SZIJARTO, P. KALISZKY, V. TEMESI, H. SAS e P. KUPCSULIK. 2006. "Fatal Outcome from Extreme Acute Gastric Dilation After an Eating Binge." *International Journal of Eating Disorders*, 39/7: 602-605.
- HARRIS, J.C. 2010. "Oedipus at Colonus." *Archives of General Psychiatry* 67/5: 438-439. doi: 10.1001/archgenpsychiatry.2010.50. PubMed PMID: 20439825.
- HOLMES, J. 1994 (1993). *La teoria dell'attaccamento. John Bowlby e la sua scuola*. Trad. it. di S. Federici e G. Nebbiosi. Milano: Raffaello Cortina Editore.
- JASPERS, K. 1964 (1913). *Psicopatologia generale*. Roma: Il Pensiero Scientifico.
- JOYCE, J. 1988 (1922). *Ulisse*. Trad. it. di G. de Angelis. Milano: Mondadori.
- KLEIN, M. 1969 (1957). *Invidia e gratitudine*. Firenze: Martinelli.
- KROEBER, A. L. e C. KLUCKHOHN (1952) 1982. *Il concetto di cultura*. Trad. it. di E. Calzavara. Bologna: Il Mulino.
- MARZANO, M. 2011. *Volevo essere una farfalla*. Milano: Mondadori.
- NEMSADZE, K. e M. SILAGAVA. 2010. "Neuroendocrine Foundation of Maternal-Child Attachment." *Georgian Medical News*, 189: 21-26.
- NERUDA, P. 1977 (1959). *Cento sonetti d'amore*, a cura di G. Bellini. Milano: Accademia.
- OMERO. 1974. *Odissea*. Trad. it. di G. Tonna dal testo critico di T. Allen (1938). Milano: Garzanti.
- PANKSEPP, J. 2011. "Toward a Cross-Species Neuroscientific Understanding of the Affective Mind: Do Animals Have Emotional Feelings?" *American Journal of Primatology*, 73/6: 545-561. doi: 10.1002/ajp.20929.
- PARNAS, J. 2010. "Sé (disturbi del)." In *Lessico di Psicopatologia*, a cura di M. Maj, C. Maggini, A. Siracusano, 336-342. Roma: Il Pensiero Scientifico Editore.
- PIANIGIANI, P.O. 1907. *Vocabolario etimologico della lingua italiana*. Roma: Albrighi e Segati.
- PROUST, M. 2016 (1906). *Sul piacere della lettura*. Trad. it. di D. Feroldi. Milano: Feltrinelli.
- RABELAIS, F. 1966 (1532). *Gargantua e Pantagruelle*. Trad. it. di M. Bonfantini. Torino: Einaudi.
- RECALCATI, M. 2016. *Il mistero delle cose*. Milano: Feltrinelli.
- RIZZOLATTI, G. 2005. "The Mirror Neuron System and its Function in Humans." *Anat Embryol (Berl)*, 210/5-6: 419-421.
- ROTH, P. 1998 (1997). *Pastorale americana*. Trad. it. di V. Mantovani. Torino: Einaudi.
- RULFO, J. 2012 (1953). *La pianura in fiamme*. Trad. it. di M. Nicola. Torino: Einaudi.

- SÁNCHEZ-VILLEGAS, A., L. VERBERNE, J. DE IRALA, M. RUÍZ-CANELA, E. TOLEDO, L. SERRA-MAJEM and M. A. MARTÍNEZ-GONZÁLEZ. 2011. "Dietary Fat Intake and the Risk of Depression: the SUN Project." *PLoS One* 6/1: 162-168. doi: 10.1371/journal.pone.0016268.
- SAPER, C. B., T. C. CHOU and J. K. ELMQUIST. 2002. "The Need to Feed: Homeostatic and Hedonic Control of Eating." *Neuron* 36/2: 199-211.
- SIEGEL, D. J. 1999. *The Developing Mind*. New York: Guilford Press.
- SKÅRDERUD, F. 2007. "Eating One's Words, Part I: 'Concretised Metaphors' and Reflective Function in Anorexia Nervosa—An Interview Study." *European Eating Disorders Review*, 15: 163–174.
- STERN, D. 1990. *Diary of a Baby*. New York: Basic Books.
- SWINBURN, B. A., G. SACKS, K. D. HALL, K. MCPHERSON, D. T. FINEGOOD, M. L. MOODIE and S. L. GORTMAKER. 2011. "The Global Obesity Pandemic: Shaped by Global Drivers and Local Environments." *Lancet*, 378/9793: 804-814. doi: 10.1016/S0140-6736(11)60813-1.
- TOBIN, D., J. BANKER, L. WEISBERG, W. BOWERS. 2007. "I Know What You Did Last Summer (and It Was Not CBT): A Factor Analytic Model of International Psychotherapeutic Practice in the Eating Disorders." *International Journal of Eating Disorders*, 40/8: 754-757.
- VEGLIA, F. 1999. *Storie di vita*. Torino: Bollati Boringhieri.
- VOLTAIRE. 1988 (1759). *Candido*. Trad. it. di R. Bacchelli. Milano: Mondadori.
- WINNICOTT, D.W. 1983 (1971). *Gioco e realtà*. Roma: Armando Editore.
- YOKUM, S., A. N. GEARHARDT, J. L. HARRIS, K. D. BROWNELL and E. STICE. 2014. "Individual Differences in Striatum Activity to Food Commercials Predict Weight Gain in Adolescents." *Obesity*, 22/12: 2544-2551. doi: 10.1002/oby.20882.

SIMONA STANO

L'ALIMENTAZIONE TRA NATURA E NATURALISMI

Riflessioni semiotiche sulla dieta mediterranea

ABSTRACT (*Food Between Nature and Naturalisms: Semiotic Reflections on the Mediterranean Diet*) Although food is a form of material culture, most present-day texts, discourses, and practices seem to stress a supposed “naturalness” inherent to food systems. Such naturalness is generally conceived as both the praise of everything that opposes artificiality and a return to an original and idyllic past, namely a “tradition” crystallised in “authentic” recipes, “typical” restaurants, etc. Responding to the urgency of enhancing the academic debate on these issues, this paper analyses the relevant case of the “Mediterranean diet,” mainly by adopting a semiotic approach centred on the processes of globalisation and hybridisation that have affected food in the last decades, with important implications on the grammars, syntaxes, and pragmatics of systems that, instead, tend to be subjected to a process of “crystallisation” denying such dynamism.

KEYWORDS Mediterranean Diet, Nature, Naturalisms, Material Culture, Semiotics

Introduzione

Insieme all'abbigliamento, ai manufatti urbani e ad altri aspetti della vita quotidiana, il cibo rappresenta non solo uno dei bisogni primari dell'umanità, ma un vero e proprio sistema di comunicazione (Barthes 1961) e di espressione dell'identità socioculturale (Lévi-Strauss 1965; Montanari 2006; Stano 2015a; 2015b). Come ogni altra forma di cultura materiale, l'alimentazione presenta indubbiamente una dimensione “materiale,” che la àncora a determinati limiti di natura biologica e fisica (Harris 1985). D'altra parte, essa è intrinsecamente legata a dinamiche di ordine sociale e culturale, che ne definiscono sistemi, usi e costumi. In altri termini, non vi è né può esservi alcun sistema alimentare “naturale,” né tantomeno “universale” (Volli 2015).

Nondimeno svariati testi, discorsi e pratiche sembrano richiamare sempre più insistentemente una presunta “naturalità” del sistema alimentare,¹ intesa nel doppio

¹ Nell'ambito del panorama alimentare la “natura” ha da sempre costituito un valore fondamentale, su cui sono venute a innestarsi opposizioni quali “non elaborato” vs “elaborato” (Lévi-Strauss 1965), “nostrano” vs “esotico”, “artigianale” vs “industrializzato,” ecc.; d'altra parte, con l'avvento della

senso di un forte radicamento a “tutto ciò che s’opponne all’artefatto, al costruito, [...] all’artificiosità delle forme” (Marrone 2011, 6) e di un ritorno a un edenico passato originario, a una tradizione cristallizzata in ricette “autentiche,” ristoranti “tipici,” ecc. (Stano 2015d; Leone 2016; Sedda 2016).

Muovendo dalla consapevolezza della necessità di approfondire il dibattito accademico su tali aspetti, i paragrafi che seguono si propongono di analizzare simili dinamiche facendo riferimento a un caso di studio particolarmente significativo, eppure non ancora sufficientemente indagato: la cosiddetta “dieta mediterranea.”² Più specificamente, si proporranno nel seguito alcune considerazioni di ordine generale sulla genesi e lo sviluppo di tale regime dietetico, per poi passare all’analisi semiotica di alcuni casi di studio relativi all’immaginario collettivo che lo concerne, al fine di individuare le principali isotopie che lo caratterizzano e gli effetti di senso che ne scaturiscono.

La genesi della dieta mediterranea e il paradigma scientifico

La dieta mediterranea ebbe origine in ambito scientifico, sulla scia di alcune ricerche mediche (Keys e Keys 1975; Keys 1980): dopo alcuni studi pilota in Italia, Spagna, Giappone, Finlandia e Grecia, il fisiologo americano Ancel Keys lanciò, nel 1958, il *Seven Countries Study* con il fine di indagare i legami tra determinate patologie cardiovascolari e gli stili di vita abituali dei paesi coinvolti. Identificò in questo modo una stretta correlazione tra la bassa incidenza di malattie cardiocircolatorie presso gli abitanti di alcune aree geografiche (in particolare il Cilento, in Italia) e uno specifico modello nutrizionale, per lo più definito dall’uso di determinati ingredienti e da particolari tecniche di preparazione delle pietanze. Fu questa l’origine della cosiddetta “dieta mediterranea”: un regime alimentare caratterizzato da un elevato consumo di pane, legumi, ortaggi, frutta e grassi insaturi, un consumo moderato di pesce e un basso apporto di latticini e carne (Keys 1980; Nestle 1995). In *Eat Well and Stay Well* (Keys e Keys 1959) e *How to Eat Well and Stay Well, the Mediterranean Way* (Keys e Keys 1975), alle raccomandazioni sugli ingredienti “sicuri” per la salute umana si aggiunsero informazioni maggiormente dettagliate sulle tecniche più appropriate e salubri da utilizzare in cucina. Nel 1993, infine, riprendendo le osservazioni di Keys, la *Harvard School of Public Health*, in collaborazione con l’associazione no-profit *Oldways* e l’*Organizzazione Mondiale della Sanità* (OMS), progettò la “piramide della dieta mediterranea,” un modello visivo esemplificativo volto a formalizzare e illustrare i principi cardine di tale regime alimentare, specificando modalità e frequenza di assunzione di diversi cibi. Dalla prima versione, consistente per lo più in indicazioni espresse mediante il codice linguistico, si è progressivamente giunti a modelli

cosiddetta “gastromania” (Marrone 2014), il fenomeno della ricerca della “naturalità” ha assunto nuove dimensioni, imponendosi su scala globale.

² Alcune osservazioni preliminari – qui riviste e ampliate – su tale caso di studio sono contenute in Stano 2015c.

prettamente iconografici e di più rapida e semplice lettura, che hanno altresì inglobato al proprio interno le scoperte e innovazioni sviluppate nel corso del tempo.³ Molto interessante, inoltre, è la rielaborazione della piramide ad opera di alcune associazioni ed équipe di ricercatori e medici: il modello proposto dalla *Fundación Dieta Mediterránea*, ad esempio, integra efficacemente – tanto a livello verbale quanto a livello visivo – prescrizioni riferite all'assunzione di cibo con indicazioni sull'attività fisica e fattori di ordine socio-culturale (quali la convivialità, la gastronomia, ecc.), riflettendo alcune delle variazioni cruciali che hanno interessato la dieta mediterranea e la sua stessa definizione (come si analizzerà più specificamente nel paragrafo che segue).⁴

L'inserimento nella lista UNESCO e il paradigma culturale

In seguito alla “scoperta” di Keys, l'interesse per la dieta mediterranea è cresciuto esponenzialmente, valicando i confini della semplice definizione di regole salutari disciplinanti l'alimentazione per abbracciare altresì i risvolti sociali e culturali del particolare “stile di vita” che è venuto a identificarsi con tale denominazione. Emblematica, in questo senso, è la genealogia del riconoscimento della dieta mediterranea come patrimonio culturale dell'UNESCO: la prima proposta presentata all'agenzia delle Nazioni Unite nel 2008 fu respinta. Tra le ragioni del rifiuto, l'UNESCO segnalò che la definizione di dieta mediterranea fornita nella domanda presentata da Spagna, Italia, Grecia e Marocco era limitata a criteri di ordine nutrizionale e trascurava gli aspetti antropologici e culturali legati all'alimentazione, non permettendo pertanto di applicare correttamente tale modello all'ampio e variegato contesto cui si faceva riferimento. Solo nel 2010, dopo una ridefinizione sostanziale, la dieta mediterranea venne inclusa nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, per poi essere estesa, nel 2013, anche a Portogallo, Croazia e Cipro. Ciò che rese possibile simile riconoscimento e la sua successiva estensione fu proprio l'inclusione di elementi socio-culturali nella sua definizione: come riporta il dossier delle Nazioni Unite (UNESCO 2013), la dieta mediterranea è un insieme di conoscenze, pratiche, rituali, tradizioni e simboli legati all'agricoltura, alla pesca e all'allevamento, nonché alla conservazione, trasformazione, preparazione, condivisione e consumo di alimenti. Una definizione che rievoca apertamente la celebre descrizione di cultura elaborata da Edward B. Tylor (1871) –

³ Le diverse versioni (1993, 2000, 2008/2009) della piramide sono disponibili sulla pagina web ufficiale di Oldways (<http://oldwayspt.org/history-mediterranean-diet-pyramid>, ultima consultazione 9 giugno 2017), dove sono anche descritte le diverse integrazioni effettuate nel corso del tempo (come l'aggiunta delle spezie ed erbe aromatiche, o l'aumento delle porzioni settimanali di pesce).

⁴ La versione italiana della piramide elaborata dalla *Fundación Dieta Mediterránea* è disponibile sulla pagina web dell'ente: http://dietamediterranea.com/piramidedm/piramide_ITALIANO.pdf, ultima consultazione 9 giugno 2017.

“quell’insieme complesso che include la conoscenza, le credenze, l’arte, la morale, il diritto, il costume e qualsiasi altra capacità e abitudine acquisita dall’uomo come membro di una società” –, non riferendosi esclusivamente al clima e alla conformazione geografica peculiare che caratterizza la regione del Mediterraneo (determinandone in certa misura l’alimentazione), ma includendo altresì le interazioni sociali e i valori culturali inerenti al sistema alimentare, ovvero le pratiche e conoscenze condivise dalla popolazione e tramandate di generazione in generazione (Moro 2014, 96-98). Ne consegue il passaggio da una concezione prettamente *materiale* della dieta mediterranea, incentrata sui suoi effetti sull’organismo umano, a una visione più marcatamente *culturale*, che si interessa all’alimentazione in quanto vera e propria “forma di vita” (Fontanille 1993), ossia un insieme di rituali, operazioni simboliche e pratiche di espressione del gusto – termine che, significativamente, fa riferimento tanto al senso specifico per mezzo del quale riconosciamo e controlliamo il sapore delle sostanze introdotte nel cavo orale, quanto, per estensione, alla sensibilità del buono e del bello, ovvero alle nostre preferenze o apprezzamento per ciò che ci circonda (Stano 2015a; in stampa; Landowski e Fiorin 1997; Perullo 2008).

Secondo Keys, la dieta mediterranea rappresenta “un colpo di fortuna della natura” (1975), ovvero un dono che madre natura avrebbe elargito agli abitanti di regioni specifiche sotto forma di prodotti alimentari salutari. In simile prospettiva, tali prodotti sono intesi principalmente come “sostanze nutritive,” dunque lodati per le loro capacità nutrizionali, secondo ciò che Jean-Marie Floch (1990) avrebbe descritto in termini di una *valorizzazione pratica*:⁵ a essere esaltato è in questo caso il valore d’uso degli alimenti (come ben mettono in evidenza i modelli della piramide alimentare creati per descrivere la dieta mediterranea), la cui assunzione rende accessibile il conseguimento del valore di base della salute. Al contrario, la definizione diffusa dalle Nazioni Unite suggerisce una *valorizzazione utopica*, poiché concepisce il cibo come vero e proprio elemento di identificazione ed espressione socio-culturale. Da una prospettiva leggermente diversa, questa stessa opposizione può essere descritta facendo riferimento alla teoria dei regimi discorsivi elaborata da Guido Ferraro (1998):⁶ se il *Seven Countries*

⁵ Proiettando la distinzione tra *valori d’uso* (o utilitaristici) e *valori di base* (o esistenziali) descritta da Greimas e Courtés (1979) su un quadrato semiotico, Jean-Marie Floch (1990) individua quattro “valorizzazioni” di base: nella *valorizzazione pratica* l’accento è posto su valori d’uso come il comfort, la maneggevolezza, l’affidabilità, ecc.; la *valorizzazione utopica* enfatizza invece valori esistenziali come la vita, l’identità, la libertà, ecc.; la *valorizzazione ludica* o *estetica* si ha in caso di negazione dei valori d’uso, e mette in risalto i caratteri di gratuità, lusso, raffinatezza, ecc.; infine, la *valorizzazione critica*, che rappresenta la negazione di quella utopica, corrisponde a una logica di calcolo e interesse, come nel caso del rapporto costi/benefici o qualità/prezzo.

⁶ In ogni racconto è possibile individuare due piani narrativi: il piano soggettivo, dato dal percorso individuale di crescita compiuto dal soggetto; e quello oggettivo, incentrato sui valori socialmente riconosciuti. Ne *Il mercato dei desideri* (1998), Guido Ferraro confronta la tensione tra questi due piani con l’asse “relativo” vs “assoluto,” individuando in questo modo quattro posizioni o *regimi discorsivi*. Il

Study si basa principalmente su un *regime causale*, poiché pone l'accento su fatti oggettivi, richiamando una logica per cui *ciò che si fa* (mangiare in modo sano) *definisce ciò che si è* (persone sane), la definizione dell'UNESCO rinvia piuttosto a un *regime posizionale*, secondo una logica per cui *ciò che si è* (un abitante del Mediterraneo) *determina ciò che si fa* (condividere una serie di conoscenze e tradizioni che consentono una vita sana e una convivenza interculturale).

La dieta mediterranea nell'immaginario collettivo contemporaneo

Definito il contesto entro cui è nata e si è sviluppata la dieta mediterranea, è particolarmente interessante riflettere sull'immaginario collettivo che la concerne, al fine di comprendere come le definizioni e i paradigmi sopra menzionati si riflettano in specifici discorsi (con particolare riferimento ai mezzi di comunicazione di massa e ai cosiddetti nuovi media) e promuovano determinati valori ed effetti di senso legati al sistema alimentare.⁷ Nello specifico, i paragrafi che seguono prenderanno in considerazione alcuni casi di studio particolarmente significativi riferiti al contesto che diede origine all'intuizione di AnceL Keys: l'Italia.

regime causale fa riferimento a quei soggetti che basano le proprie azioni su una serie di cause ed effetti: ciò che conta sono i fatti oggettivi, cosicché il fare determina l'essere. È questo lo spazio in cui regnano la praticità e la dimostrabilità. Il secondo regime è quello *posizionale*, in cui il soggetto è dominato dall'essere, poiché per lui "si fa ciò che si è." Questo è il quadrante della tradizione e dei ruoli socialmente riconosciuti. Il terzo regime discorsivo è definito *prospettico*, e riguarda chi non accetta alcuna definizione esterna o ruolo socialmente riconosciuto, agendo esclusivamente in base al proprio modo di essere e sentire. Il regime *multiprospettico* è quello che Ferraro attribuisce al seduttore, cioè a colui che riesce a essere per gli altri ciò che essi vogliono che sia, giacché la seduzione è un "processo sostanzialmente interpretativo, che consiste nel captare i desideri dell'altro e introdursi nei suoi programmi narrativi quale oggetto di valore." Questo non sottintende la mancanza di valori propri, ma piuttosto la padronanza di "metavalori": i "valori di base" dei singoli soggetti, diventano per il soggetto multiprospettico "valori d'uso" nell'intento di raggiungere quel fine più alto che è il suo oggetto di valore.

⁷ Il termine immaginario collettivo è qui utilizzato per far riferimento a quel deposito socialmente condiviso di immagini – o, più in generale, figure – che comprende parte di un'enciclopedia culturale (Eco 1975; 1979; 1984) e si struttura secondo la duplice dimensione di un *immaginario interno*, concepito come "schema culturale per la produzione di immagini e figure" (Volli 2011, 35), e un *immaginario esterno* o *istituzionale*, inteso come "sistema materiale di produzione e conservazione d[i] tali] immagini" (*ibid.*). Diversi studiosi hanno indagato questo termine e i suoi significati, che non sono facili da definire (in particolare, Leone 2011).

1. Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e lo spot di Nicola Paparusso

Nel 2013 il Ministero italiano delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali decise di celebrare l'inserimento della dieta mediterranea nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità con uno spot commissionato a Nicola Paparusso.⁸ Sin dai primi fotogrammi in bianco e nero (Fig. 1) emerge con chiarezza l'isotopia tematica della *tradizione rurale*: la prima sequenza mostra un carro trainato da un cavallo che trasporta, attraverso una soleggiata stradina di campagna, una giovane donna, insieme al proprio marito e al figlio. La sequenza successiva introduce una forte opposizione, mettendo in scena un veicolo militare (“modernità” vs “tradizione”) che attraversa lo stesso scenario. Nell'incontrare un giovane ragazzo in un campo di ulivi (esplicito rimando alla vegetazione caratteristica della zona mediterranea) adiacente alla strada, i due soldati americani alla guida dell'auto si fermano per chiedergli, in un italiano stentato, dove possano recarsi per degustare un piatto di maccheroni e del vino: “Hey boy! Come on, come on... we mangiare maccheroni...vino, vino.” Il giovane risponde con uno dei più comuni gesti paraverbali stereotipatamente attribuiti alla cultura italiana, esprimendo in questo modo la propria incapacità di comprenderli e rinviando simbolicamente alla sostanziale incompatibilità tra le due semiosfere (Lotman 1985) che i personaggi in scena rappresentano. A questo punto il ritmo animato di *In the Mood* di Glenn Miller, con cui si apriva lo spot, fa spazio a *Mambo Italiano* di Dean Martin, i cui primi versi, cantati da un coro, ricordano l'acustica tipica dei canti popolari e marcano un riferimento esplicito al contesto italiano – e nello specifico campano – mediante il testo (“A boy went back to Napoli because he missed the scenery / The native dances and the charming songs”).



Figura 1. Inquadrature dallo spot di Nicola Paparusso (2013) – Parte iniziale

⁸ Disponibile al link <http://www.nicolapaparusso.it/2016/09/22/spot-dieta-mediterranea/>, ultima consultazione 9 giugno 2017.

Segue una serie di sequenze che ritraggono una giovane donna ballare con un'anziana signora, poi un aratro che solca il terreno e, infine, la giovane coppia dell'inizio che corre felice attraverso un campo di grano. A questo punto la macchina da presa si sposta su alcuni ortaggi e frutti, posati su una grande tavola imbandita, per essere poi catturata dalla danza sensuale di un'altra coppia di giovani protagonisti, i cui movimenti armoniosi reinterpretano in chiave ludica i riti alimentari tradizionali (dall'apparecchiare la tavola alla spremitura dell'uva con i piedi, come era d'uso nelle società della tradizione rurale italiana).

All'improvviso riappare sullo schermo uno dei soldati americani mostrati in apertura, ritratto mentre si avvicina alla giovane donna che balla sull'uva per offrirle una mela (il frutto del peccato?). Lei gli fa l'occhiolino e prende il frutto, ma poi lo respinge, appena un momento prima che un altro giovane uomo a torso nudo (i cui abiti rivelano l'identità rurale locale), senza chiederle o offrirle nulla, la sollevi dalla botte su cui sta pigiando l'uva a piedi nudi e la porti con sé per continuare tale danza insieme.

A questo punto, la colonna sonora subisce una variazione, riproponendo il brano precedente, *Mambo Italiano*, in una versione più recente a opera di Flabby e Carla Boni. Allo stesso tempo, la policromia invade la scena e una serie di inquadrature riferite a diversi contesti culturali (quali l'Asia, la Francia e gli Stati Uniti) si alternano in dissolvenza sullo schermo (Fig. 2). Si giunge così alla sequenza finale, in cui il medesimo bambino che apriva lo spot (adesso anch'egli a colori) serve, in un ristorante moderno, un piatto di "maccheroni" al soldato americano, ora in abiti civili. Lo schermo si fa quindi totalmente nero per ospitare il messaggio conclusivo, scritto in caratteri tipografici bianchi: "DIETA MEDITERRANEA – AMBASCIATRICE DELLA SALUTE NEL MONDO." Infine, la bandiera italiana e il nome del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali sopraggiungono a legittimare l'intero messaggio.



Figura 2. Inquadrature dallo spot di Nicola Papparuso (2013) – Parte conclusiva

“Qui” e “altrove,” locale e globale, passato e presente vengono in un primo momento radicalmente opposti tanto a livello visivo (monocromia vs policromia), quanto uditivo (folclore vs reinterpretazione in chiave moderna) e di montaggio (che

da lento e lineare si fa sempre più complesso e ritmato), mostrandosi propensi a originare incomprensione e incomunicabilità – come illustra in modo esemplificativo, sul versante figurativo, il gesto dell'infante descritto in precedenza. D'altra parte, queste stesse dimensioni paiono trovare in chiusura un punto di contatto nella dieta mediterranea, la quale viene dunque presentata non solo come insieme di cibi salutari e benefici, ma anche – e soprattutto – come un vero e proprio “stile di vita.” In termini flochiani, è dunque evidente una valorizzazione utopica, basata sulla contrapposizione tra identità locale e alterità globale. Per certi aspetti, è inoltre possibile rinvenire una valorizzazione ludico-estetica, che trova espressione in modo particolare nella fusione dei rituali alimentari con l'appassionata danza dei giovani personaggi ritratti. Il tema della salute, esplicitato dal linguaggio verbale solo in chiusura, è incarnato dalla tonicità e dalla bellezza dei personaggi italiani, secondo un'idea di “forma” (Boutaud 2013) che appare in netto contrasto con la goffaggine che caratterizza il soldato americano (anch'egli muscoloso, ma non dotato della leggiadria e della grazia “innata” agli altri personaggi). È proprio tale forma a permettere a donne e uomini del “qui” rurale di prendere parte alla danza sensuale e armoniosa che incarna l'identità italiana, da cui rimangono invece esclusi coloro che appartengono all’“altrove” globale. Ecco quindi che si palesa un'idea di salute basata non tanto sul valore nutrizionale dei prodotti alimentari – i quali, di fatto, rimangono sullo sfondo dello spot, “con-fondendosi” con la dimensione rituale e ludica entro cui sono inseriti –, bensì sull'identità, sulla natura, sulla tradizione. Dal punto di vista dei regimi discorsivi descritti da Ferraro, pertanto, la prima parte dello spot si caratterizza secondo un regime posizionale, in cui il fare (partecipare alla danza armoniosa) dipende dall'essere (un abitante della campagna mediterranea), senza alcuna eccezione. D'altra parte, la fine dello spot celebra l'inclusione, abbracciando un regime multiprospettico per mezzo di specifiche figure (quali gli ideogrammi, la Torre Eiffel e la Statua della Libertà) e formanti plastici (come la policromia).

2. La dieta mediterranea a EXPO 2015

La dieta mediterranea non poteva mancare a EXPO 2015 “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita,” esposizione universale dedicata all'alimentazione nei suoi molteplici aspetti: dalla sostenibilità delle pratiche agricole alla *haute cuisine*, dalle tradizioni culinarie ai disturbi alimentari, ecc.



Figura 3. Inquadrature dallo spot “La dieta mediterranea,” RAI (2015) – Parte iniziale

2.1. Lo spot RAI per EXPO 2015

In particolare, il servizio televisivo pubblico RAI decise di realizzare in occasione dell'esposizione universale lo spot "La dieta mediterranea."⁹

Le prime scene dell'annuncio mostrano un ambiente naturale simile a quello descritto nel caso precedente: l'immagine di un insetto che si posa su una foglia di lattuga segue quella di un aratro che solca il terreno, per lasciare infine spazio a una mano in età avanzata che taglia un grappolo d'uva e un'altra che raccoglie un pomodoro (Fig. 3). Allo stesso tempo, la voce fuori campo (appartenente, in termini genettiani, a un narratore eterodiegetico, con un marcato *débrayage* che caratterizza l'intero testo per suggerire un punto di vista esterno e oggettivo) recita: "Nella Campania povera del dopoguerra, il medico americano Ancel Keys nota un fatto singolare: i contadini che fanno una vita dura e mangiano una grande quantità di frutta e ortaggi, oltre a pane, pasta, pesce e pochissima carne, hanno un cuore più sano dei ricchi borghesi napoletani dalla dieta molto più ricca."

A questo punto sopraggiunge un'infografica (Fig. 4) per chiarire meglio il concetto alla base del messaggio trasmesso: se frutta e verdura corrispondono a un cuore pulsante che diventa via via più grande, carne e salumi vengono piuttosto associati a un cuore spezzato. In parallelo, il narratore chiarisce: "La stessa cosa la osserva nel resto del nostro Sud e in Grecia. Nel 1975, con un libro che diventa subito un best seller, Keys annuncia al mondo le virtù della dieta mediterranea. Nel 2010 viene persino riconosciuta dalle Nazioni Unite come patrimonio immateriale dell'umanità." Ecco quindi che la telecamera si sposta dallo sfondo rurale alla realtà metropolitana, mostrando la sede delle Nazioni Unite e in seguito l'interno di un ristorante. Il ritmo rilassato caratteristico dei luoghi e dei soggetti che popolavano la prima parte dello spot subisce allora una forte accelerazione, portando ai movimenti frenetici dei camerieri, appena visibili, che attraversano lo spazio della modernità.



Figura 4. Inquadrature dallo spot "La dieta mediterranea," RAI (2015) – Parte centrale

⁹ Disponibile al link <http://www.expo.rai.it/non-sola-salute-vive-dieta-mediterranea-expo/>, ultima consultazione 9 giugno 2017.

È qui che la voce fuori campo rende esplicita la questione cruciale che anima lo spot: “La dieta mediterranea, insomma, si è globalizzata, ma la seguono soprattutto quei salutisti che si possono permettere vegetali freschi e pesce, piatti ben cucinati e ore di sport alla settimana.” Dopo i salutisti, entrano in scena le minacce del presente: a livello figurativo (Fig. 5), la mano di un bambino “ruba” una mela (qui usata come simbolo di salute) da quella di un’anziana signora (che simboleggia la tradizione); a livello sonoro, il linguaggio verbale sancisce la fine della dieta mediterranea: “Lì dove è nata, invece, non esiste quasi più.” Una nuova infografica sopraggiunge quindi a illustrare meglio il problema, insieme al narratore onnisciente: “I consumi di ortaggi e frutta scendono anno dopo anno, e aumentano quelli dei cibi spazzatura. Oggi, proprio in Campania, quasi una persona su due è sovrappeso, e una su dieci è obesa.” Si fa inoltre ricorso alla figura retorica dell’ironia per rinforzare tale idea: un uomo obeso in tutù rosa fatica a rimanere in equilibrio mentre prova a ballare (un riferimento alla danza armoniosa dello spot precedente?). Infine, si chiarisce – con toni provocatori – che il problema non è limitato alla sola Campania, ma riguarda una realtà ben più ampia: “E il resto del Sud, come la Grecia, non sta molto meglio. La dieta mediterranea tornerà mai a casa?”

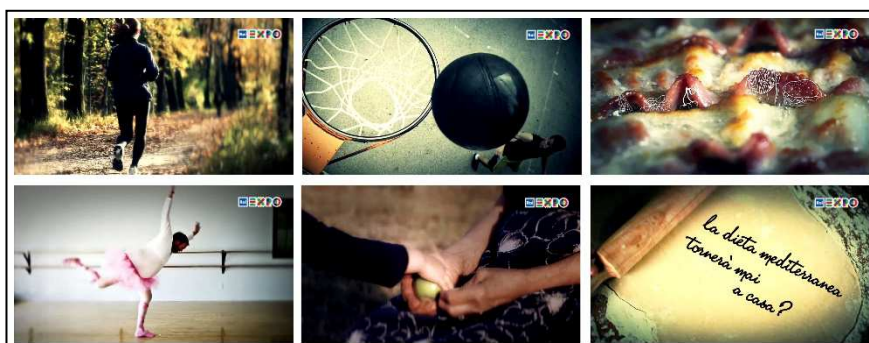


Figura 5. Inquadrature dallo spot “La dieta mediterranea”, RAI (2015) – Parte finale

È interessante notare come, in questo caso, l’attenzione sia posta principalmente sugli effetti salutari della dieta mediterranea, derivanti dal suo fondarsi su prodotti alimentari naturali e pratiche tradizionali (prima parte), ma anche su un allenamento fisico costante (seconda parte). Se nelle società del passato rurale, infatti, la salute era una caratteristica “connaturata” a tutti gli abitanti della zona mediterranea – come ben esprimono le figure sorridenti e quiete degli uomini e delle donne ritratte –, nelle società attuali della globalizzazione, al contrario, essa richiede uno specifico fare (l’attività fisica), in mancanza del quale si manifesta la “deformazione” (Boutaud 2013). Tale variazione rivela una valorizzazione pratica della dieta mediterranea, associata a un regime causale: il “modo mediterraneo,” con tutti i benefici che ne derivano, non è più legato all’appartenenza geografica o culturale (cioè a un “essere” inerente alla natura umana di alcuni soggetti), bensì alla volontà (il “fare”) di pochi individui (i salutisti che praticano sport e non soccombono al “cibo spazzatura”). Il riferimento cardine è quindi

alla figura tematica della “misura” (centrale per il discorso dietetico, cfr. Stano 2014), che rievoca il nesso tra moderazione alimentare (livello materiale) e grandezza morale (livello culturale) descritto da Shapin:

Manners and medicine do not seem, on the surface of things, to have much to do with each other. [...] Yet there is an overlap in substance between the two genres, and it is a telling one: that which was considered dietetically food *for* you was also accounted *morally* good. The relationship between the medical and the moral was not merely metaphorical; it was constitutive. In doing what was good for you, you were doing what was good: materially constituting yourself as a virtuous and prudent person, giving symbolic public displays of how virtuous and prudent persons behaved. (Shapin 2003, 22-23)

Una connessione la cui necessità è presentata come conseguenza diretta e ineliminabile della globalizzazione, con particolare enfasi su un'ulteriore dimensione essenziale connessa alla dieta mediterranea – e, più in generale, all'alimentazione: le dinamiche politiche e socio-economiche.



Figura 6. La risposta di laDietaMediterranea.eu allo spot RAI (2015) – Parte finale

Pur condividendo le medesime preoccupazioni circa i possibili effetti dei processi di globalizzazione dei mercati e degli alimenti, diverse organizzazioni per la promozione della dieta mediterranea hanno fortemente criticato lo spot della RAI in relazione alla denuncia della scomparsa della dieta mediterranea dal Sud Italia e, più in generale, dalla cosiddetta area mediterranea. La rivista online *La Dieta Meditteranea.EU*, ad esempio, ha risposto allo spot intervenendo visivamente sull'ultimo fotogramma (Fig. 6): i caratteri tipografici rossi “Veramente... non si è mai mossa da casa” rispondono provocatoriamente alla domanda scritta a mano che chiudeva lo spot, ri-attestando il regime posizionale che collega la dieta mediterranea a tradizioni e competenze considerate “naturali” e “intrinseche” all’“essere mediterraneo,” piuttosto che a un fare specifico.

2.2. Il cluster Bio-Mediterraneo a EXPO 2015

In occasione di EXPO 2015 (Milano, maggio-ottobre 2015) venne altresì allestito uno specifico cluster *Bio-Mediterraneo – Salute, bellezza e armonia*, volto a “racconta[re]

in modo facile e immediato lo spirito della dieta mediterranea, il valore e il significato dell'incontro, della compresenza e dell'integrazione.”¹⁰

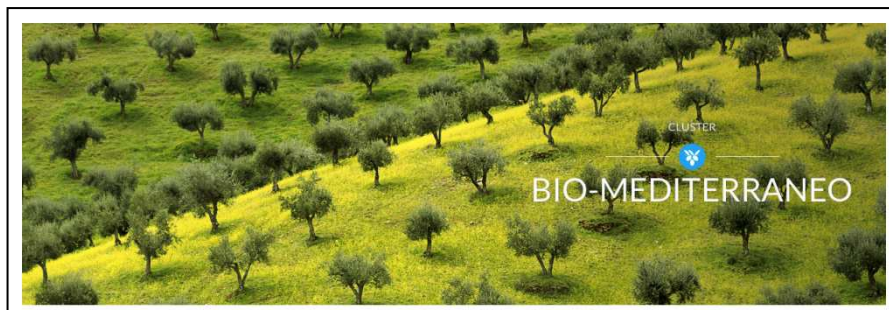


Figura 7. Cluster Bio-Med, pagina web EXPO

(<http://www.expo2015.org/it/esplora/cluster/bio-mediterraneo>).

Oltre alle regioni meridionali italiane, il cluster ospitava Albania, Algeria, Egitto, Grecia, Libano, Malta, Montenegro, San Marino, Serbia e Tunisia, con variazioni evidenti rispetto all'elenco dei paesi inclusi nella Lista dell'UNESCO. Il *trait d'union* in grado di tenere insieme contesti così variegati era proprio la “dieta mediterranea,” rappresentata a livello visivo da una fotografia (Fig. 7) – utilizzata sulla pagina web ufficiale di EXPO – raffigurante un vasto terreno con piante di ulivo, e un piccolo logo azzurro contenente al proprio interno il disegno stilizzato di alcune olive e qualche foglia di ulivo. Il testo verbale concorreva a chiarire la ragione dell'inclusione di simili figure: “Predrag Matvejević ha scritto che il Mediterraneo comincia e finisce dove cresce e dà frutti l'ulivo.” Ancora una volta, quindi, il “carattere mediterraneo” si presenta come caratteristica innata (secondo un regime posizionale), che fa qui riferimento *in primis* alle risorse naturali (mentre la dimensione rituale e tradizionale rimane in secondo piano).

Le risorse naturali, in effetti, svolgevano un ruolo cruciale anche nell'organizzazione spaziale e visiva del cluster: l'edificio, che dall'esterno assomigliava a un nido bianco, rivelava al proprio interno una serie di colori che riflettevano l'attenzione posta sugli elementi naturali. Il pavimento, ad esempio, era colorato con diverse tonalità di blu che ricordavano le sfumature del mare, il quale lambiva i “confini” di tutti i padiglioni dei paesi ospitati. Nella parte centrale dell'edificio cucine all'aperto offrivano ai visitatori selezioni dei prodotti tipici del Mediterraneo (ad esempio olio d'oliva, pane e vino), invitandoli inoltre a prendere parte ad attività di cucina e informazione. Luoghi, cibi e riti tradizionali erano al centro del progetto espositivo, che combinava immagini, testi letterari, materiali audiovisivi e performance dal vivo. Ventuno colonne, infine,

¹⁰ <http://www.expo2015.org/archive/it/esplora/cluster/bio-mediterraneo.html>, ultima consultazione 9 giugno 2017.

sostenevano il soffitto, dando origine a vari itinerari di visita e simboleggiando le colonne d'Ercole, che nella letteratura classica indicavano proprio il limite estremo del mondo conosciuto (corrispondente all'attuale area del Mediterraneo). Un complesso sistema enunciativo, dunque, che poneva in contatto enunciatore (il "Mediterraneo," inteso in senso geografico ma anche culturale, mediante il richiamo al cibo e alle pratiche culinarie e gastronomiche) ed enunciataro (il pubblico, chiamato a entrare in tale spazio e sentirvisi "a casa," come ben simboleggiava la figura del nido) rimarcando e amplificando lo spirito mediterraneo descritto dalla pagina web del cluster.

Conclusioni

Nella prima parte del presente articolo è stato messo in evidenza come, da un punto di vista storico, vi sia stata una transizione da una concezione scientifica (prettamente materiale) della dieta mediterranea – tendenzialmente associata a una valorizzazione pratica e a un regime causale – a una sua reinterpretazione in chiave eminentemente culturale – in genere associata a una valorizzazione utopica, talvolta in compresenza con una valorizzazione ludico-estetica, e un regime posizionale. Entrambe queste posizioni sono facilmente rintracciabili nelle rappresentazioni contemporanee della dieta mediterranea analizzate nei paragrafi precedenti, e rivelano una serie di fattori molto interessanti.

Al di là delle peculiarità di ciascun testo analizzato, si è riscontrata una diffusa insistenza sull'idea di un'idilliaca tradizione rurale "intrinseca" alla dieta mediterranea, la quale risulta essere per lo più rappresentata come un vero e proprio "stato di natura," ovvero un insieme di pratiche, competenze e altri elementi che, pur essendo per definizione "culturali" (un *saper- e poter-fare* potenzialmente acquisibili da qualunque soggetto), vengono ascritti a una presupposta "natura" mediterranea (un *saper- e poter-essere* connaturati a particolari soggetti – e inesorabilmente inaccessibili ad altri) (Stano 2015d). Ciò sembra corroborare la tesi di Ilaria Ventura Bordenca (2015) secondo cui la dieta mediterranea costituisce la "non-dieta" per eccellenza: se le diete comuni si fondano su sistemi di regolazione che impongono una serie di prescrizioni e divieti perentori, imposti dal soggetto stesso o da autorevoli istanze esterne (Grignaffini 2013; Stano 2014), la dieta mediterranea sembra piuttosto costituire un modello nutrizionale sano "per definizione," giacché non richiede di seguire alcuna regola specifica per essere in forma e salute.¹¹ In altre parole, potremmo dire che, mentre le comuni diete paiono

¹¹ A questo proposito, è molto interessante riprendere l'etimologia del termine dieta che, derivato dal greco *diaita* ("vita, modo di vivere"), è in genere definito come un insieme di norme disciplinanti l'alimentazione o, più in generale, come "regola di vivere confacente alla salute" (Pianigiani 2017). Non a caso, tra i sinonimi di tale sostantivo compare la parola *regime*, la cui radice rimanda al verbo latino *règere*, "dirigere, governare": si tratta di un'"azione o maniera di governare, di amministrare"; in altre parole, di una vera e propria "regola di vita."

richiamare la figura di un *ingegnere* che segue pedissequamente un sistema di regole e divieti imprescindibili, la dieta mediterranea consente al soggetto di agire come un *bricoleur* (Lévi-Strauss 1962; Floch 1990) che inventa soluzioni contingenti riutilizzando e riadattando i vari oggetti (prodotti alimentari, tecniche di preparazione, ecc.) che ha a disposizione. Se le prime sottintendono i regimi della programmazione e della manipolazione, quest'ultima comporta piuttosto l'aggiustamento e l'*alea* (Landowski 2005). Come ha osservato Jean-Jacques Boutaud (2013), inoltre, le diete comuni possono essere distinte in diete che si basano sulla modalità deontica del divieto (*non-dover-fare*) e diete che si basano sulla modalità deontica della prescrizione (*dover-fare*). Al contrario, i testi analizzati illustrano come, nel caso della dieta mediterranea, a un "fare" particolare si sostituisca uno specifico "essere," che contrappone alle prescrizioni autorevoli la spontaneità e il buon senso. Centrale, in simili dinamiche, è il corpo, in continua oscillazione tra dispositivi legati al potere (che lo rendono luogo di intervento, modificazione e produzione in base a strategie globali – diritto e legge – e locali – relazionali, cfr. Foucault 1976) e corpo proprio, insieme ostacolo e stimolo all'utopia del "corpo incorporeo" – come direbbe Foucault (2009) – della mediterraneità. Ciò diventa particolarmente evidente nello spot di Nicola Papparuso (2013): anche se il corpo muscoloso del soldato americano rivela la sua aderenza a una dieta sana e uno stile di vita salutare, egli non è provvisto della leggiadria e della grazia che caratterizzano invece i personaggi italiani. Se il "fare" dipende dalla volontà, l'"essere" mediterraneo è quindi presentato piuttosto come una caratteristica innata, che non può essere acquisita, ma solo "ereditata" *naturalmente*. Anche quando presente (come accade nel finale dello spot del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali), l'apertura verso l'altro non può che riguardare un "assaggio" di tale essere, che rischia persino di avere pericolose ripercussioni sull'essenza mediterranea (come denuncia l'annuncio pubblicitario realizzato dalla RAI). A simili dinamiche si lega sovente la dimensione temporale, che tende a contrapporre una contemporaneità intrinsecamente frenetica e "ortoressica" (Niola 2015) a un edenico passato in cui la salute era connessa ai più adagiati ritmi del piacere e della convivialità a tavola, oltre che a una presunta essenza "naturale." L'idea di natura, in effetti, come discusso sin dall'introduzione e in seguito messo in risalto per ognuno dei testi analizzati, è essenziale in relazione alla concezione della dieta mediterranea. A discapito di simile centralità, tale idea non sembra tuttavia adeguatamente discorsivizzata dagli esempi presi in considerazione, i quali tendono per lo più ad attribuirle i connotati stereotipati di ciò che si contrappone a una "cultura" generalmente intesa nei termini di un processo di "tecnologizzazione," industrializzazione e accelerazione della vita contemporanea.¹²

¹² Al contrario, Philippe Descola (2005) ha mostrato come la tradizionale separazione fra natura e cultura – caratterizzante gran parte delle impostazioni teoriche e metodologiche interne alle scienze

Tali osservazioni rivelano a loro volta una serie di incongruenze significative caratterizzanti l'immaginario collettivo della dieta mediterranea. L'idea stessa di Mediterraneo, ad esempio, è stata descritta da numerosi studiosi come un "invenzione," o più precisamente come la proiezione di uno "sfondo antico su cui, da Goethe in poi, è stata disegnata l'immagine della modernità" (Niola 2014, 9). La dieta mediterranea rappresenterebbe dunque, in tale prospettiva, un "negoziato tra la storia locale e la convenzione rappresentativa di una mediterraneità concepita altrove, ma che ha finito per influenzare a sua volta le rappresentazioni locali dell'identità alimentare e dell'identità *tout court*" (*ibid.*).

Sebbene lo stile di vita descritto dall'UNESCO e le caratteristiche rimarcate da numerosi studiosi (Moro 2014) risultino storicamente condivise da varie popolazioni dell'area mediterranea, inoltre, non sembra possibile negare le notevoli differenze tra le molteplici diete mediterranee, le quali sono peraltro considerevolmente variegata al loro interno, rendendo impossibili catalogazioni nette e definite. Questo si riflette in particolar modo nell'estrema variabilità dei contesti geografici a cui i diversi testi analizzati fanno riferimento: mentre in alcuni casi il riferimento è limitato al Sud Italia, in molti altri si estende ad altre regioni o anche paesi (ad esempio la Grecia nello spot RAI, e anche l'Albania, l'Algeria, l'Egitto, il Libano, Malta, Montenegro, San Marino, la Serbia e la Tunisia nel caso del cluster Bio-Mediterraneo a EXPO 2015), senza standard condivisi.

Infine, va osservato che tutte le rappresentazioni analizzate paiono basarsi su una concezione a-storica e archetipica della dieta mediterranea, che, in accordo con la definizione fornita dalle Nazioni Unite nel 2012, viene generalmente rappresentata come un modello nutrizionale rimasto "costante" nel tempo e nello spazio (UNESCO 2012). Per contro, come ha rettificato l'UNESCO nel 2013, essa dovrebbe essere concepita piuttosto come un patrimonio "ri-creato" giorno dopo giorno (UNESCO 2013). Tanto i formanti plastici (come la monocromia o l'adozione del *ralenti*) quanto gli elementi figurativi (come i personaggi anziani o macchinari agricoli ormai in disuso) vengono utilizzati negli esempi sopra discussi per rappresentare una tradizione fissa e immutabile, mentre l'evoluzione degli stili di vita è presentata principalmente come una minaccia che destabilizza tale processo di "cristallizzazione." Ciò diventa particolarmente evidente nello spot realizzato dalla RAI nel 2015, il quale contrappone un passato idilliaco e un "modo di essere mediterraneo" naturale, limitato a una zona ben definita (corrispondente al Sud Italia e alla Grecia), alla globalizzazione e alla

umane e imperante nell'immaginario collettivo delle società contemporanee – non abbia più ragione di esistere, né come dato di fatto né come modello concettuale. Si tratta, secondo lo studioso, di un'ideologia moderna che numerosi studiosi occidentali hanno imposto – non sempre fruttuosamente – a società e popolazioni del pianeta di fatto basate su una concezione molto diversa di simili concetti, la cui interpretazione si è rivelata – e in molteplici discorsi mediatici, politici, ecc. continua a essere – sostanzialmente erronea.

modernità, che hanno causato la scomparsa di tale “tradizione” persino dai luoghi dove essa ha avuto origine.

In conclusione, anche se la recente evoluzione del concetto di dieta mediterranea ha portato cambiamenti rilevanti nella sua definizione, conferendo importanza a fattori di ordine sociale e culturale, l'analisi dei casi di studio osservati mostra che l'immaginario collettivo è tuttora ancorato a una visione dominante che, pur essendo in grado di riconoscere e distinguere opportunamente questi fattori, tende a ridurli a una sorta di “naturalizza” presupposta – che, di fatto, costituisce essa stessa una costruzione socioculturale, ovvero una forma di “naturalismo,” l'esito di un processo di forzata naturalizzazione. Se l'attenzione è stata spostata dalle sostanze nutritive alle competenze e alle conoscenze condivise, abbracciando il dominio dei rituali e delle pratiche di preparazione e consumo del cibo, occorre ancora riflettere su un fattore cruciale e per certi versi evidente, ma in qualche modo ancora fortemente trascurato: l'identità mediterranea (tanto dal punto di vista alimentare, quanto in relazione all'identità *tout court*) è il risultato della storia più che della geografia (Montanari 2005). Abbracciare tale prospettiva non significa affatto rifiutare l'idea di una dieta mediterranea “tradizionale,” bensì ammettere che, come qualsiasi altra tradizione, anche questa viene ricreata – e, in certa misura, re-inventata (Hobsbawm e Ranger 1983) – giorno dopo giorno.

BIBLIOGRAFIA

- BARTHES, R. 1961. “Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine.” *Annales ESC*, XVI/5: 977-86.
- BOUTAUD, J. J. 2013. “Dimagrire in regime mediatico.” In *Dietetica e semiotica. Regimi di senso*, a cura di G. Marrone e D. Mangano, 19-37. Milano-Udine: Mimesis.
- DESCOLA, P. 2005. *Par-delà nature et culture*. Parigi: Gallimard.
- ECO, U. 1975. *Trattato di semiotica generale*. Milano: Bompiani.
- . 1979. *Lector in Fabula*. Milano: Bompiani.
- . 1984. *Semiotica e filosofia del linguaggio*. Torino: Einaudi.
- FERRARO, G. 1998. *L'emporio dei segni*. Roma: Meltemi.
- FLOCH, J.M. 1990. *Sémiotique, marketing et communication. Sous les signes, les stratégies*. Parigi: PUF.
- FONTANILLE, J. (Dir.). 1993. “Les formes de vie.” *RSSI*, 13/1-2 : 5-12.
- FOUCAULT, M. 1976. *Histoire de la sexualité I : La volonté de savoir*. Parigi: Gallimard.
- . 2009. *Le corps utopique - Les hétérotopies*. Parigi: Nouvelles Éditions Lignes.
- GRIGNAFFINI, G. 2013. “Dieta: regime del senso e dei sensi.” In *Dietetica e semiotica. Regimi di senso*, a cura di G. Marrone e D. Mangano, 39-50, Milano-Udine: Mimesis.
- HARRIS, M. 1985. *Good to Eat. Riddles of Food and Culture*. New York: Simon & Schuster.
- HOBBSAWM, E. e T. RANGER. 1983. *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- KEYS, A. 1980. *Seven Countries. A Multivariate Analysis of Death and Coronary Heart Disease*. Cambridge-London: Harvard University Press.

- KEYS, A. e M. KEYS. 1959. *Eat Well and Stay Well*. Garden City: Doubleday.
- . 1975. *Eat Well and Stay Well, the Mediterranean Way*. Garden City: Doubleday.
- LANDOWSKI, E. 2005. "Les interations risquées." In *Nouveaux actes sémiotiques*, 101-103. Limoges : Presses Universitaires de Limoges.
- LANDOWSKI, E. e J. L. FIORIN (a cura di). 1997. *O gosto da gente, o gosto das cosas*. São Paulo: EDUC.
- LEONE, M. (a cura di). 2011. *Immaginario / Imaginary – Monographic issue of Lexia*, 7-8.
- . 2016. "Critique of the Culinary Reason." *Semiotica*, 211: 165-186.
- LÉVI-STRAUSS, C. 1962. *Le totémisme aujourd'hui*. Parigi: PUF.
- . 1965. "Le triangle culinaire." *L'Arc*, 26: 19-29.
- LOTMAN, J. M. 1985. *La semiosfera: l'asimmetria e il dialogo nelle strutture pensanti*, a cura di S. Salvestroni. Venezia: Marsilio.
- MARRONE, G. 2011. *Addio alla Natura*. Torino: Einaudi.
- . 2014. *Gastromania*. Milano: Bompiani.
- MONTANARI, M. 2005. "Continuidad y rupturas, incorporaciones, diversificaciones en la época medieval y la era moderna." In *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Dirigido por J. Contreras, A. Riera e F. X. Medina, 122-30. Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània.
- . 2006. *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.
- MORO, E. 2014. *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita*. Bologna: Il Mulino.
- NESTLE, M. 1995. "Mediterranean Diets: Historical and Research Overview." *The American Journal of Clinical Nutrition*, 61/6: 1313-1320.
- NIOLA, M. 2014. "Prefazione." In *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita*, a cura di E. Moro, 7-11. Bologna: Il Mulino.
- . 2015. *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari*. Bologna: Il Mulino.
- OLDWAYS. n.d. "History of the Mediterranean Diet Pyramid." Ultima consultazione: 9 giugno 2017. <https://oldwayspt.org/history-mediterranean-diet-pyramid>.
- PERULLO, N. 2008. *L'altro gusto*. Pisa: ETS.
- SEDDA, F. 2016. "Glocal and Food. On Alimentary Translation." *Semiotica*, 211: 105-25.
- SHAPIN, S. 2003. "How to Eat Like a Gentleman: Dietetics and Ethics in Early Modern England." In *Right Living: An Anglo-American Tradition of Self-Help Medicine and Hygiene*, edited by C. E. Rosenberg, 21-58. Baltimore, MD: Johns Hopkins University Press.
- STANO, S. 2014. "Tra regimi dietetici e regimi di senso. Il ruolo del linguaggio iconico nelle diete degli *health and fitness magazines*." *Lexia*, 17-18: 341-63.
- (a cura di). 2015a. *Cibo e identità culturale – Lexia*, 19-20.
- . 2015b. *Eating the Other. Translations of the Culinary Code*. Newcastle-upon-Tyne: Cambridge Scholars Publishing.
- . 2015c. "From Nutrients to Foods." *Essachess – Journal for Communication Studies*, 8/ 2(16): 115-32.
- . 2015d. "Il crudo, il cotto e l'autentico: il cibo fra natura e naturalizzazione." In *Dire la natura. Ambiente e significazione*, a cura di G. Ferraro et al., 421-428. Roma: Aracne.
- TYLOR, E.B. 1871. *Primitive Culture*. London: John Murray.
- UNESCO. 2012. "Mediterranean diet." Ultima consultazione: 9 giugno 2017. <http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/00884>.
- UNESCO. 2013. "Mediterranean diet." Ultima consultazione: 9 giugno 2017. <http://www.unesco.org/culture/ich/RL/00884>.
- VENTURA BORDENCA, I. 2015. "'Questa non è una dieta'. Linguaggi e strategie del dimagrimento." In *Buono da pensare*, a cura di G. Marrone, 199-236. Roma: Carocci.

- VOLLI, U. 2011. "L'immaginario delle origini." *Lexia*, 7-8: 31-61.
- . 2015. "Foreword" to *Eating the Other. Translations of the Culinary Code*, a cura di S. Stano, xiii-xvi. Newcastle-upon-Tyne: Cambridge Scholars Publishing.

DAVIDE PORPORATO – GIANPAOLO FASSINO

OPERAI, FABBRICHE E CIBO*Storie di gastronomie precarie**

ABSTRACT (*Workers, Industrial Plants and Food*) Before dining halls became common in industrial plants, workers usually had their meals in the *barachin*, that is the tin mess/lunch box. This was a crucial element of the identity of industrial workers: “he works as a *barachin*” or “he is a Agnelli *barachin*” were common expressions which designated blue collars, especially those working in Fiat plants, during the years of the postwar economic miracle. Therefore the *barachin* came to be a symbol of working class culture and factory life. The essay sheds light on these stories of industrial workers’ food culture as well as on the practices of wine consumption during the lunch break, which was another crucial element of everyday life in industrial plants.

KEYWORDS Workmen, Factory, Lunch Box, Wine, Canteen

Tavole

Mi sono seduto anche a tavole sontuose
dove i bicchieri vanno secondo i vini
e uomini molto più eleganti
s’aggirano a servire le pietanze.
Ma so meglio la tavola dove si strofina il fondo di scodella
con il pane e le dita arrugginite
mensa di panche basse a mezzogiorno
di fiati vergognosi d’appetito.
Non bisbiglio di commensali a commentare il pasto
ma di gole indurite che inghiottiscono
per rimettere forza di lavoro
e non portano eretti alla bocca la posata
ma si calano sopra, addentano a mezz’aria
per nascondere il magro boccone
il quasi niente avanzo della sera.
E di cibo non parlano per il timore di nominarlo invano.

Erri De Luca, *Solo andata*, Milano, Feltrinelli, 2005.

* La redazione del testo è così ripartita: l’“Introduzione” e il paragrafo 1 sono opera di Davide Porporato, il punto 2 e le “Conclusioni” di Gianpaolo Fassino. Il testo presenta in forma ampliata una precedente versione contenuta nel catalogo della mostra *Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie* (Fassino, Porporato 2016).

Introduzione

A partire dalla metà del Secolo breve l'Italia ha vissuto un radicale cambiamento culturale, sociale ed economico. I saperi orali e gestuali, le tecniche produttive tradizionali, parte costitutiva del processo evolutivo dell'umanità ed elemento centrale nella definizione delle etnodiversità, lasciano il posto a forme di umanità fortemente legate ai ritmi dell'industria di stampo fordista (cfr. Grimaldi 2012, 23-41). Le grandi fabbriche del Nord necessitano di braccia contadine per sostenere i ritmi della produzione industriale; inizia così una massiccia emigrazione dai territori rurali del Paese, in particolare dal Mezzogiorno, verso le città del settentrione del triangolo industriale: le campagne si svuotano, il mondo contadino si urbanizza e si fa operaio (cfr. Bravo 2013, 114-127; Musso 1997; Teti 2004).

Questo rapido e profondo cambiamento sociale porta con sé trasformazioni altrettanto radicali, che coinvolgono anche le pratiche gastronomiche proprie della cucina popolare. I nuovi operai non possono più affidarsi all'economia di sussistenza che caratterizzava il mondo delle campagne. La fabbrica impone l'adozione di nuovi modelli di ristorazione: dal cibo portato da casa utilizzando contenitori metallici, e riscaldato talvolta con la stessa energia che muove le macchine, alla mensa aziendale che diventa una realtà diffusa a partire dai primi anni Settanta del Novecento.

Proprio su questi temi intendiamo condurre alcune riflessioni, presentando parte degli esiti di una ricerca che ha indagato nello specifico le forme e le pratiche gastronomiche che hanno contraddistinto il consumo del cibo nei luoghi di lavoro prima del diffondersi della ristorazione interna alle fabbriche.¹

L'indagine si è concentrata sul Piemonte, e ha esplorato in particolare il Torinese, un areale che più di altri, grazie alla presenza di numerosi stabilimenti della Fiat e del suo indotto, ha legato il suo nome, la sua geografia e la sua storia all'idea della fabbrica e dell'industrializzazione del Novecento italiano. Il lavoro ha richiesto, da una parte, la consultazione dei principali archivi alla ricerca d'immagini e testi volti a documentare il pasto durante il turno lavorativo all'interno della fabbrica, dall'altra, un'indagine etnografica sul campo indirizzata alla raccolta in video delle storie di vita di chi, divenuto operaio, ha vissuto sulla propria pelle un cambiamento epocale che ha inciso anche sulle abitudini alimentari.² Queste ultime sono parte della mutazione culturale e

¹ L'indagine, promossa dal Consiglio regionale del Piemonte, è stata realizzata, sotto la guida di Piercarlo Grimaldi, da un gruppo di ricerca attivo presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e dall'Associazione Culturale Kòres. L'esito del lavoro si è tradotto in una mostra dal titolo: "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie," esposta dal 26 maggio al 22 luglio 2016 alla Galleria Belvedere di Palazzo Lascaris, Torino.

² La ricerca sul campo è stata realizzata nella primavera del 2016 da Luca Ghiardo, Davide Porporato e Luca Percivalle.

antropologica del Paese che Pier Paolo Pasolini nelle *Lettere luterane* del 1976 ha così definito: “Il mondo ha eterni, inesauribili cambiamenti. Ogni qualche millennio, però, succede la fine del mondo. E allora il cambiamento è, appunto, totale”³ (Pasolini 2009, 54). Le interviste, condotte con il metodo dell’etnografia focalizzata, hanno permesso di mettere in luce e di comprendere le modalità e le strategie di sussistenza con le quali intere generazioni di operai si sono sfamate. In questa prospettiva ciò che più risulta evidente, come osserva Piercarlo Grimaldi, è che “i tempi e gli spazi che definivano il mangiare quotidiano, costitutivi di riproduttivi ritmi di vita lenti e affettivi, condivisi nell’ambito della famiglia estesa, vengono drasticamente abbandonati per un ossimorico, solitario pasto collettivo, consumato sul posto di lavoro, in un non interrotto dialogo con la macchina” (Grimaldi 2016, 7).

Le autobiografie operaie registrate in video sono consultabili in rete attraverso il portale “Granai della Memoria.” L’archivio “Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie” raccoglie i documenti prodotti schedati e indicizzati.⁴

Mangiare senza mensa

Nelle fabbriche del Nord, sino all’avvento delle mense aziendali, per far fronte alle necessità alimentari l’operaio era costretto a portarsi il cibo da casa in contenitori che sono diventati tutt’uno con l’immagine e la percezione della condizione operaia. Il recipiente – variamente denominato, gavetta, gamella, schiscetta – quotidianamente faceva la spola tra la casa e la fabbrica. Nel Torinese, territorio della nostra ricerca, l’oggetto che conteneva il nutrimento dell’operaio era identificato con il termine *barachin*.⁵ Si tratta di un contenitore pratico e resistente, una gavetta di metallo, utilizzato per portarsi il cibo in fabbrica e mangiare. I primi erano d’alluminio, ma capitava che per l’usura si bucassero. L’acqua dello scaldavivande penetrava così all’interno, nella pasta o nella minestra. A partire dagli anni Cinquanta del Novecento si diffonde il *barachin* realizzato in acciaio inossidabile: è resistente agli urti e non arrugginisce (Figura 1). Lo si porta al lavoro, in una borsa di finta pelle scura, accompagnato da un pezzo di pane, talvolta da un frutto, da un fiaschetto di vino, e con le posate avvolte in un tovagliolo.

³ Nelle lettere, scritte a un ipotetico ragazzo napoletano di nome Gennariello, Pasolini riflette sul potere rappresentato dalla società dei consumi e come questo sia alla base di un ‘nuovo tipo di umanità’.

⁴ Il progetto “Granai della Memoria” (www.granaidellamemoria.it) è un’iniziativa scientifica, promossa e realizzata dall’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e da Slow Food, che parte dal presupposto di creare un archivio, un “granaio digitale,” di facile e democratico accesso, dove i saperi orali e gestuali, documentati nella forma orale del racconto, possano trovare riparo dalle temperie del presente che vive e si nutre dell’oblio collettivo (Grimaldi, Porporato 2012, 12).

⁵ Per l’etimologia del termine *barachin* si veda il *REP-Repertorio Etimologico Piemontese* (Cornagliotti 2015).

I modelli più diffusi si compongono di due vaschette a pianta ovale o rettangolare con gli angoli smussati: una, alta una dozzina di centimetri per la minestra o la pasta; l'altra, più bassa (circa cinque centimetri) per le pietanze, fatte in modo da stare l'una nell'altra. Un sistema a sgancio rapido o a vite assicura una buona chiusura. Il *barachin* era così diffuso nelle fabbriche da divenire sinonimo di operaio: “è un *barachin*”, “fa il *barachin*”, “lavora da *barachin*”, “è un *barachin* di Agnelli” sono espressioni linguistiche che definiscono l'operaio, e che ricorrono nelle interviste realizzate soprattutto tra coloro che hanno lavorato negli stabilimenti Fiat. Ad alcuni questa analogia non piaceva, era considerata offensiva. Come ricorda Adolfo Audenino, operaio e sindacalista alla Beloit Italia di Pinerolo: “Il termine *barachin* non veniva usato per definire il lavoratore dell'azienda per cui lavoravo, perché noi ci ritenevamo operai specializzati, una *élite*, e non ci ritenevamo assolutamente dei *barachin*” (Ghiardo et al. 2016a).

Quando si giungeva in fabbrica, si mettevano i *barachin* uno accanto all'altro in vasche con pochi centimetri d'acqua. Prima della pausa per il pasto venivano riscaldati a bagnomaria, grazie a una resistenza elettrica che portava l'acqua a temperatura. Se mancavano gli scaldavivande, gli operai utilizzavano creativamente le fonti di calore presenti in officina: termosifoni, piastre elettriche, potenti lampade, forni, saldatrici a cannello, fuochi improvvisati diventavano altrettanti focolari per scaldare il cibo (Ghiardo et al. 2016h). A volte, tutta la fabbrica era calda come un forno e non c'era il problema di scaldare la gavetta. Clelia Valfrè ricorda: “Mia sorella è andata a lavorare in fabbrica a quattordici anni a Orbassano in una tessitura. Durante l'estate nello stabilimento vi erano trentacinque gradi con un alto tasso d'umidità così ha sempre mangiato solo riso e latte, perché con il caldo che faceva almeno quella minestra poteva mangiarla fresca” (Ghiardo et al. 2016c).

Al suono della campanella che annunciava l'inizio della pausa, gli operai più fortunati correvano a lavarsi le mani, recuperavano la borsa e il cibo riscaldato, che mangiavano seduti a tavola, in appositi locali. Altri consumavano il pasto sul posto di lavoro, accanto alla linea, in mezzo alle macchine: una condizione che segna il vissuto nel triangolo industriale (Bigatti, Zanisi 2015). Elio Zanoni riferisce che, nei primi anni Sessanta, nella vetreria industriale di Settimo Torinese in cui lavorava, esisteva un locale per la consumazione dei pasti ma non era curato: “non era appetibile per consumare il cibo,” cosicché i dipendenti preferivano trascorrere il tempo della mensa in altri luoghi; nella bella stagione si sedevano sui cassoni di legno disposti fuori dallo stabilimento (Ghiardo et al. 2016d). In altri casi la “sala a disposizione degli operai non bastava ad accoglierli tutti per cui si mangiava sul posto di lavoro. Si scaldava quello che si era portato da casa e si mangiava alla buona seduti dove capitava: per terra, sugli scalini” (Ghiardo et al. 2016h).

Questa condizione era molto diffusa tra gli operai delle *bòite*⁶, piccole aziende artigianali, ma la si riscontra anche nelle narrazioni di coloro che lavoravano in grandi stabilimenti industriali. Nicola Ponderano, assunto in giovane età all'Eternit di Casale Monferrato, la grande fabbrica che produceva fibrocemento, ricorda di aver visto un anziano operaio mangiare seduto su un sacco contenente amianto. Qualche anno dopo si scoprì che il mesotelioma, una grave patologia tumorale causa di migliaia di morti, colpisce soprattutto le persone che hanno vissuto in ambienti contaminati dall'amianto (Ghiardo, Percivalle 2016c). Una analoga condizione di precarietà si ritrova, all'inizio degli anni Sessanta, in Fiat, dove gli operai mangiavano in officina tra la polvere di piombo che si poteva osservare a occhio nudo (Ghiardo et al. 2016h).

In altri casi si consumava il pasto nello stabilimento perché non era possibile raggiungere, nel poco tempo a disposizione, le mense troppo distanti dal posto di lavoro. A tal proposito le parole di Angela Frustagli sono utili a comprendere la situazione che si era venuta a creare alla Fiat Rivalta: “Nei primi anni Settanta c'era gente che mangiava sulla linea perché la mensa era troppo lontana. Così dopo il suono della campanella ci si lavava le mani, si recuperava il *barachin*, si mangiava e ci si rilassava un po'” (Ghiardo et al. 2016b).

Il tempo della pausa pranzo, normalmente di trenta minuti, obbligava alla velocità: “Mezz'ora per mangiare. Per troppi anni abbiamo mangiato in fretta. Abbiamo perso per sempre il piacere di stare a tavola e gustare veramente il cibo,” così ricorda Clelia Valfrè (Ghiardo et al. 2016c). Nella foga e nella confusione, poteva succedere di prendere il cibo altrui, talvolta non si trovava più il proprio *barachin* o lo si trovava vuoto. Mario Cerato, assunto alla Fiat Mirafiori nel 1962, ricorda che tutti i giorni nel refettorio si sentiva pronunciare la domanda “Chi ha preso il mio baracchino? Eravamo in migliaia e tra confusione e rumore qualcuno non ritrova più il proprio cibo” (Ghiardo et al. 2016g). Poteva capitare, ricorda Salvatore Lodato operaio alla Fiat Rivalta, che il contenitore sparisse “non solo per errore ma per una questione di fame” (Ghiardo et al. 2016k). Il contenuto del *barachin* era indicatore del livello economico dell'operaio. Mario Gheddo riferisce che la povertà la si scopriva a pranzo: alcuni si sfamavano con pietanze estremamente semplici, talvolta pane e pomodoro, mentre altri riempivano la gavetta con primi piatti ben conditi, con la carne e con la verdura. Gastronomie che evidenziavano la possibilità di acquistare materie prime di qualità, spesso autoprodotte dagli stessi operai (Ghiardo et al. 2016h).

I *barachin*, esteriormente, son tutti uguali. Sono gli operai a personalizzarli per riconoscerli. Alcuni incidono sull'acciaio del coperchio il nome e il cognome o solo le iniziali, altri personalizzano il manico, rivestendolo con un filo metallico colorato o contrassegnandolo con una piccola medaglietta. La gavetta per molti operai è un oggetto che si carica di simbolici elementi affettivi. Mario Gheddo, come gran parte

⁶ Termine popolare piemontese (Cornagliotti 2015: 210-211).

degli intervistati, ha conservato il proprio *barachin* in acciaio, ma ora sul coperchio c'è il nome del nipote scritto con un pennarello indelebile. L'ha dato in prestito perché lo usasse durante gli anni della scuola, e ora lo conserva tra i suoi oggetti della memoria (Ghiardo et al. 2016h). Anche Mario Cerato lo conserva gelosamente e ne parla così: "Il mio baracchino è sempre stato solo quello. Gli ufficiali in pensione hanno le spade appese al muro. Io ho il mio baracchino, l'arma delle mie battaglie" (Ghiardo et al. 2016g). Emblematico è il caso di Cornelio Porporato che, raggiunta l'età della pensione, affida il proprio *barachin*, compagno di una vita, a chi in quel momento più ne aveva bisogno: la sorella suora, missionaria in Ghana. All'interno pone un breve messaggio, scritto a mano su un cartoncino, che dice: "Nazarena cara, di questo pentolino me ne sono servito io tanti anni andando al lavoro alla Fiat. Sarei lieto che ora servisse a te nei tuoi innumerevoli spostamenti per svariati lavori nella tua Missione" (Figura 2). L'oggetto giunge in Africa alla metà degli anni Settanta ma, molto probabilmente non utilizzato, ritorna in Italia, alla morte della sorella, accompagnato dallo stesso messaggio.

Nel *barachin* il cibo è quello della famiglia, sono le madri e le mogli a prepararlo con ciò che è avanzato del pranzo o della cena. Si portano in fabbrica le specialità gastronomiche del proprio paese, e la pausa diventa così il momento della scoperta dei sapori e dei saperi dell'altro che, soprattutto nella condivisione del pasto, s'impara a conoscere. Come sottolinea Marta Margotti: "mangiare insieme e aprire la propria gavetta diventava un momento, marginale ma non meno importante di altri, di affermazione della propria identità e, al tempo stesso, di scambio: era uno dei rari momenti in cui si usciva dalla stretta uniformità dettata dall'organizzazione della fabbrica e si mescolavano, insieme agli odori caldi, le diverse culture, e non soltanto quelle alimentari" (Margotti 2003, 122-123). Durante i pasti gli operai curiosano nei *barachin* degli altri; dal cibo e dai profumi imparano a riconoscere l'origine regionale e la fortuna gastronomica. Il confronto poteva dare origine a invidie, ma spesso poteva essere anche motivo di consolazione.

Si faceva conoscenza e si era accolti apprezzando il baccalà alla vicentina, la soppressata calabrese, gli spaghetti alla marinara napoletani o il minestrone piemontese. La minestra di verdura con pasta e riso era il piatto dei piemontesi, i veneti preferivano la polenta e i meridionali la pasta. Le vivande davano così il nome alle persone: "«polentone», «maccheroni» erano gli appellativi con cui erano riconosciuti, con tono ora scherzoso ora irridente, i veneti e i meridionali, ed erano usati per segnalare una differenza di origine che, a volte, diveniva pretesto per affermare superiorità e inferiorità sociali e regionali" (Margotti 2003, 123).

Il viaggio fra i cibi contribuiva anche, come riferisce Giuseppe Caristia, alla conoscenza dei vari dialetti che si parlavano in fabbrica e al superamento delle inevitabili incomprensioni grazie alla faticosa adozione dell'italiano come *koiné*: "L'unica cosa che ci unificava era, facendo sforzi enormi, parlare un po' l'italiano" (Ghiardo et al. 2016f; Marazzini 2012).

Non soltanto: il pasto nei *barachin* assumeva anche impensate valenze sonore e tendeva a marcare una temporalità rituale, assimilando l'esperienza industriale a quella della vita nei campi. Scrive Piercarlo Grimaldi: "il tempo del cibo consumato in fabbrica veniva popolarmente definito la *passà di cuciar*. Gli operai, mangiando, creavano un orizzonte sonoro dodecafonico, risultato dello scontro ritmato, metallo contro metallo, gavetta-cucchiaino. Questo ritmo rappresentava il trapasso del mezzogiorno, una sonorità che, come quella delle non dimenticate campane di campagna, definiva il tempo del pasto e in qualche modo di un cibo che veniva consumato integralmente, sino a decretarne un metaforico trapasso" (Grimaldi 2016, 7).

Alcuni ricordano con nostalgia i *barachin* preparati dalla madre, l'unica a conoscere l'arte del dosare sapientemente l'umido e l'asciutto: due categorie che occorre saper dominare per preparare un buon cibo, che sarà consumato dopo molte ore senza l'aggiunta di condimenti. Non mancano, nelle storie raccolte, le lamentele indirizzate a madri e mogli, accusate di riempire il contenitore sempre con la stessa minestra. In ogni caso riempire il *barachin* per la donna era un rito, tanto quanto lo era per l'uomo aprirlo e mangiare. Oggi il *barachin* è tornato, seppur con nomi diversi, a viaggiare tra la casa e il posto di lavoro. Il suo ri-apparire è anche l'esito della crisi economica che segna il presente. Per i giovani, figli del nuovo millennio, fino a qualche anno fa, questo oggetto era conosciuto solo attraverso le storie di nonni e genitori. Oggi è diventato di nuovo parte dell'orizzonte quotidiano anche grazie al cinema. La gavetta, infatti, è la protagonista inanimata nell'apprezzato film *Lunchbox* diretto da Ritesh Batra (2013). La narrazione filmica, ambientata nella caotica Mumbai, ci dice che, oggi come ieri, il *barachin* non è solo un efficace strumento gastronomico, ma anche centro di relazioni capaci di far conoscere le persone, superare distanze e distinzioni. Se nel film il fraintendimento nella consegna di un *lunchbox* avvia un fitto dialogo tra una casalinga appassionata di cucina e un impiegato prossimo alla pensione, nella fabbrica lo scambio di *barachin*, più volte ricordato nell'indagine, e la condivisione del cibo hanno trasformato gli operai in compagni.

Il consumo del vino in fabbrica

Il vino nel mondo operaio era parte integrante e insostituibile della dieta alimentare: così come nel mondo contadino, anche in fabbrica era, infatti, pratica abituale e diffusa l'accompagnare il consumo dei pasti con vini robusti, che svolgevano non solo una funzione dissetante, ma anche e soprattutto nutritiva. Il vino assolveva, all'interno della società italiana dell'Otto e Novecento, a una pluralità di funzioni: "era considerato – ha spiegato lo storico Paolo Sorcinelli – un rimedio per alcune malattie e un ausilio nelle convalescenze, serviva per mangiare di meno e lavorare di più" fino a costituire un prezioso completamento energetico (Sorcinelli 1998, 458-460; 1999, 149-153).

Nella storia del movimento operaio italiano, e torinese in particolare, le forme e le pratiche di consumo del vino, già a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, lo

descrivono come elemento di nutrizione e socialità (Levi 1991, 36-37). Il vino era presentato, dagli studiosi dell'epoca, come un alimento che dava energia all'operaio ma allo stesso tempo, soprattutto se consumato in eccesso, lo poteva distrarre dal proprio compito di lavoratore. Si tratta di un dibattito che ha accompagnato per oltre un secolo la storia del mondo operaio: “Nel vino – scriveva nel 1868 lo psichiatra toscano Carlo Livi – non c'è da bere solamente, ma anche da mangiare; vale a dire contiene anche delle sostanze nutrienti [...]. Ecco perché il buon vino nutre e sostenta; ecco perché il vecchio lo chiama il *suo latte*; ecco perché con un buon bicchiere di vino sullo stomaco, l'operaio può far a meno anche di qualche libbra di pane” (Livi 1868, 17-18; Antonaros 2006, 188). L'antropologo Paolo Mantegazza, nei medesimi anni, affermava che “Il vino è il più sano compagno del lavoro muscolare e dei voli della fantasia, e in ogni tempo fu il migliore amico dell'operaio e del poeta” (Mantegazza 1872, 24). Circa un trentennio più tardi, nell'ottobre 1897, il giornale “La Jereiatra,” diffuso fra i sacerdoti italiani, riconosceva al vino la funzione di “un triste ma fatal sostituto del pane insufficiente e degli altri digiuni ancor più dolorosi delle classi povere” (Sorcinelli 1998, 459).

L'eccesso del consumo di alcol fra i lavoratori delle *bòite* torinesi è documentato dalla diffusa pratica del *lunediare*, dello “sciopero del lunedì,” del *fe är lünes* (fare il lunedì), cioè di astenersi dal lavoro il primo giorno della settimana, per potersi riposare e riprendere dalle frequenti ubriacature domenicali (Grimaldi 1993, 62-64; Gera 1998, 123-125; Jona et al. 2008, 181-186). La frequentazione delle osterie nei giorni festivi, con il conseguente dilagare dell'alcolismo, era un problema sociale ampiamente diffuso tanto nelle aree rurali quanto nelle città (Beck 1997; Cabantous 2013; cfr. Fassino 2015, 27). Il riposo del lunedì doveva peraltro essere una pratica abbastanza comune e vistosa non solo nelle *bòite* di Torino, ma anche in altre realtà lavorative del Paese, se due osservatori britannici, nel descrivere la realtà socio-economica dell'Italia nel 1904, potevano affermare che “i giorni festivi sono pochi: il padrone clericale sospende il lavoro nelle grandi festività della Chiesa e il liberale nei giorni festivi governativi, che sono quasi identici: in qualche parte, poco si lavora il lunedì” (King, Okey 1904, 197). Una prassi che è perdurata a lungo, come attesta la pratica dell’“assenteismo del lunedì” all'interno delle grandi fabbriche torinesi, a iniziare dalla Fiat, ancora sul finire degli anni Settanta del Novecento (Romiti 1988, 101).

Per contrastare questo fenomeno – in parte connesso a quello, altrettanto sentito, del lavoro domenicale – in Piemonte, fra Otto e Novecento, sorsero, per iniziativa del mondo cattolico, associazioni per “la santificazione delle feste” (Tuninetti 1988, 241) e il “riposo festivo” (Lanzavecchia, 1985), mentre la nascita di numerosissime società di mutuo soccorso contribuì a diffondere “nei ceti operai modelli di comportamento ispirati alla morigeratezza, al risparmio, all'importanza dell'istruzione e della competenza professionale come via del riscatto sociale, individuale e di classe” (Jona et al. 2008, 186; cfr. Zanlungo 1997, 154-158).

A partire da questo complesso quadro storico, le testimonianze raccolte nell'ambito di questa ricerca confermano come il consumo del vino in fabbrica sia rimasto, per gran parte del Novecento, parte costitutiva e irrinunciabile della pratica gastronomica dei lavoratori. Angela Frustagli, operaia (e moglie di operaio) alla Fiat Rivalta e Mirafiori, ricorda come fosse prassi abituale per gli operai portarsi il vino per il pasto in fabbrica: “anche il vino se lo portavano da casa, mio marito se ne portava sempre dietro una bottiglietta da mezzo litro, uno che è abituato non può farne a meno, si beveva anche in linea, ma solamente mentre si mangiava,” un aspetto, quest'ultimo, in parte contraddetto, come si vedrà in seguito, da altre testimonianze (Ghiardo et al. 2016b).

Mentre il cibo del *barachin*, monoporzione, non si prestava facilmente ad essere scambiato con i colleghi, il vino poteva più agevolmente essere offerto e condiviso con gli altri operai: “In mensa – narra Salvatore Lodato, operaio alla Fiat Rivalta, originario della Sicilia – capitava che ognuno portasse il proprio tipo di vino, dal Merlot del Veneto al Cannonau della Sardegna o al Cirò della Calabria; io stesso cercavo di inserirmi socialmente gustando il cibo e i vini piemontesi: c'era questo scambio, erano esperienze gastronomiche pluralistiche” (Ghiardo et al. 2016k). “Mi ricordo – racconta Elio Zanoni, operaio in una vetreria a Settimo Torinese – che c'era un abruzzese che veniva sempre con dei bottiglioni di Verdicchio” (Ghiardo et al. 2016d). A farla da padrone in quegli anni, in terra piemontese – soprattutto, ma non solamente, fra gli operai piemontesi – era il Barbera, “identitario vino operaio che, a quei tempi, era maschio e forte come lo era l'operaio che sudava la giornata e che, oggi, si declina al femminile per riconoscerli gastronomici toni nobili per flebili lavori e far dimenticare il di lui trascorso proletario” (Grimaldi 2016, 7-8). Gli operai, insieme alle tradizioni alimentari delle proprie regioni d'origine, portavano quindi con sé nella fabbrica i vini del proprio territorio di nascita, ed essi diventavano elemento di condivisione e di conoscenza reciproca.

Non solo i vini, ma anche i contenitori, denunciavano le appartenenze regionali e le differenti pratiche di conservazione e consumo del vino. “Una bella percentuale di operai – ricorda ad esempio Mario Gheddo, operaio Fiat, riferendosi agli anni Sessanta e Settanta – si portava il vino in fabbrica con quella che in piemontese si chiama la *cozza*, la zucca: ci sono delle zucche particolari che si possono vuotare scavando dentro, poi si fanno essiccare e conservano il vino buono e fresco”⁷ (Ghiardo et al. 2016h).

Il consumo di vino all'interno delle fabbriche non fu costante, ma subì un'evoluzione decrescente, seguendo il variare dei gusti e degli stili di consumo più generali che coinvolsero via via la società italiana nel corso degli anni.⁸ “Il vino era la bevanda quotidiana – racconta Mario Cerato, operaio Fiat, rievocando i suoi primi anni

⁷ Sulle zucche-fiasco cfr. la scheda pubblicata in Gibelli 1987, 134-135.

⁸ Il consumo annuo *pro capite* di vino in Italia fu di 97,4 litri nel 1951-1955, saliti a 113 nel 1965-1969, quantità via via scesa a 111 litri nel 1971-1973, 90,6 nel 1981-1983 e 60,5 nel 1992 (Zamagni 1998, 189).

di lavoro nella fabbrica torinese, all'inizio degli anni Sessanta – c'era pochissima gente che beveva acqua, quasi tutti bevevano vino, si potevano contare sulla dita di una mano le persone che bevevano acqua. Tutti bevevano vino: sia in mensa che sul lavoro, questo fenomeno me lo ricordo bene! Sui tavoli della mensa c'erano delle file di bottiglioni di vino che era uno spettacolo! Trent'anni dopo non c'era più una bottiglia di vino, solo bottiglie d'acqua: guardando i tavoli ricordavo quei periodi quando c'era una 'giungla' di bottiglioni. Molti quando uscivano dalla mensa avevano problemi a fare le scale perché andavano fuori misura, e continuavano a bere in officina: difficilmente c'era reparto in cui non vi fosse qualche bottiglione al fresco" (Ghiardo et al. 2016g). A partire già dal 1955 all'interno della Fiat ebbe inizio la distribuzione di "bevande analcoliche refrigeranti" (Margotti 2003, 125, 135), una pratica presto diffusasi anche in molte altre aziende.

Il passaggio dal consumo del vino a quello dell'acqua e delle bevande analcoliche nelle fabbriche divenne un fenomeno che, seppur graduale, fu consistente e venne ampiamente percepito dagli stessi lavoratori: "Il vino – racconta ancora Mario Gheddo – era molto consumato, se penso agli anni Cinquanta e Sessanta, dopo sempre meno, perché hanno incominciato a vendere nei locali delle mense la *Coca Cola*, la *Fanta*, caffè e quant'altro" (Ghiardo et al. 2016h). Si tratta di una trasformazione degli stili di vita e di consumo non priva di contraddizioni, che numerosi testimoni hanno vissuto direttamente all'interno della propria esperienza lavorativa. "Agli inizi degli anni Settanta – conferma con il proprio racconto Giuseppe Caristia, anch'egli operaio alla Fiat Rivalta – il vino era già vietato dentro l'azienda, tant'è che nelle macchinette automatiche che poi sono arrivate, dove si distribuivano le bevande, vino non c'è n'era, c'era l'aranciata, bibite, ecc., cose alcoliche non c'è n'erano, poi è arrivata la birra, ma solo quella analcolica. Però la gente il vino se lo portava, in particolar modo gli anziani, a volte in una piccola botte, quella che noi in dialetto siciliano chiamiamo 'u carrateddu (il caratello)" (Ghiardo et al. 2016f). Il divieto di consumare vino nelle fabbriche era soprattutto legato ai rischi che un eccessivo consumo di alcol poteva comportare in termini di sicurezza, soprattutto per quelle maestranze che erano impegnate in mansioni pericolose che richiedevano particolare cautela e prontezza di riflessi (Margotti 2003, 124, 133), come ad esempio il lavoro alle presse: "Il vino – testimonia Roberto Greco, dapprima operaio alla Fiat Rivalta, poi alla Riber di Beinasco – non mancava quasi mai. Il problema è che alcuni bevevano anche se c'era scritto che non si poteva bere, specialmente quando si lavorava sotto le presse, ed era pericoloso. Purtroppo sono successi anche dei guai sotto le presse, proprio per quel motivo, ne approfittavano ..., se il quartino non gli bastava ... gli anziani avevano il pintone di vino, che poi si divideva un po' per ciascuno, anche al pomeriggio ne approfittavano, era irrinunciabile ..., non si doveva fare, però si faceva lo stesso, non si pensava ai rischi che si correvano" (Ghiardo et al. 2016i).

Il consumo del vino anche fuori pasto, durante il turno di lavoro all'interno delle officine o dei reparti era una pratica circoscritta, ma comunque abbastanza presente,

come confermano diverse testimonianze: “C’era qualche caso eccezionale, di persone che bevevano fuori pasto – spiega ancora Giuseppe Caristia – però erano casi molto limitati, perché questa pratica all’interno dell’azienda era perseguita, nel senso che il divieto, giustamente, non era legato solo al fatto che non si poteva bere in quanto tale, ma al problema della sicurezza nel lavoro: e devo dire che anche noi come sindacati, come delegati, operavamo in questa direzione perché ci rendevamo conto che la salute e la sicurezza sul lavoro erano la prima cosa, noi facevamo le battaglie per la sicurezza nel lavoro, per non creare infortuni, per avere macchinari che tenessero conto della situazione umana delle persone al fine di non creare infortuni, non potevamo quindi tollerare che il vino o gli alcolici circolassero per le officine in mondo incontrollato” (Ghiardo et al. 2016f). Il divieto di consumo del vino all’interno delle fabbriche non era peraltro generalizzato, ed anzi in alcune mense il vino era regolarmente presente e distribuito: “chi voleva bere vino lo poteva fare – spiega Clelia Valfrè, operaia alla Indesit di None – si portavano la bottiglietta, e poi lo vendevano anche lì, nella mensa vendevano il cartoccio del Tavernello.⁹ Invece non ho mai visto nessuno che bevesse vino sul posto di lavoro, mai, mai... anche perché c’erano dei lavori pericolosi, quali le presse e i forni di verniciatura” (Ghiardo et al. 2016c).

Il vino della quotidianità, bevanda caratterizzante il pasto operaio, si presenta quindi, a fianco del *barachin*, come elemento di coesione e integrazione fra i lavoratori, mentre i contenitori multiformi in cui il vino raggiungeva la fabbrica (caratelli, pintoni, zucche, bottigliette di varia foggia e dimensione, ecc.) testimoniano la creatività con cui i contadini italiani, inurbati e divenuti operai, seppero organizzare il proprio pasto feriale (Figura 3). Il vino quotidiano contribuì a rendere meno pesante il faticoso lavoro dell’operaio. Come narrato dal canto *Progress industrial: Turin ch’a bougia* di Antonio Dughera (1907) il vino servì infatti agli operai torinesi anche per superare la durezza – non solo fisica, ma a tratti esistenziale – del lavoro in fabbrica:

Trista la vita, sempre gumè,
travaìe sempre e mai gnun piè.
Ma son l’è niente, s’a iè d’afè
piand quaich sborgne tut fa passè.¹⁰

Complessivamente il vino, tanto dentro come fuori la fabbrica, costituiva non solo un prezioso corroborante e una fonte d’ebbrezza, ma rappresentava anche un profondo tratto identitario che accompagnò il trapasso dal mondo contadino – in cui la gran parte dei lavoratori dell’industria del *boom* economico erano nati e cresciuti – a quello urbano

⁹ Vino presente sul mercato a partire dal 1983.

¹⁰ Gribaudi Rossi 1978, 197; Jona et al. 2008, 188 (“Triste è la vita, sempre a sgobbare, / lavorare sempre senza prendere mai nessun [soldo]. / Ma questo non è nulla, se c’è da fare / prendendo qualche ubriacatura tutto passa”).

e industriale, facendo quotidianamente entrare, fra le linee di montaggio, i colori e gli aromi dei territori vitivinicoli italiani e, insieme con essi, la magia nutritiva e simbolica che il vino significava.

Conclusioni

Oggi, con il tramonto del sistema fabbrica novecentesco, anche il *barachin* è caduto in disuso, un oggetto ormai dimenticato che ben potrebbe figurare tra le “cose che ci hanno fatti ciò che siamo” (Boneschi 2016) e nel “dizionario delle cose perdute” di Francesco Guccini (Guccini 2012, 2014). Se il *barachin* – inteso tanto come oggetto quanto come l’operaio stesso che in esso veniva identificato – è scomparso dall’uso, non è venuta meno la necessità fisiologica della pausa pranzo per i lavoratori.

Dopo il dilagare di anonime tavole calde, di improbabili piatti tris, di scialbi ristoranti *self-service*, di insalatone mangiate al bar, assistiamo oggi a un ritorno della pratica di portarsi da casa il pranzo da consumare sul posto di lavoro. Lo fanno soprattutto i giovani: li si vede nelle scuole, nelle università, nei luoghi di lavoro, intenti a pranzare non più nel contenitore analogico che era stato dei loro nonni e dei loro padri, ma in digitali e tecnologiche scatole di plastica dai coperchi multicolori.¹¹

Il *barachin* è stato sostituito dal moderno *lunchbox*. La fortuna di questa pratica è dovuta, da una parte, alla necessità di contenere, in questi tempi di crisi, i costi del pasto quotidiano fuori casa, dall’altra è anche lo specchio di una società che proietta nel cibo il proprio bisogno di sicurezza. Ecco quindi che nei *lunchbox* contemporanei non troviamo più le pietanze robuste di chi doveva sostenersi nel duro lavoro alle presse o alla catena di montaggio: oggi sono contenute delicate insalate, cibi *light* e bio a farla da padrone. La necessità spasmodica di controllare la qualità di cosa si mangia favorisce oggi il consumo di pasti cucinati in proprio tra le mura domestiche, di cui il consumatore stesso è garante del contenuto: “come se – ha spiegato recentemente Marino Niola – eliminare uno per uno tutti i pericoli, reali o immaginari, che si annidano in quel che mettiamo dentro di noi ci desse l’illusione di riconoscere ed eliminare tutti i pericoli che si annidano fuori di noi” (2015, 11). L’uomo postmoderno cerca oggi cibi “senza”: senza grassi, senza zucchero, senza calorie, senza uova, senza glutine, senza olio di palma... (Niola 2012, 81). Un’alimentazione privativa più che nutritiva, che sarebbe stata non solo incomprensibile, ma inconcepibile per gli operai del boom economico che pranzavano con il *barachin*.

L’etnografia del *barachin*, oggetto “banale” (Roche, 1999), può quindi essere la cartina al tornasole, il termine di paragone per raffrontare le gastronomiche sicurezze dell’operaio dell’Italia del grande sviluppo economico e industriale novecentesco alle

¹¹ Ci si riferisce ai *lunchbox*, contenitori per alimenti dotati di un cavo Usb che consente, attraverso il collegamento a un personal computer o a una presa elettrica, di scaldare il cibo contenuto all’interno.

incertitudini dell'*homo dieteticus* del tempo presente (Niola 2015). Se le cose stanno così, ecco che osservare le forme e le pratiche dell'utilizzo del *barachin*, così come esaminare il contenuto del moderno e complesso *lunchbox*, può diventare il modo per conoscere non solo un pezzo importante della cultura gastronomica italiana, ma anche per tentare di comprendere come sia cambiato il lavoro, come sia mutata la società, come quindi, nell'arco di pochi decenni, si sia trasformata l'Italia.

BIBLIOGRAFIA

- ANTONAROS, A. 2006. *La grande storia del vino. Tra mito e realtà, l'evoluzione della bevanda più antica del mondo*. Bologna: Pendragon.
- BECK, R. 1997. *Histoire du dimanche de 1700 à nos jours*. Paris: Éditions de l'Atelier-Éditions Ouvrières.
- BIGATTI, G. e S. ZANISI (a cura di). 2015. *Pausa pranzo. Cibo e lavoro nell'Italia delle fabbriche*. Sesto San Giovanni: Fondazione Istituto per la Storia dell'Età Contemporanea.
- BONESCHI, M. 2016. *I migliori oggetti della nostra vita*. Bologna: Il Mulino.
- BRAVO, G. L. 2013. *Italiani all'alba del nuovo millennio*. Milano: Franco Angeli.
- CABANTOUS, A. 2013. *Le dimanches, une histoire. Europe occidentale (1600-1830)*. Paris: Editions du Seuil.
- CAPATTI A., A. DE BERNARDI e A. VARNI (a cura di). 1998. *L'alimentazione (Storia d'Italia. Annali, vol. 13)*. Torino: Einaudi.
- CORNAGLIOTTI, A. (dir.). 2015. *REP-Repertorio Etimologico Piemontese*. Torino: Centro studi piemontesi.
- FASSINO, G. (a cura di). 2015. *Le colline della tradizione. Il Piemonte rurale nelle fotografie di don Emilio Bellino parroco di Cinzano (1890-1920)*. Cinzano: Comune di Cinzano.
- . 2016. "Dal barachin al lunchbox, dall'homo faber all'homo dieteticus." *The new gastronomes*, 4 luglio 2016. Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.unisg.it/the-new-gastronomes/dal-barachin-al-lunchbox-dallhomo-faber-allhomo-dieteticus>.
- FASSINO, G. e D. PORPORATO (a cura di). 2016. *Fame di lavoro. Storie di gastronomia operaia* (catalogo della mostra, Torino, Palazzo Lascaris, 26 maggio-22 luglio 2016). Torino: Consiglio regionale del Piemonte.
- GERA, B. 1998. "Sorprese e meraviglie. L'immagine pubblica delle San Carlo." In *Scuole d'industria a Torino. Cento e cinquant'anni delle Scuole tecniche San Carlo*, a cura di D. Robotti, 79-137. Torino: Centro Studi Piemontesi-Scuole San Carlo.
- GIBELLI, L. 1987. *Memorie di cose prima che scenda il buio. Attrezzi, oggetti e cose del passato raccolte per non dimenticare*. Ivrea: Priuli & Verlucca.
- GRIBAUDI ROSSI, E. 1978. *Quella Torino. La città popolare dal 1850 al 1900*. Milano: Longanesi.
- GRIMALDI, P. 1993. *Il calendario rituale contadino. Il tempo della festa e del lavoro fra tradizione e complessità sociale*. Milano: Franco Angeli.
- . 2012. *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*. Palermo: Sellerio.
- . 2016. "Il cibo operaio: un progetto gastronomico." In *Fame di lavoro. Storie di gastronomia operaia* (catalogo della mostra, Torino, Palazzo Lascaris, 26 maggio-22 luglio 2016), a cura di G. Fassino e D. Porporato Torino: Consiglio regionale del Piemonte, 7-8.

- GRIMALDI, P. e D. PORPORATO. 2012. *Granai della memoria. Manuale di umanità 2.0*. Bra: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.
- GUCCINI, F. 2012. *Dizionario delle cose perdute*. Milano: Mondadori.
- . 2014. *Nuovo dizionario delle cose perdute*. Milano: Mondadori.
- JONA, E., S. LIBEROVICI, F. CASTELLI e A. LOVATTO. 2008. *Le ciminiere non fanno più fumo. Canti e memorie degli operai torinesi*. Roma: Donzelli.
- KING B. e T. OKEY. 1904. *L'Italia di oggi*. Bari: Laterza.
- LANZAVECCHIA, R. 1985. "Per la storia del movimento sociale cattolico: la Lega del riposo festivo di Torino." *Bollettino dell'Archivio per la storia del movimento sociale cattolico in Italia*, XX: 330-337.
- LEVI, G. 1991. "L'alimentazione dei lavoratori in Piemonte nell'ultimo ventennio del secolo XIX." In *Il tempo del riposo. Squarci di vita sociale del proletariato torinese di fine secolo, 19-57*. Milano-Torino: Feltrinelli-Cgil.
- LIVI, C. 1868. *La vite, l'acquavite e la vita dell'operaio*. Milano: Treves.
- MANTEGAZZA, P. 1872. *Almanacco igienico popolare - Anno settimo*. Milano: Gaetano Brigola.
- MARAZZINI, C. 2012. *Storia linguistica di Torino*. Roma: Carocci.
- MARGOTTI, M. 2003. "Il cibo degli operai. Trasformazioni sociali e culture alimentari a Torino dal 1945 al 1980". In *Il cibo dell'altro. Movimenti migratori e culture alimentari nella Torino del Novecento*, a cura di M. Filippa, 103-162. Roma: Lavoro.
- MUSSO, S. (a cura di). 1997. *Tra fabbrica e società: mondi operai nell'Italia del Novecento* (Annali della Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, volume 33). Milano: Feltrinelli.
- NIOLA, M. 2012. *Miti d'oggi*. Milano: Bompiani.
- . 2015. *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari*. Bologna: Il Mulino.
- PASOLINI, P. P. 2009 (1976). *Lettere luterane*, Milano, Garzanti.
- ROCHE, D. 1999. *Storia delle cose banali. La nascita del consumo in Occidente*. Roma: Editori Riuniti.
- ROMITI, C. 1988. *Questi anni alla Fiat*, intervista di Giampaolo Pansa. Milano: Rizzoli.
- SORCINELLI, P. 1998. "Per una storia sociale dell'alimentazione. Dalla polenta ai crackers." In *L'alimentazione (Storia d'Italia. Annali, vol. 13)*, a cura di Capatti et al., 451-493. Torino: Einaudi.
- . 1999 (1992). *Gli italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*. Bologna: Clueb; nuova edizione *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker*. Milano: Bruno Mondadori.
- TETI, V. 2004. *Il senso dei luoghi. Memoria e storia dei paesi abbandonati*. Roma: Donzelli Editore.
- TUNINETTI, G. 1988. *Lorenzo Gastaldi (1815-1883)*, vol. II, *Arcivescovo di Torino (1871-1883)*. Roma: Piemme.
- ZAMAGNI, V. 1998. "L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione." In *L'alimentazione (Storia d'Italia. Annali, vol. 13)*, a cura di Capatti et al., 169-204. Torino: Einaudi.
- ZANLUNGO, L. 1997. *Pane e acqua santa. L'Unione cattolica operaia di Orbassano*. Torino: Centro Studi Piemontesi.

VIDEOGRAFIA

- GHIARDO, L., L. PERCIVALLE. 2016a. *Annamaria Avonto. L'Eternit di Casale Monferrato e la mensa tra la polvere*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 7' 30". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/annamaria-avonto>.
- GHIARDO, L., L. PERCIVALLE. 2016b. *Bruno Pesce. Un panino mangiato di nascosto*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 11' 08". Ultima consultazione: 19 giugno 2017.

<http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/bruno-pesce>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE. 2016c. *Nicola Ponderano. La mensa dell'Eternit di Casale Monferrato*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 19' 17". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/nicola-ponderano>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016a. *Adolfo Audenino. L'élite operaia della Beloit*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 24' 17". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/adolfo-audenino>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016b. *Angela Frustagli. Lavorare una vita per la famiglia e una casa*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 11' 06". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/angela-frustagli-2>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016c. *Clelia Valfrè. In fabbrica abbiamo perso il gusto di stare a tavola per gustare veramente il cibo*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 27' 46". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/clelia-valfre>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016d. *Elio Zanoni. Una vita in vetreria*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 19' 20". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/elio-zanoni>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016e. *Gianfranco Zabaldano. Impiegato e sindacalista*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 29' 57". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/gianfranco-zabaldano>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016f. *Giuseppe Caristia. A me il baracchino non piaceva*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 34' 01". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/giuseppe-caristia>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016g. *Mario Cerato. Il baracchino è il mio vessillo*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 32' 26". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/mario-cerato>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016h. *Mario Gheddo. Una vita da baracchin*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 1h 06' 02". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/mario-gheddo>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016i. *Roberto Greco. Tornare al baracchino dopo 15 anni di mensa*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 18' 04". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/roberto-greco>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016k. *Salvatore Lodato. Cibo che diventa energia per le macchine*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 22' 59". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/salvatore-lodato>.

BATRA, R. 2013. *Lunchbox*, India, Francia, Germania, USA, UTV Motion Pictures, Sony Pictures Classics, durata: 105'.

IMMAGINI



Figura 1. Barachin a due scomparti in acciaio. Il recipiente più piccolo, posto nella parte superiore del barachin, di solito conteneva la seconda portata. La parte più capiente del barachin, di norma immersa nell'acqua degli scaldavivande, era destinata a custodire il primo piatto: la minestra o la pastasciutta.

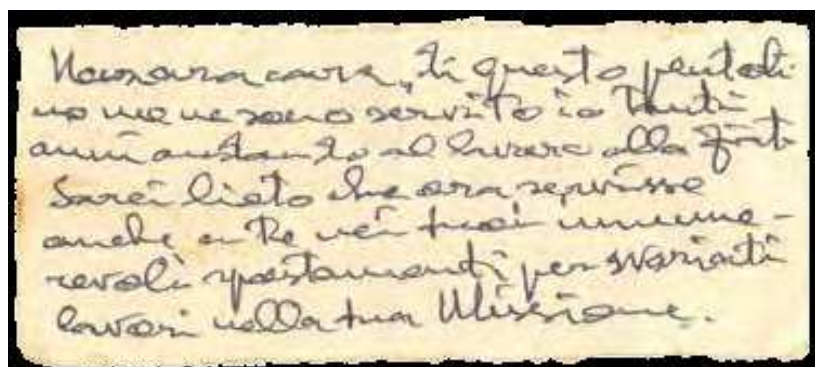


Figura 2. Messaggio scritto da Cornelio Porporato che accompagna il barachin donato alla sorella missionaria in Ghana.



Figura 3. Bottiglie in vetro per il vino. La *cussa*, zucca in piemontese, era uno dei contenitori più arcaici e tradizionali per trasportare e custodire al fresco, sino all'ora del pasto, il vino.



Figura 4. *Barachin* e vino sul tavolo operaio, 1973, foto Mauro Raffini.



Figura 5. Operaio della Emanuel in mensa, 1973, foto Mauro Raffini.

MAEVA BARRIÈRE

L'ALIMENT HUMANISTE COMME CHAIR D'UNE ŒUVRE D'ART

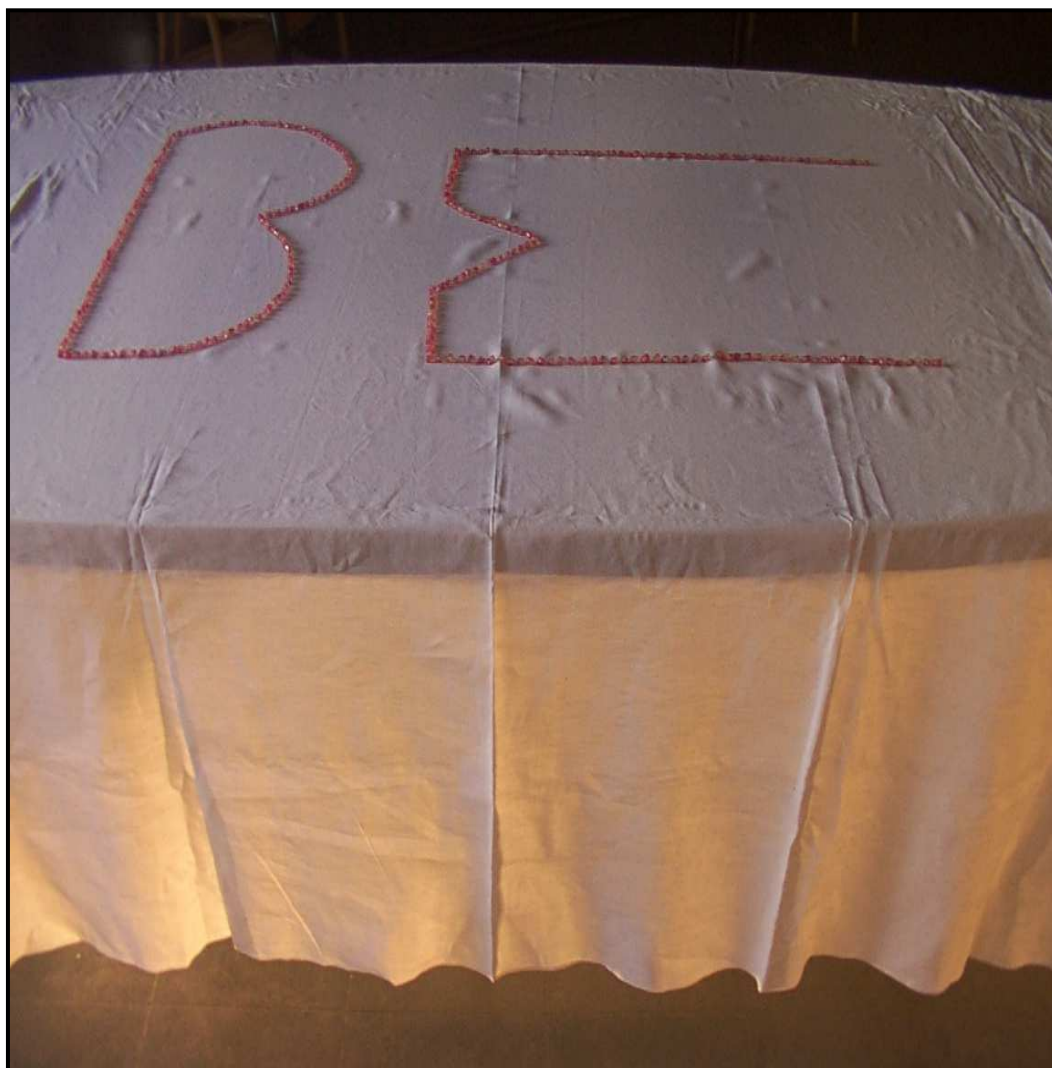
ABSTRACT (*The Humanist Food as the Flesh of a Work of Art*) As a sensitive actor of a renaissance, food operates like the poetry of a world to savor. The tenderness of the Madonna of the Pomegranate in Botticelli, love in the *boeuf mode* in Proust, the oiliness evoked by the pink colour or in Sartre's sugar experiment, the fragrance of an exotic correspondence of mist with spices in Rollinger and Ellena: how does food open the imaginary of the aesthetic flesh? In this article I will focus on contemporary art in reference to culinary performances and edible installations in order to explore the first function of food: to nourish the body. Moving from the artist's animal gluttony to the receiver's, how does the intrinsic relationship of food with the work of art take place?

KEYWORDS Art, Installation, Food, Body, Co-Creation

Ici présente, une artiste en grenade où j'imagine mon corps transit par la dégustation d'une perle: ce joyaux dessine mes entours constituant l'arabesque de mes seins, et les lignes de mes jambes. Symétriques, les formes encadrent mes initiales, "M B" creusant mon sexe dans le V du M, offert comme centre de table.

La transformation eucharistique et surréaliste opère, d'une matière corps à un espace corps: du lit à la table, au tombeau. La matière couleur de la grenade de septembre conserve la rosée tendre d'une chair enfantine. Transparente et lumineuse, couchée elle rayonne en tant qu'artiste.

Côte à côte, les corps familiers se font face avec les initiales brodées sur le drap, "S T", hommage à une grand-mère jamais rencontrée. C'est au travers des maux que les lettres saignent et pleurent des perles de grenades. "Nos" présences graphiques s'entrecroisent par le grain de la matière (Barrière 2014).



Maeva Barrière, *"MB" Une artiste en grenade*. Installation comestible, graines de grenades attablées sur drap, Université Toulouse 2 Jean Jaurès, 2007

Empreint d'une vie courte à l'image de l'être, l'aliment s'adonne à l'art troublant nos relations inter-esthétiques entre les objets-rêves et les objets-mondes. "Nature morte", l'aliment se fige dans un écrin où l'on conserve sa parure, ornant les guirlandes de fleurs comme les tombeaux ou bien se matérialise en chair artistique, engageant la chair de l'artiste comme comestible. Motif contemplatif, matière comestible ou garniture funèbre, l'artiste plasticien transforme l'aliment et projette la question du goût dans l'espace muséal. Entre scène de vie et scène de mort l'aliment se fait chair périssable. Le rapport est ici approfondi entre l'aliment, l'art et la mort analysant comment l'aliment privé de son goût, peut devenir par l'esthétique, nourriture artistique. La chair du fruit de la grenade devient matière plastique. Sublimée, ordonnée, corporalisée, elle est présentée à table au spectateur, sans pour autant être ingurgitée. En contradiction avec

son usage principal, l'aliment s'offre à l'art, lui ôtant son usage fonctionnel de donner vie au corps humain. L'aliment donne vie au corps de l'art dans une symbolique autre, celui de la mort où le temps se fige comme esthétique du goût. Selon les *définitions préliminaires de l'aliment*: "En latin, *aleré* signifie nourrir; l'aliment est donc ce qui nourrit, ce qui apporte à l'homme les éléments que l'usage de la vie lui a fait perdre" (Poulain 1985, 16). Pourquoi donne-t-il à l'art le goût de la mort? Précisons que "le terme "aliment" s'il est apparu assez tôt, vers 1120, ne prend son usage actuel qu'à partir du XVI^{ème} siècle, période à laquelle il se substitue au terme "viande" qui désormais ne recouvre que la chair des animaux comestibles. Dans l'ancien français, "viande" signifie "tout ce qui est propre à l'entretien de la vie", c'est-à-dire toutes les nourritures carnées ou non" (Poulain 1985, 15). Dans notre étude cette révélation des usages du mot aliment est importante pour comprendre l'origine du mot chair comme matériau et corps comestible dans les performances des années soixante propres au Body art. Viande vient de *vivere* en latin, *vivenda*: ce qui sert à la vie. Ce qui explique que notre premier livre de cuisine français, qui date du XIV^{ème} siècle, s'appelle "Le Viandier". L'allusion de la vie correspondant à la viande est un socle pour entendre l'incorporation et ses symboles, tant dans la religion chrétienne que dans l'art des Natures mortes, précédant les pratiques contemporaines. La chair de l'aliment est carnée et sacrifie son goût dans l'incarnation de l'art.

Comment l'aliment entre l'art et la mort peut-il conserver son goût?

Suspendus à la table de l'artiste argentin Victor Grippo, nous abordons notre étude par un repas conceptuel, "Analogia IV, 1972" qui sert et dessert le goût de l'aliment de la pomme de terre, de sa robe de chair crue à sa robe de cristal. Cette confrontation silencieuse interroge notre discours sur la place de l'aliment dans l'art, et plus largement dans l'Histoire de l'art, ainsi que notre rapport à l'aliment comme nourriture esthétique. En tant que chercheuse sur la thématique *Manger l'art* (Barrière 2014) et artiste plasticienne du goût, je convoque les institutions qui caressent le sens gustatif, et qui sont encore trop timides à ce sujet, bien que les croisements disciplinaires entre les arts, plastiques et culinaires, fondent les inter-identités contemporaines. A l'ère des frontières diluées, pourquoi le goût envisagé comme plasticité ne peut s'épanouir comme exercice d'une œuvre gastronomique? Exposée à la manifestation *Comer o no Comer* ("Manger ou ne pas manger"), au Centre d'art de Salamanque CASA en 2002, l'œuvre de l'artiste Grippo théâtralise à nouveaux les relations artistiques et esthétiques du goût. Le décor est planté, deux tissus s'ajustent au centre de la table. Le blanc à l'image d'une table gastronomique d'un bon vivant, supporte le volume de l'aliment à l'état brut dans une vaisselle bordée d'or. Le noir prépare la mise à mort du goût et présente l'éclat de volumes transparents. De part et d'autre, des couverts en argent invitent à goûter l'art dans la correspondance des matières. L'aliment est-il saisi entre l'art et la mort?

D'une nourriture vivante à une nourriture morte, Victor Grippo convoque l'aliment au sein de l'art, tentant de lui offrir une identité propre. Exclu du dispositif gustatif et participatif de l'œuvre en tant que spectateur, une mise à distance théorique s'impose: pourquoi la limite entre le comestible et le non comestible est un sujet encore tabou dans l'art contemporain? L'artiste intègre dans la mise en scène la variété royale du tubercule, *papa réal*, comme objet identitaire de l'homme latino-américain questionnant la relation entre le goût du luxe et le goût populaire. La critique sociale, politique et historique d'une nourriture populaire arrachée à son continent pour devenir une nourriture pour les rois d'Espagne sacralise le statut même de l'aliment. Le discours, est ici déplacé d'un tracé exotique et luxuriant, comme histoire politique à la réappropriation identitaire de l'aliment en tant qu'œuvre d'art. De l'objet social à l'objet sacré, la pomme de terre en tant qu'aliment est sacrifiée comme objet esthétique sur la table en guise d'autel. L'œil incorpore le fantasme esthétique d'une pomme de terre en verre cuisinée par l'artiste. Car il est bien question de cuisine, de transformation des matières, de cuisson même où le verre prend forme. Et là réside tout l'enjeu de la recherche, l'aliment vidé de son sens gustatif se métamorphose en art. L'art actionne donc le goût. Nous tentons de conditionner ce goût esthétique vers un goût gastronomique. La relation est plus noble, emplie de lumière et plus légère à l'image d'une nourriture conceptuelle. A travers la transparence de la matière, on projette l'érotisme de sa chair. Chair comestible ou chair désirable, Victor Grippo nous offre le goût de l'art, où le comestible est abstrait de tout réel. Pour réaliser ce liant du non comestible rangé dans la catégorie artistique au comestible, faut-il employer les exercices de Dali, à savoir "actionner l'objet pour pouvoir le manger" (Guigon 2005, 81)? Dali évoque l'objet non alimentaire mais envisage la relation surréelle de l'esthétique comme relation comestible à l'objet. D'un point de vue plastique et conceptuel Francisco Javier San Martin, explique que Dali "se situe frontalement contre la gastronomie, il n'y a pas de science de l'alimentation dans son œuvre, ni de diététique, seule existe la morale empirique du dévoreur" (San Martin 2002, 117). Nous prolongeons cette pensée dans la démarche théorique et pratique d'activer le goût de l'art de l'aliment. Représenté ou installé comme objet artistique ou matière esthétisée, l'aliment répertorié dans le genre des Natures mortes comme objet inanimé, va donc s'animer et reprendre sa place d'aliment comestible dans l'Histoire de l'art. L'aliment est mort, Vive le goût!

Du cuit au bouilli, les techniques de cuisson, saisissent l'offrande comme œuvre gastronomique. Le goût est un présent qui nourrit les hommes et les Dieux. En tant que *mageiros*, boucher-cuisinier-sacrificateur, l'artiste Michel Journiac s'incarne gustativement dans les années soixante, offrant le plaisir d'une chair comestible dans le processus d'une œuvre d'art. La performance de Journiac est ciblée dans cette étude dans le geste de l'artiste-boucher-cuisinier et sacrificateur et dans l'incorporation d'une chair plastique. En guise d'hostie, l'œuvre du corps réside en chacun des participants. Est-ce que Journiac réalise ce que Nicolas Bourriaud définit comme esthétique

relationnelle? L'artiste annonce le concept du corps social, en libérant son corps, dans la relation à l'autre. De son espace plastique il intègre l'espace de l'autre. La performance reste visible sous forme de traces, nourrissant encore l'imaginaire du public. "L'offrande est pensée et pratiquée comme une manière de manger ensemble" (San Martin 2002, 21). Nous pouvons ouvrir le débat: est-ce que le spectateur dégustateur est un mangeur d'artiste?

Interrogeant une ethno-poésie des corps, engendrée dans les pratiques des années soixante, "Je" positionne mon corps plastique en tant qu'artiste en grenade comme corps comestible dans la pratique de l'installation "MB". Transposer Mon corps en lignes comestibles, point par point, graine après graine fait partie d'un transfert plastique que l'on peut qualifier d'eucharistique. Je définis ainsi le contour imaginaire de mon corps comestible pour offrir au spectateur la contemplation de mon plaisir gustatif. Ce processus est enclenché par la matière de la grenade lorsque je plonge mes mains dans ce fruit, symbole de mon corps jouissant d'une esthétique gastronomique. Le corps-fruit est déconstruit graine après graine, pour ensuite être reconstruit perle après perle enfermant les gouttes de mon sang dans une parure en grenade. Les gestes plastiques évoquant l'objet du chapelet, orientent sa forme dans le cérémoniel de la construction. Du haut vers le bas, de la gorge au sexe, j'inscris le plan de mon corps à échelle humaine sur un lit blanc; image florissante et poétique du passage du goût esthétique à l'intérieur de mon corps. De la droite vers la gauche, la grenade devient motif répété dans un silence profond d'une symétrie orchestrée. Au côté de Michel Journiac, la cuisine d'un corps est dite dans un dialogue opérationnel des champs artistiques. Le corps "s'ex-pose" (San Martin 2002, 134) sur le principe eucharistique, pointant avant tout un espace de relations où s'organise la notion de partage et de sacrifice plastique. La matière du "Je" est mise en place, dans un contexte architectural, dans un espace donné, mais aussi dans un jargon gastronomique, sur l'ordre plastique de l'artiste.

Recette de boudin au sang humain 1969 (50x80cm): "Prendre 90 cm³ de sang humain liquide (contenu de 3 seringues grand modèle), 90 g de gras animal, 90 g d'oignons crus, un boyau salé ramolli à l'eau froide puis épongé, 8 g de sel, 5 g de "quatre-épices", 2 g d'aromate et de sucre en poudre. Hacher la moitié du gras, couper le reste en dés et couper de même les oignons en dés et les faire blanchir 5 à 6 mns à l'eau salée, les égoutter et les laisser refroidir. Faire fondre le gras haché, ajouter les oignons et les faire cuire un quart d'heure à feu très doux, y mélanger le gras coupé en dés et laisser cuire 7 à 8 mns, retirer la casserole du feu et mêler peu à peu le sang humain à la graisse, tourner alors le liquide sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit légèrement lié (10 à 12 mnt), ajouter les différents ingrédients. Nouer le boyau à un bout, introduire l'entonnoir à l'autre extrémité, remplir avec le mélange, nouer et mettre sur une grille dans une casserole en couvrant avec de l'eau chaude fortement salée. Mettre le récipient sur le feu jusqu'à ébullition et le retirer aussitôt. Lorsque le boudin est raffermi, l'égoutter, le couvrir avec un linge et le laisser refroidir. Couper le boudin en tronçon et le faire griller". (Journiac 2004, 98)

Le sacrifice d'un corps cuisiné est mis en scène par Michel Journiac, dans sa performance "Messe pour un corps" en 1969 à la galerie Daniel Templon à Paris. De la carnation à l'incarnation gastronomique, l'artiste offre son corps au spectateur cannibale. Nous ne sommes pas dans l'imaginaire mais bien dans l'acte réel d'une performance eucharistique. Il cuisine son sang sous forme de boudin, afin de créer l'union de la matière, sa propre chair plastique. Il met en scène son corps dans l'espace de la galerie en tant qu'officiant de la cérémonie et célèbre son propre corps. Journiac explique qu'il y a une mutation des espaces plastiques, de l'espace sacré à l'espace profane: "je crois que l'apparition du corps avec l'art corporel, si on revient cinq siècles avant J. C., en disant que la notion d'art est venue aussi par rapport au corps [...] il y a une remise en question totale des notions esthétiques" (Journiac 2004, 191). Cela implique une remise en question de l'ancrage plastique dans le rôle d'une chair-performance. La pratique d'une chair ritualisée et gastronomique est analysée par Marcel Detienne dans la Grèce Antique offerte aux divinités sous la forme de sacrifice animal. Il parle de "cuisine sacrificielle" (Detienne et Vernant 1979, 19), ce qui explique le geste de Journiac, dans l'idée folle de cuire, d'assaisonner, de découper son propre corps:

Les viscères sont rôties à la broche, dans la première phase du sacrifice, et mangées sur place à proximité de l'autel par le cercle étroit de ceux qui participent pleinement au sacrifice, tandis que les quartiers de viande, mis à bouillir dans le chaudron, sont destinés soit à un banquet plus large, soit à des distributions parfois lointaines. Quant aux entrailles, accommodées en saucisses ou en boudins, elles sont reléguées en lisière du repas sacrificiel. La règle du bouilli qui suit le rôti est si contraignante qu'en l'inversant, le récit orphique de Dionysos (bouilli puis rôti) entreprend de contester une histoire culturelle, ailleurs explicite et convaincue que l'humanité, engagée sur la voie du "mal au mieux", a nécessairement goûté aux grillades avant d'apprendre l'art des plats mijotés. (20)

Si l'art est la vie pour la naissance du Eat art, courant artistique initié par Daniel Spoerri, dans l'esprit d'incorporer l'œuvre, certains rituels plastiques précurseurs des Natures mortes inscrivent l'aliment comme motif de l'offrande. Dans l'antiquité romaine, la salle à manger partage le monde des vivants avec celui des morts. La nourriture est le passage matériel entre les vivants et l'au-delà. Jean Noël Robert explique que "Les morts sont sous la table, par terre" (Robert 2005, 124). Il était donc coutume de jeter à terre les détritiques et de les laisser périr avec interdiction de les ramasser. La décadence des chairs comestibles et des plaisirs orgiaques de la nourriture chez les romains est visible sur la fresque murale en mosaïque¹. Les plaisirs partagés tournent autour de la table. "Lieu sacré [...] son rôle est celui de porter les aliments, et en cela les anciens les assimilaient à la terre féconde: c'est elle qui alimente. La salle à

¹ Détail de la mosaïque, Asarotos Oikos, Sol non balayé, Heraklite inspiré de Sôsos de Pergame, II^e siècle, Musée Gregoriano Profano, Musées du Vatican, Rome.

manger prend une allure cosmique. La table est le centre de la salle à manger, comme la terre est le centre de l'univers" (122). On raconte que Néron imagine la salle à manger de la Maison dorée, comme axe principal, à "l'image de l'univers: ronde elle tourne continuellement, jour et nuit, pour imiter le mouvement du monde, le plafond est fait de tablettes d'ivoire mobile, laissant échapper des parfums, et des fleurs du ciel" (*ibidem*). Trimalcion célèbre cuisinier du Satyricon, offre les constellations du ciel à ses convives: "on apporte un demi globe céleste portant les signes du Zodiaque: sous le capricorne un homard, sous le lion des figues d'Afrique, sous les gémeaux, une paires de testicules" (Blond 1961, 117), ce qui rappelle les jeux gastronomiques de Grymod de La Reynière au XIX^{ème}, ceux de Spoerri au XX^{ème} ou encore aujourd'hui ceux de Ferran Adria qui embrasse le monde comme créativité. Revenons sur ce ciel comestible, sur ces âmes qui se nourrissent au sein de la mosaïque. Le fragment de l'image renvoie à une constellation multiple de par le support, renforcé par les motifs alimentaires. L'accumulation des petits carrés de la mosaïque peut être interprétée comme démesure plastique vis-à-vis du matériau. Le passage du support multiple au sujet de la décadence invite le spectateur à se positionner vis-à-vis de sa gourmandise.

S'agit-il d'une gourmandise plastique véhiculée par la démesure de la matière, ou bien une gourmandise soulevée par le sujet de l'œuvre? Le support densifie la matière et comme prédécoupée à l'aide d'un couteau, elle suppose une satisfaction gastronomique dans l'esthétique absorbée. Au-delà de cette répétition du médium, le sujet questionne la limite de l'incorporation du regardant comme mangeur et comme être civilisé. L'équilibre de la composition raisonne le spectateur, et dessine une limite réelle comme dans l'œuvre de Victor Grippo. Centrale chez l'artiste contemporain interrogeant l'art comme passage esthétique du goût au comestible, la limite est ici frontale vis-à-vis de l'appréhension morale du comestible chez le spectateur. D'un comportement moralisateur de la vie de l'être humain dans l'Antiquité, Victor Grippo recentre la morale au sein de l'art et plus largement sur les comportements politiques d'une société. Ce qui indirectement interroge le spectateur vis à vis de ces faits et gestes, face à une œuvre d'art, face à l'alimentation et son rôle dans la société. Comme chez Grippo, deux forces se font face, le monde des vivants aux tons clairs, organisé en demi-cercle, et le monde des morts, celui des restes distribués sur ce noir. Il y a un contraste fort entre l'organisation spatiale qui dresse les corps indisciplinés en forme de bouche ouverte, et les ossements d'un festin orgiaque implantés tels des motifs éclatés dans un estomac. Les mangeurs de couleur rose chair traités en lignes courbes se fondent dans la masse et la rondeur du mobilier. Enchevêtrés dans les draps couleur amande et leurs toges blanches en guise de nappe, ils ressemblent de plus en plus à leur dernier repas, gonflés, gavés comme de la volaille. Ivres de tant de plaisir, le message moral offre aux morts une nourriture de restes. Alors que la sagesse alimentaire promet au bon citoyen un banquet éternel en guise de mort. On peut y voir ici dans "La chambre non balayée" une mort au menu maigre, moins charnue et disciplinée. Chaque ossement animal fait de coquille, de palme, d'arrête, de patte à son emplacement propre, au lieu d'être entassés,

superposés. La nourriture rongée est traitée comme motif ornemental, mais aussi comme motif imaginaire du corps humain, telles des formes d'oreilles, de phalanges, de colonnes vertébrales. A caractère sacré et magique, l'aliment à travers son image de chair offre la puissance éternelle entre la vie et la mort. Inscrit sur une mosaïque au sol, le graphisme nourricier fige le temps et le relief de l'offrande.

Dans ma pratique plastique de l'installation comestible, cette vue de haut sur les aliments engendre une distance avec le mangeur qui place la nourriture dans un rituel artistique. L'esthétique des restes offerts aux défunts, se réalisent ici en tant que points comestibles. D'une proposition plastique, j'engage une participation gastronomique. Le choix disparate de l'aliment agencé au sol, offre un ordre esthétique qui organise une gourmandise de l'œil. Telle une palette comestible, l'œil enjambe les formes, les couleurs, les textures, activant un déplacement imaginaire du corps.

Le corps alimentaire prend forme. L'idée est d'amener le spectateur à segmenter son propre corps et goûter l'image de sa propre mort. "Le goût de la mort" naît de l'envie d'amener l'aliment ainsi que le spectateur au plus profond de la terre. Exécuté pour le lancement du Festival d'art contemporain Afiac, *Spectaculaire Aléatoire*, le choix de l'espace de l'installation se porte sur l'extérieur. La première idée portée par le commissaire d'exposition Patrick Tarres est de donner une ampleur vertigineuse à mon travail. La proposition est de creuser la distance esthétique, entre le spectateur et l'aliment, pour offrir une relation sacrée du comestible à caractère monumental. Nous partons donc sur la possibilité de vider la piscine du site de Fiac, pour plonger le regard du mangeur. Je débute le cheminement du dessin à l'espace ayant en tête le mot d'ordre de la manifestation: "le champ de la spectacularisation s'étend au-delà de toute éthique, posant ainsi la question esthétique qui sépare le spectaculaire du sublime, au sens de pouvoir et effectivité de l'œuvre d'art" (Afiac 2013). Comment réaliser "l'aléatoire" comme processus spectaculaire de l'esthétique? "L'aléatoire" s'exerce dans le geste. Dans la construction au sein même du geste du croquis. Dans la gourmandise des couleurs, des lignes, des points comme projection d'un dispositif plastique à ingérer, afin de saisir le geste et le mouvement du spectateur dans sa réception.



Maeva Barrière, Détail installation comestible *Le goût de la mort*, pain rouge, pain noir, grenade en gelée



Maeva Barrière, Croquis Installation comestible sur papier, *Le goût de la mort*,
encres noire, rouge et rose, feutre, crayon, 2013

Le spectateur comme regardeur ou mangeur est mis en situation dans les croquis, afin d'ajuster sa relation à l'œuvre. Certains sont debout et analysent l'ensemble de l'installation, remettant en cause leurs sens pris au piège par le spectaculaire de l'esthétique.



Maeva Barrière, Croquis *Le goût de la mort*, encre de Chine, craie aquarelle

D'autres, accroupis, sont attirés par une ligne, un point qui éveillent le sens de leur curiosité, et activent l'aléatoire d'une confrontation à l'œuvre dans l'acceptation de sa disparition. Nous ne sommes pas dans la destruction, mais bien dans l'acceptation de recevoir l'offrande gastronomique du goût de l'art comme ingestion de la mort. Le goût de la mort n'est pas un jeu morbide mais bien une possibilité d'accepter la mort comme long processus des plaisirs de la vie. Les espaces gourmands dessinés sont



Maeva Barrière, Croquis *Le goût de la mort*,
encre de Chine, craie aquarelle

de véritables totems plastiques et comestibles. Ils évoquent le graphisme primitif mexicain dans les formes géométriques des frises ornementales ainsi que l'architecture des pyramides dans la rigueur symétrique. L'influence du Mexique est cruciale dans ma démarche car elle inscrit le comestible dans le rituel de la Fête des morts où l'on partage le repas à même la surface de la tombe. L'installation comestible du Goût de la mort, confronte les rituels de différentes cultures, vis-à-vis des symboliques et des croyances de chacun. Je décide ainsi d'opter pour un support naturel et de creuser à même la terre. Du tombeau à la pyramide, au bain romain, un rectangle de 8 mètres sur 3 mètres aspire le paysage dans ses profondeurs. L'aliment sera déposé sur un sel de lumière au sein de la terre nourricière. Le sel en tant que matériau est sélectionné pour sa symbolique. Il conserve les aliments entre la vie et la mort. Dans l'idée de préserver sa fraîcheur alimentaire mais aussi dans l'idée de conserver l'œuvre éphémère comme goût de la mort. Le sel est aussi néfaste pour la vie de la terre. Le sucre normalement utilisé dans mon travail pour son grain affiné est éliminé d'emblée à cause des insectes. L'animal ici est humain, tel un être volant ou rampant, il adapte son comportement en tant que mangeur d'une œuvre d'art.



Maeva Barrière, Spectateurs aux abords de l'installation comestible *Le goût de la mort*,
AFIAC, Fiac, juin 2013

Enterrer le goût, évoque la pratique de Daniel Spoerri, membre actif du Nouveau réalisme et initiateur du Eat art dans les années 60. Est-ce que l'on est obligé de tuer le goût, de l'enterrer, ou de le sacrifier pour faire perdurer l'aliment dans le temps de l'art? Spoerri fixe le goût comme temps de partage du repas à travers sa démarche des "Tableaux-pièges". La table comme scène de l'objet devient trace du rituel comestible. Il fixe tous les éléments; assiettes, verres, fourchettes qui prennent forme dans le geste aléatoire du mangeur. Accrochée au mur, la table est inscrite comme tableau et se réalise comme limite extrême de la Nature morte. Dans l'idée de pénétrer la vie, le quotidien, Spoerri installe une relation entre l'aliment, l'objet et l'humain influencé par les ready-mades de Duchamp. Elisabeth Hartung explique qu'il s'agit "d'une extension du champ de l'Histoire de l'art certes matérieo-esthétique, mais surtout d'un élargissement thématique riche de conséquences: le 'périssable'" (Hartung 2002, 21). Chez Spoerri ou dans notre pratique des installations comestibles, l'aliment est offert au goût, et non dans l'esthétique d'une décomposition du goût. Qualifié de "conservateur du hasard" (*ibidem*), Spoerri sublime l'aléatoire des contenants et conserve le plaisir de la table comme partage gustatif. La vie de l'aliment, comme la vie de l'objet intrigue l'artiste jusqu'à suspendre et fixer leurs mouvements. Il amène sa pratique des "Tableaux-pièges" exécutée tout le long de sa vie jusqu'à "L'enterrement du Tableau-piège" en 1983 sur le site de Jouy-en-Josas de la Fondation Cartier. La cérémonie du repas champêtre se termine en "déjeuner sous l'herbe" (Spoerri 1983) en référence au

“Déjeuner sur l’herbe” de Manet. Pendant que le menu imaginé par Spoerri s’exécute sous forme de tripes de fraise de veau, mamelles de vache fumées, oreilles, pieds de cochon, salades d’herbes..., une tranchée de quarante mètres de long se creuse. La fin du repas est ensevelie afin de donner une autre dimension à sa démarche. Le goût se conserve alors comme rituel du plaisir d’une petite mort. L’idée est d’enfouir son processus artistique afin de le déterrer 27 ans après. Il envisagea donc en 2010 une quête archéologique des restes du goût de l’art comme trace scientifique et historique du Eat art.

A l’ère des frontières diluées, pourquoi le goût envisagé comme plasticité ne peut s’épanouir comme exercice d’une œuvre gastronomique? La plasticité du comestible comme entité de l’œuvre est engagée au début du XX^{ème} siècle par Marinetti qui déclenche le mouvement de *La Cuisine Futuriste*. Aux abords de la Nouvelle cuisine, ces expériences avant-gardistes restent des exercices plastiques activant la matière qui renoncent à l’emprise esthétique du goût. La recherche futuriste reste donc dans l’oubli, entre la cuisine et les arts. Il faut attendre les années soixante, l’action du *Eat Art* de Daniel Spoerri pour tenter l’expérience littérale de manger l’art au sein du musée. La confrontation des sens est une première. Le goût est désormais un sens possible de partage, analysé par Nicolas Bourriaud comme “élaboration collective du sens” (Bourriaud 2001, 15). On assiste donc à une nouvelle forme de l’esthétique qui socialise le goût. L’espace-musée ouvre le sens et cible la question théorique du sens de l’esthétique comme pratique interactive du dispositif artistique. Dans la lignée des Nouveaux réalistes, Spoerri axe l’idée Néo-avant gardiste “d’une redéfinition des modalités sociales et esthétiques de la perception occidentale du temps” (Novero 2002, 51). Spoerri acte le goût comme sens gustatif inscrit dans le temps du repas. Chef du processus artistique, il définit les rôles de ce temps qu’il découpe de la création collective à la fin de celle-ci comme fin du repas. Il se désigne chef cuisinier, les critiques d’art assurent le service, les spectateurs invités se réalisent en tant que convives et constructeurs du procédé aléatoire de ses Tableaux-pièges. L’espace-musée est le contenant de la démarche exécutive, un espace de partage où le goût se forme dans l’interstice relationnel de l’œuvre. Intégrer le processus artistique comme forme de l’œuvre est une manière pour Spoerri de faire l’expérience d’une nouvelle temporalité. Cécilia Novero explique que “le monde gastronomique de Spoerri peut être interprété vers une archéologie du présent et du futur” (52). Le goût évolue vers un art dit comestible, le statut de l’aliment de la matière alimentaire au matériau plastique d’une performance événementielle marque le temps de l’absorption vers la vue d’un art consommé: les reliefs des repas résident via la présence des objets. Cécilia Novero souligne que “si la réception parfaite réside dans une consommation totale, c’est toute l’aura sacrée et l’intelligibilité de l’œuvre d’art qui s’évanouissent” (40).

Intégrer l’aliment dans un rituel plastique fait référence à la démarche de Joseph Beuys, attaché à la nourriture comme matière brute et symbolique, de la graisse, du

miel. Proche de Beuys dans la présence sacrée du sacrifice alimentaire, l'envie ici est de combiner les matières et les symboles, les mots et les images pour ouvrir vers la sensation d'une liberté gastronomique offerte à l'autre. L'aliment cuisiné garde l'aura de ses symboles renouvelés. La cuisine est vécue comme une renaissance de la matière, dans l'alliance des saveurs socialisées. Notre démarche plastique acte le processus du comestible vers un processus gastronomique ancré dans le moment présent de la dégustation. Manger l'art invite le spectateur à basculer l'ordre des choses. Le goût se réalise en tant qu'expérience artistique. L'aliment fait donc parti d'un rituel participatif agencé par l'artiste. On est amené à se demander pourquoi axer l'aliment au-delà d'un rituel comestible, vers un intérêt gastronomique? Dans son *Journal gastronomique*, Spoerri exprime l'intérêt qu'il porte à la gastronomie dans son processus plastique:

Au début, j'ai eu besoin de comprendre comment le désordre sur la table se formait _ il me fallait donc aller dans la cuisine, je voulais savoir comment on cuisine, ce qu'il faut pour cela... j'ai alors remarqué que ce moment "piégé" ne représentait qu'une fraction de seconde dans le déroulement d'un cycle complet, celui de la vie et de la mort, de la putréfaction et de la résurrection. Telle est l'ampleur du thème du Eat art. En font partie tant la décomposition que l'acte de création de ce qui est en cours de constitution. Et je pense que donner la vie sous forme d'une œuvre d'art est une occupation très agréable. (Spoerri 1998, 58)

La gastronomie pour Spoerri se révèle à table. Interpellé par l'utilisation hasardeuse des objets, il se projette comme faiseur de trouble, en cuisine. Maître du désordre, il actionne le goût des spectateurs figeant leurs gestes de consommateurs. Il travestit ses menus pièges afin de semer la panique usuelle des ustensiles. De l'aliment à l'objet, le musée réinvestit son rôle dans la monstration d'une Nature reposée. Simplement ici le spectateur fait partie intégralement du procédé, activant la Nature de l'artiste. Sur le site du Proud Archivist à Londres, le feuillage s'exhibe et ouvre ses parfums dans l'installation *CroquisMe ExoticMe*. L'architecture de la galerie se compose d'un bandeau lumineux où les couleurs se réchauffent. Invitée par un parfumeur Nadjib Achaibou du Laboratoire The Crossmodalism, j'engage la couleur comme gourmandise d'un voyage sensible:

Entre l'orange et le rose, je commande côté cuisine, en tant qu'artiste plasticienne du goût, trois bouquets de menthe. La couleur murale quasi enveloppante, oriente la sensation olfactive. L'envie est d'offrir au public un moment suspendu, autre que son quotidien londonien. La menthe est l'ingrédient phare de l'installation, associée à la sauce à la menthe, sucrée et acide qui accompagne dans les règles de l'art, le gigot à l'anglaise. Le vert bouquet défait, je sélectionne les branches, les classe, tout en organisant des motifs en duo. Enivrée par la verdure, je construis en symétrie un utérus de menthe. Il s'agit d'une symétrie double, celle qui est visible où les feuilles de menthe se répondent de part et d'autre, ainsi que la correspondance imaginaire de créer en miroir, dans le corps à corps, un utérus exotique. Le motif apparaît volant dans la couleur. Je fixe délicatement les branches, courbant la forme, créant des arabesques. Le mur de la galerie devient sauvage, où l'ornement apparaît dentelé. Le vert se transforme en noir profond gardant les propriétés olfactives. Tel un herbier corporel, j'enracine dans la galerie mon corps imaginaire. J'engage ainsi le rituel

d'une re-texturation plastique du "Moi exotique". La notion de plasticité est ici entendue comme prolongement du corps, comme matière exotique naissante de ce même corps. L'utérus de menthe devient oiseau utérus, du Je au multiple répété tel le motif d'une tapisserie. Entre, s'installe une ponctuation de feuilles solitaires orientées vers le haut telles des plumes sacrées. Le corps est donc remplacé symboliquement par l'herbe sauvage, offerte telle une parure de parfum aux spectateurs. Le cérémoniel de l'offrande se métamorphose en parade déclenchant la sensibilité des premiers émois. (Barrière 2016)



Maeva Barrière, *CroquisMe ExoticMe*, installation comestible,
The Proud Archivist Londres, 2016

Sur un fond sonore d'oiseaux qui se réveillent dans la chaleur de la jungle, le spectateur danse avec grâce tel un flamand rose traversant le motif comestible: plumes de menthe sur mur lumineux, bouquets d'oiseaux-utérus, au sol morceaux de tissus paillettes violet/corail, seins de coco-mûre, champignons noirs et guirlandes de groseilles, fleurs séchées de taro (aussi appelées songe), œufs mollets encore chauds dans sa feuille de chou violette et crue, Yorkshire pudding avec menthe et kumquat, diamants de sucre et graines de grenade. (*Ibidem*)

Quel est ce corps sauvage qui embaume l'espace? Réveille-t-il le sens animal du spectateur?

De l'aliment à l'homme, de l'homme à l'aliment, comment l'aliment devient humaniste? Revenons un instant sur la gourmandise d'une co-création, de quoi l'artiste se nourrit-il? et comment la création se nourrit-elle? Parfum d'une correspondance

exotique, de la Brume aux épices, engageons les prémices d'une collaboration entre un chef gastronome, Olivier Rollinger et un parfumeur Jean-Claude Ellena. Créateur de parfums chez Hermès, Ellena va à la rencontre de Rollinger, en Bretagne, où il découvre à travers la cuisine un paysage de sensations afin de construire "Epice Marine". Sous la forme d'un journal, je vais prendre le temps de lire la correspondance, naissance d'un désir poétique.

Octobre 2011,

Ellena découvre le restaurant à Cancale, "Vieux parquet, pavage fatigué, grand escalier en bois ciré, lieux habité, [...] le château de Richeux domine la baie du Mont Saint-Michel. Le ciel se fond dans la mer, et la mer dans le sable mouillé, dans un dégradé de bleus, passant par le mauve, le gris et l'ocre: une aquarelle de Turner". Ellena retranscrit les sensations de l'espace poétique, utilisant les parfums épicés de la cuisine de Rollinger. "Je sens le poivre long, les graines de paradis, des notes d'agrumes, d'encens d'ambre gris avec un aspect marin". [...] Il ajoute, "Je pense utiliser également ton cumin torréfié que j'aime particulièrement il donne un côté Humain, Chair-Peau, il a un côté sensuel. Je pense accorder ces épices à une forte dose de bergamote pour le côté vivifiant, appel d'air, souffle où j'ajouterais une molécule de synthèse d'odeurs d'algues, d'eau océane, pas "mer" pour évoquer le Bretagne, la mer est sucrée. Celle-ci est verte, vive, incisive, salée".

En réponse_ Mars 2011,

Le chef Rollinger, "Il manque d'odeur de brume, qu'il décrit de façon alimentaire, une odeur d'avoine, ou de sarrasin bouilli, mais aussi de lait d'amande et de fleurs d'aubépines. Ellena ouvre sur un soupçon de Whisky, sur un côté terreux, le Bowmore, et le Bruichladdich. Il explique à Rollinger, "Essaye sur ta peau, c'est un whisky qui est plein d'images, et puis si tu peux, j'aimerais retrouver les galets mouillés et l'odeur de Hoya, ces hausses orchidées des régions tropicales. [...] Je remplace la cannelle par le piment de Jamaïque comme si de façon métaphorique à la place d'un rouge carmin, je jouais sur un jaune". (Ellena 2015, 143)

La couleur s'ouvre ainsi en bouche, les parfums dessinent les paysages de l'imaginaire. La chair de l'entre, de l'artiste à l'aliment, de l'aliment à l'œuvre crée des correspondances inter-esthétiques. Peut-on avancer le contour d'une esthétique gourmande, où la gourmandise de l'artiste prend naissance dès la conception de l'œuvre. La matière plastique d'une chair comestible s'offre à l'autre, le spectateur, mais aussi dans l'ancrage des pratiques artistiques collaboratives. L'homme se nourrit des objets-rêves qu'il ouvre comme terrain plastique. Cette étude engage la réflexion d'un lexique alimentaire dans les pratiques artistiques contemporaines: "Alimenta: Chair d'une identité plastique dans les pratiques contemporaines de la performance à l'installation comestible".

BIBLIOGRAFIA

AFIAC. 2013. *Spectaculaire Aléatoire*. Festival d'art contemporain. Fiac, Tarn.

- BARRIÈRE, M. 2014. "Mots plastiques: Carnet d'artiste, Donner chair à l'espace plastique." In *Manger l'art: art comestible et gastronomie esthétique*, Document de thèse en arts plastiques. Toulouse: Presses universitaires Jean Jaurès.
- BONNEFOY, F. (Éd.) 2002. *Restaurant Spoerri: maison fondée en 1963: 1, Place de la Concorde, Paris 75008*. Paris: Musée du jeu de Paume.
- BLOND, G. 1961. *Cinq mille ans à table*. Paris: Club des Amis du Livre.
- BOURRIAUD N. 2001. *Esthétique relationnelle*. Dijon: Les presses du réel.
- DETIENNE, M. et J.-P. VERNANT. 1979. *La cuisine du sacrifice en pays grec*. Paris: Gallimard.
- ELLENA, J. C. 2015. "Le parfum, un acte poétique". In *L'Art olfactif contemporain*. Ouvrage collectif, dir. C. Jaquet. Paris: Classiques Garnier.
- GUIGON, E. 2005. *L'objet surréaliste*, Paris: Éditions Jean-Michel Place.
- HARTUNG, E. 2002. "Daniel Spoerri presents Eat-Art': la communication au cœur de l'œuvre de Spoerri." In *Restaurant Spoerri: maison fondée en 1963: 1, Place de la Concorde, Paris 75008*. Édité par F. Bonnefoy, 21-23 Paris: Musée du jeu de Paume.
- JOURNIAC, M. 2004. *Exposition personnelle au Musée d'Art moderne et contemporain de Strasbourg du 19 février au 9 mai 2004*, dir. V. Labaume. Strasbourg: Musées de Strasbourg.
- NOVERO, C. 2002. "Daniel Spoerri et l'invention de la tradition' dans le *Journal gastronomique*." In *Restaurant Spoerri: maison fondée en 1963: 1, Place de la Concorde, Paris 75008*. Édité par F. Bonnefoy, 51-57 Paris: Musée du jeu de Paume.
- PEARL, L. 2001. *Corps sexe et art*. Paris: L'Harmattan.
- POULAIN, J. P. 1985. *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de tables*. Thèse, Université Paris VII.
- ROBERT, J.-N. 2005. *Les plaisirs à Rome*. Paris: Les Belles Lettres.
- SAN MARTIN F. J. 2002. "Gloria entre los dientes, angustia entre las piernas". In *Comer o no comer o las relaciones con la comida en el siglo XX, Manger ou ne pas manger: ou les relations Art/nourriture au XX^e siècle*, dirigido por D. Corbeira, 117-126. Salamanca: CASA.
- SPOERRI, D. 1983. Cérémonie de *L'enterrement du Tableau-piège*. 120 convives partagent le rituel du repas et sa mise en terre après dégustation. Jouy-en-Josas.
- . 1998. *Journal gastronomique, Janvier 1989*. Genève: Edition Métropolis.

GIOVANNA BELLESIA-CONTUZZI

COMFORT FOOD, ACQUIRED TASTE, AND FUSION CUISINE

A Migrant Journey

ABSTRACT (*Comfort Food, Acquired Taste, and Fusion Cuisine. A Migrant Journey*) This essay looks at food through the lens of immigration by analyzing the work of migrant writers in Italy. Comfort food, acquired taste and fusion cuisine are used to illustrate different stages of the migration process. Migrant writers have often used food as a metaphor to describe their longing for their homeland, for an idealized time and place when they felt safe, secure in their identity. Cooking and eating, sharing and learning culinary traditions foster integration and develop acquired tastes in the destination culture. The result is a sense of belonging, but also the formation of a split identity and a partial loss of the original self. Fusion cuisine, a product of globalization, offers the possibility of two identities coexisting harmoniously within the same person.

KEYWORDS Comfort Food, Acquired Taste, Immigration

In the past decades, the study of food has evolved into a cross-cultural discipline. There are food historians, but also anthropologists, sociologists and literature scholars who study this subject from different angles, following different theoretical approaches. This essay will look at food primarily through the lens of immigration by analyzing the work of contemporary first and second generation migrant writers in Italy along with sociological texts written in recent years. The concepts of comfort food, acquired taste and fusion cuisine will be used to define the different stages of a migrant's assimilation journey.

Food historian Massimo Montanari defines food as “the repository of traditions and of collective identity,” a communication system that is “an extraordinary vehicle of self-representation and of cultural exchange.” He points out that food can overcome language barriers as it “can serve as a mediator between different cultures” (Montanari 2006, 133). Writing about food, using words to describe this alternative and effective method of communication should therefore reinforce the possibility of building bridges between cultures. It is a theme that encapsulates the challenges and rewards experienced by migrant writers as they adapt to new values and traditions.

Migrant writers have often resorted to food as a metaphor to describe their longing for their homeland and their families, for an idealized time and place when they felt safe,

accepted and secure in their identity. These feelings are echoed in the current definition of “comfort food” as a food that provides consolation or a feeling of well-being, a food prepared in a traditional style having a nostalgic or sentimental appeal. It is typically associated with childhood and is a great coping mechanism that helps overcome difficult moments.

The expression “comfort food” has been around at least since 1966, when *The Palm Beach Paper* used it in a story on obesity: “Adults, when under severe emotional stress, turn to what could be called ‘comfort food’ – food associated with the security of childhood, like mother’s poached egg or famous chicken soup” (Romm 2015). The concept existed well before the expression became popular though. Social researchers confirmed that “experiencing a threatened sense of belonging increased the likelihood of comfort food consumption” (Troisi et al. 2015, 58).

Although comfort food differs for everyone, attachment to the person who originally prepared it remains a constant, so much so that, in many languages, it is simply called *mother’s cooking*. In many cultures, a mother’s caring and nurturing is commonly expressed through food. In a recent article about Syrian refugees in Germany titled “At Ramadan, Migrants in Europe Dream of Family and Comfort Food,” a Syrian asylum seeker is quoted as saying he would pray for a reunion with his wife stranded at a camp in Greece, yet during Ramadan would miss his mother’s food more (Nasr et al. 2016).

Many migrants are men who come from traditional societies where cooking is considered an exclusively female task. Living together with other men they end up recreating a sort of home-life and learn to cook out of necessity, but the soothing function of comfort food remains important. This issue is presented in Palestinian-Italian writer Muin Masri’s “Dolce caffè, amare le donne,” which could be translated as “Sweet coffee, bitter women,” but also plays with the double meaning of *amare* as the infinitive of the verb *to love*. The story’s main character explains to his visiting mother that he learned to cook by “secretly watching her” in the kitchen when he was growing up. Not wanting her to realize how much he misses home as he “did not want to see her crying,” he restrains from telling her that he “never cooked out of hunger, but only because he felt nostalgic about her cooking” (Masri 2007, 121).¹

In the short story “The Crossing,” taken from a chapter of Gabriella Ghermandi’s forthcoming novel *La bambina che resta*, it is the mothers’ foresight that saves the delirious captain of a migrant boat trying to cross the Mediterranean. Once again, the connection between mothers’ love and food is described as an essential component of childhood:

¹ All translations, otherwise indicated, are mine.

“Sugar, that’s what’s needed.” All those who had gone before us had explained to us, “You calm delirium at sea with sugar.” “Sugar, does anyone have any sugar?” I asked. *Thank goodness for mothers*. The little boy’s mother pulled out a bag full of candy [...] “To keep him quiet at sea...” “I have some small packets of sugar,” said the mother of one of the smaller children. I, Mohammed and a young Eritrean man took hold of the *keptein* and we made him drink some water with a couple of packets of sugar in it, then we gave him two pieces of candy. After a while he was fine. At that point, we all took a piece of candy and put it in our pockets, like a kind of good luck charm. A life-saving pill. *Thanks to the mothers in our group* we had candy, some cookies, packets of dried fruit juice and finally the packets of sugar. (Ghermandi 2014. Emphasis mine)

The connection between mothers and food is also present in Ghermandi’s first novel, *Queen of Flowers and Pearls*, especially when she refers to *genfo* as comfort food. *Genfo* is Ethiopian porridge made from different flours and served with a hole in the middle for melted butter, spices, hot pepper and yogurt. Like all Ethiopian food, it is eaten without utensils. In one passage, the description of the protagonist, Mahlet, eating *genfo* after returning home from Italy, is symbolic of her readjusting to being with her family and to life in Ethiopia. Mahlet’s gestures are so lively and detailed that readers savor the food along with her, “I [...] ate breakfast, contentedly dipping my fingers into the soft dough of the *genfo*. I broke off pieces and dipped them into the melted butter spiced with *berbere*, then I dipped them again into yogurt and almost tossed them in my mouth.” Her mother, who prepared the dish, enjoys watching her eat with such gusto and comments, “You’re starting to feel better, this is the first time since your return that I see you enjoying your food.” The power of food and mothers to bring us back home is exemplified by Mahlet replying, “Perhaps” she answers teasingly, “it’s because you had not made *genfo* for me yet” (Ghermandi 2015, 146-7).

The nurturing role of mothers in the creation of a self and a mother tongue is underlined in *Clash of Civilizations Over an Elevator in Piazza Vittorio* by Algerian-Italian author Amara Lakhous. In this novel food metaphors are used as literary images when an Italian woman praises the integration of her Algerian husband Amedeo. She compares his assimilation, his efforts to learn a new *mother-tongue*, with a baby drinking/assimilating milk. Her description of Amedeo’s efforts ends with a reference to the Lord’s Prayer comparing the Italian language to Amedeo’s daily bread as if to further distance him from his previous Muslim identity, when he lived in Algeria and his name was Ahmed: “I know that Amedeo speaks Italian better than many Italians. It’s his own doing, his will and his curiosity [...] Amedeo is self-taught, all you have to know is that he called the Zingarelli dictionary his baby bottle. He was really like a baby attached to its mother’s breast Italian was his daily bread” (Lakhous 2008, 104).²

Yet, sometimes, the ability of mothers to bring us back to our roots can be seen as an obstacle to integration. A good example of this strained emotional connection is found

² Translated by Ann Goldstein.

in Algerian-Italian author Tahar Lamri's short story "Il caffè" ("The Coffee") in which he describes the feelings of a man who, like him, grew up in Algeria but lives in Italy. Upon returning to his mother's home he defines the traditional *maida* she prepared for him as a round, low table "lavishly decked with my own childhood." Lamri also refers to Marcel Proust's famous *madeleine* as prototypically evocative. He appreciates the power of food to bring back involuntary memories and a person's past, but he perceives it as a threat that can weaken his resolve to continue leading an independent life abroad (Lamri 2007, 111).

Food as memory and its ability to comfort us by bringing us back in time while soothing our negative feelings is instead exemplified by Indian-Italian writer Laila Wadia in what appears to be a semi-autobiographical short story. In "Il segreto della calandraca" ("The Calandraca Stew Secret"), published in *Mondopentola*, a collection of stories on food and migration that she edited, Wadia states: "Dark moments can be overcome through olfaction. One needs to look for the flavors of the past, of a care-free time that often corresponds to childhood" (Wadia 2007, 132). Her protagonist visits Gerbini's, a multiethnic store in Trieste, to find comfort for her soul when she feels overwhelmed by homesickness, when her "body demands the flavors of her native India and her taste buds beg for a break from refined carbohydrates and cold-pressed extra-virgin olive oil" (131). She describes her visits to this store as a return to her grandmother's lap, "warm, soft and saturated with the scent of cloves, ginger, mango, chili peppers, lavender and cinnamon." She refers to the store as a safe harbor in a restless sea, as a magic carpet able to transport her back home to India in an instant, able to turn her back into a little girl "running barefooted in a tropical garden." It allows her to see "her mother's sweet and relaxed expression while placing chicken legs in the tandoori oven," her father "dipping his fingers in a bowl of hot curry" and her little brother begging to lick the bowl where the almond pudding was prepared (132).

When the protagonist of Wadia's story has difficulty replicating her mother-in-law's *calandraca*, a typical Istrian stew her husband is longing for, it is Mr. Gerbini, the Italian owner of the multiethnic store, who helps her find the secret ingredient. It turns out to be a mixture of spices and Hungarian sweet paprika. "With tears in his eyes" her husband acknowledges that her *calandraca* is now surprisingly close to his mother's. His emotional reaction to this comfort food seems to support the woman's suspicion that the missing ingredient might also simply be the "flavor of nostalgia" (134).

Food's power to bring people back home and help them regain a lost or forgotten identity is beautifully illustrated in Tahar Lamri's collection of stories *I sessanta nomi dell'amore* ("The Sixty Names of Love"). Lamri's interest in the process of understanding one's true self is evident from the first pages, where he quotes Whitman's poem *Perfections*: "ONLY themselves understand themselves and the like of themselves/As souls only understand souls" (1886). Whitman's thoughts are reflected in "Solo allora, sono certo, potrò capire" ("Only then, I am sure, I will be able to understand") the story of Jean Marie, born and raised in France by Algerian immigrant

parents who wanted to have him completely integrated into French culture. He does not speak Arabic and visits Algeria for the first time to fulfill his father's dying wish of being buried in his native village, a wish expressed when, at the end of his life, he suddenly realized he did not "want to be buried in the land of the others" (33). Jean Marie falls in love with the country, perhaps as a reaction to his father's long rejection of it. Whatever the motivation, he decides to move to Algeria to find his roots. It is while savoring a traditional meal with an Algerian family that he begins to appropriate his lost identity, and begins the search for his true self:

The room was filled with the smell of cardamom, cumin, caraway seeds, pepper and other spices. Jean Marie drank the fragrant chorba, he slowly savored the very tender chicken with olives, and had a second helping of lamb sprinkled with orange blossom water. He was completely taken by the food, everyone ate in silence. [...] He felt as if he were on a journey, the journey leading him back towards his true self. (Lamri 2006, 31)

Indeed, food brings people together and reminds them of their roots. In the initial pages of *La mia casa è dove sono* ("My Home is Wherever I am"), Igiaba Scego writes about visiting relatives in the UK. They belong to the same family, but took different paths to exile. "In our pockets, each one of us had a different Western citizenship," yet their hearts were all aching for the same loss. "We mourned Somalia, lost to a war we could barely understand" (Scego 2010, 13-14). It is only after eating together a traditional Somali meal that they begin to tell each other their stories and share their memories. Scego's sister-in law prepares a traditional chicken dish, something the author does not normally like, but she ends up loving this time. "It melted in our mouths [...] for a moment the land disappeared from under our feet. After that chicken, our stories met and became intertwined. Our bellies full, we let ourselves go to the memories of our homeland, now lost and faraway" (12).

The power of conviviality to bring people together is also present in another short story included in *Mondopentola*, "La coccinella di Omero" ("Homer's Ladybug") written by Bosnian-Italian author Božidar Stanišić. Here he reminds his readers of food's communicative power by personifying different courses that create a bond among the people sharing them at the table. He defines these special dishes as "those able to create a dialogue between ingredients and sauces," and compares them to "artworks able to have a conversation with their own contents, words, colors, sounds, or shapes" (Stanišić 2007, 34).

In the same volume, this personification of food is also present in Brazilian-Italian writer Christiana de Caldas Brito's short story "Cronaca di una *feijoada brasileira*" ("Chronicle of a *feijoada brasileira*"), told from the point of view of a black bean who, having fallen off during the *feijoada* preparation, decides to remain part of the dish by becoming its storyteller. The bean describes being shipped with other fellow beans from Rio the Janeiro to the Rome airport, and this time it is the food that is seeking comfort, "It was comforting to know that our point of arrival, after being tossed in the

belly of a 747, would be an Italian belly.” The beans are concerned and worry whether Italians will like them. “Will they be ready to accept us? Will they be prejudiced when they see how black we are? Those worries distressed them, but they were normal ponderings of a migrant bean” (De Caldas Brito 2007, 50).

De Caldas Brito’s use of irony and humor to advance her social engagement is an effective tool to denounce problems, but the next step is finding a solution. The recent fields of *culinary diplomacy* and *gastrodiplomacy* have given official recognition to the power of food to bring people together and mediate conflicts. Valerie Gecowets clarifies these two concepts by explaining that “culinary diplomacy is the high cuisine, the official manifestation of a state’s power through food” (2015). A good example of culinary diplomacy would be the hosting of a 4th of July picnic by an American Embassy, or the recent creation of *The American Chef Corps*, “a network of more than 100 of America’s most renowned chefs, participating in programs both in the US and abroad to foster cross-cultural exchange and to highlight American cuisine through the shared experience of food”. Gastrodiplomacy, instead, defined as “the street food [...] the sharing and exchange of foods between cultures [...] a grass root movement” is precisely what migrants bring to our globalized world” (Gecowets 2015).

In the already mentioned short story “Il segreto della calandraca,” Wadia applies the concept of gastrodiplomacy to literature by defining the Gerbini’s multiethnic store in Trieste “The United Nations of flavors.” She sees this store as the living proof that peaceful coexistence is possible, “Only in this place did I see unleavened bread hugging Palestinian garbanzo beans, Indian sauces not distancing themselves from a nearby Pakistani sauce, third-world tapioca and cassava in the front shelf, above oversize packages of Frankenstein foods, made in the USA” (Wadia 2007, 132-33).

Cooking and eating can project us into the future. Sharing one’s culinary traditions and learning new ones are ways to begin the process of integration, to develop acquired tastes in the destination culture. According to a 2015 study by Censis, the Italian Social Study and Research Institute, “Food has become a testing ground for the hybridization of Italian culture because of the ever-increasing number of different cultures present in Italy. Foreigners living in Italy appreciate and cook Italian food, they buy Italian products, modify and combine their dishes with Italian ingredients” (2015). The research was conducted in three major Italian cities, Milan in the north, Rome in the center and Palermo in the south. The results indicate that during their first year in Italy, most (86.5%) immigrants eat typical dishes from their country of origin daily. The percentages change with time and reflect the process of integration. One to five years after arriving in Italy, 34.7% of immigrants eat Italian food every day, and the numbers increase to 45.7% after the fifth year of residency. Food is also seen as a powerful means for cultural exchange as 40.5% of foreigners reported having cooked typical dishes from their own countries for Italian friends and 50.2% participated in multiethnic dinners.

Learning to truly enjoy different food brings a sense of belonging, but also the formation of a split identity, and a partial loss of the original self. Several writings center

on second generations' rejection of traditional foods that they see as the older generations' refusal to develop an "acquired taste" and assimilate to the new culture. In her autobiographical short story "Ruben," Gabriella Kuruvilla, born and raised in Italy by an Italian mother and an Indian father, denies the influence of food on the formation of her own identity, "Certainly I ate a lot of rice with curry and not much pasta with tomato sauce. But being in front of a hamburger does not make people feel American" (Kuruvilla 2005, 84). Kuruvilla's statement could seem to be at odds with Massimo Montanari's suggestion that food might be the first way to connect with different cultures, but only if we forget that creating connections does not substantially modify people's identities, especially when they are perceived as an imposition:

Food is culture *when it is eaten* because man, while able to eat anything, or precisely for this reason, does not in fact eat anything but rather *chooses* his own food, according to criteria linked either to the economic and nutritional dimensions of the gesture or to the symbolic values with which food itself is invested. Through such pathways food takes shape as a decisive element of human identity and as one of the most effective means of expressing and communicating that identity. (Montanari 2006, XI-XII)

In Wadia's "Curry di pollo" ("Chicken Curry"), translated by Monica Hanna, Anandita, the Italian-born teenage daughter of Indian immigrants calls her parents "Indian Flintstones" and complains about their lack of assimilation to Italian life, "My parents [...] think they still live in a mud hut in the obscure village of Mirapur, in central India, with their two cows and three goats. But for over twenty years now they've lived here in downtown Milan" (Wadia 2006, 150). Her rejection of her Indian origins and her desire to embrace Italian cultures is exemplified by her rejection of Indian food. She calls the snack her mother has her carry to school "Indian bread stuffed with deceased vegetables" (154), and informs the reader that she regularly throws away this "bag of Indian bread filled with vegetables strangled in oil and spices" (153).

Because of her father's old-fashioned ideas about dating and penchant for arranged marriages, when she invites her Italian boyfriend Marco to dinner, she also invites her best friend Samantha as a cover, telling her parents he is dating Samantha. The whole meal becomes a charade. Anandita wants to give Marco the impression that her family is integrated into Italian life so she begs her mother to cook Italian food. The mother first teases her, but understands her daughter's desire to belong to the place where she was born and raised and goes along with her request, "I'll make spinach *pakor*as and a nice chicken curry tonight,' [...] she says, [...] I look at her annoyed. [...] Seeing my eyes turn into petroleum wells, Mom starts to laugh. 'I'm joking! I'm joking! I'll make penne in tomato sauce, like we agreed.' I breathe a sigh of relief" (154).

But her father remains adamant about his dislike for Italian pasta that to him tastes like "rubber tubes." During dinner, he praises his mother's chicken curry "the best in the entire district of Mirapur" and goes as far as enthusiastically reciting the whole recipe "First she ground three types of peppers with other spices – mustard, coriander,

cardamom, poppy, cinnamon, cloves, then she fried them with onion and garlic and finally she added a tomato, coconut milk and chicken” (157). Anandita’s father is then horrified to discover the unconventional use of curry in Italy when Marco announces he once had curry on pizza along with cream and mushrooms and actually liked it. Oblivious to the father’s reaction, Marco makes matters worse by adding “once we got a packet of risotto with shrimp and curry. Mom made it one night. It was really good. You just need to add a spoonful of parmesan and a pat of butter” (156).

Wadia uses food as a metaphor for the older generations’ resistance to assimilation, but the conversation also points to the introduction of ethnic food in the once homogenous and traditional Italian diet. According to the *Transnational Food Manual*, edited by INMP, The Italian National Institute for Health, Migration and Poverty, between 2003 and 2008 the sale of ethnic food products in Italy increased by 60%. Falafels, kebabs, nachos, tex-mex sauces and noodles gained popularity among the young, especially among upper-class Italians between the ages of 20 and 45 (Marrone et al. 2010). The Mediterranean diet is changing to keep up with the increasingly multi-ethnic Italian society. Previously unknown foods are being added. The Italian Pediatric Society has even created a transcultural food pyramid and introduced flavors and foods that are new to Italians, like millet, sorghum, amaranth, and quinoa: “Dulce de leche, fried plantain and nachos are featured alongside cookies and chips as foods to eat occasionally. While ‘new’ types of fruit and vegetables have been introduced, namely lychees, mango and cassava leaves.” (Barilla Center for Food and Nutrition 2017).

New foods and cooking styles are not the only innovations brought about by transnational cuisine. Table manners and food rituals are also quite different and need to be respected and learned. Ethiopian food is not alone in not requiring eating utensils. Wadia points this out in “Chicken Curry” by having Anandita’s father further embarrass her when he declares that his daughter is unaccustomed to eating with forks, “We don’t like this stuff, we like curry, and eating with our hands” (Wadia 2006, 156).

Cultural differences do not necessarily need to be depicted only as barriers, as Gabriella Ghermandi demonstrates in “Easter Dinner,” also included in *Mondopentola*. In this short story, she turns the introduction of Alem’s Italian boyfriend to her Ethiopian grandmother into an occasion to use food and eating habits to gain her approval. Grandmother Berechti tries her best to cook impossibly spicy food, because “A man who cannot stand spicy food on his tongue, won’t be able to stand the spicy personality of Ethiopian women” (Ghermandi 2007, 74). While Alem and her mother are actually unable to eat such hot food, the boyfriend manages to eat an abundant portion. Grandmother Berechti, described as “the fierce warrior” who had defeated all of her granddaughter’s previous white boyfriends, is immediately taken aback when he, thoroughly prepared by his girlfriend, knows how to rip a piece of *ingera* bread, dip it in the sauce, roll it around the meat into a perfect cone, “a man’s mouthful, with the center among his fingers and the tip of the cone touching his palm” and then tosses it into his mouth seemingly unaffected by the spiciness of the food. He does not even ask for

water; he continues eating “like a man,” trying everything, always taking the food in front of him without ever reaching over in other people’s part of the common dish. Alem’s grandmother continues to test him by serving *tibsi*, a meat dish, in a bed of hot chili peppers, “a fiery hell” that turns the grandmother’s expression from doubt into marvel when he happily accepts eating seconds and compliments her cooking. It is only after this true test of fire that the grandmother begins to accept Alem’s boyfriend and engages in conversation with him. She asks him about his job, his family, his life. The final test comes with coffee, when the grandmother, after performing the traditional Ethiopian coffee ceremony, hands him a scalding cup. He is Alem’s first “white boyfriend” who does not ask for a saucer and is able to sip the hot coffee holding the scolding cup the proper way. “He held the cup firmly in his hands like a real Habescià,” a term Ethiopians sometimes use to define themselves. When he finishes the third cup of coffee, the grandmother looks at him and announces “his eyes are a thousand shades of green, like Alem’s father’s” (78). That was it, he had passed the test and by accepting Ethiopian food and respecting its customs, had gained Alem’s grandmother’s approval.

Coffee returns as a sign of masculinity in “Caffè nero senza zucchero” (“Black coffee, no sugar”) by Salvadorian-Italian author Carlos Rodriguez. The young protagonist, after his first sexual encounter, is offered some black coffee, without sugar, “as *machos* like it” (Rodriguez 2002, 74). Coffee is a recurrent symbol, present in many writings by migrant authors. In his essay “Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption,” French philosopher and literary theorist Roland Barthes noted that the context of a food might conflict with its nutritive substance, “all food serves as a sign among the members of a given society” (1997, 29). Coffee is a case in point, as in many societies, especially in the industrialized western world, it is consumed quickly to increase alertness because of its caffeine content, but in many slower-paced cultures it is prepared slowly, sipped calmly, and follows precise rituals linked to relaxation and a real coffee-break. Coffee can be an acquired taste, yet when it is not an addition, but rather a modification of the original taste, it can also be seen as a rejection of a migrant’s country and family.

This situation is clearly depicted in “Il caffè,” Tahar Lamri’s short story, when the main character gulps down a hot, bitter coffee instead of the traditional sweet concoction savored slowly by his family. His mother sees this drastic change in taste as evidence that he is no longer her son. She stares at him at length and then announces, “I had a son... He left one day, twenty years ago... they came to tell me he had died abroad, I didn’t want to believe it. Today, I am sure of it” (Lamri 2007, 113). In the same story the difficulty of reverting back to old habits is also illustrated through the protagonist’s criticism of Algerian unstructured meals. Accustomed to Italian separate courses presented in a specific order around a rectangular table, he finds himself “at home, but disoriented” (111).

In *Migration Italy: The Art of Talking Back in a Destination Culture*, Graziella Parati comments on the use of food as “an effective trope that allows a migrant writer to also

manipulate stereotypes about Italianness” (2005, 77). Italians’ entrenched eating habits and stereotypical passion for espresso are at the center of “Döner Kebab,” a short story by German-Italian writer Nora Moll about a young Italian visiting his German girlfriend’s parents. Moll manages to describe her Italian protagonist distaste for German food and his hosts’ meager diet, through her sarcastic choice of words and by keeping the German word for coffee in the original, as if the German version did not even deserve to be translated into Italian. “Tough reality here, tough like the whole wheat rolls served for breakfast... They are covered with a large quantity of seeds: sunflower, pumpkin, poppy, and oat flakes,” not to mention many other “little thingies” that turn them into something similar to “pig feed.” He ends up “watering” the rolls, as if they were plants, with several cups of Kaffee. He then comments on the German habit of adding butter, jam, honey and, sometimes, sausages to the rolls. Being Italian though, in the morning he would not be able to digest such heavy foods. In the mornings, he is accustomed to having only the “simple and marvelous coffee spouting out of his Italian espresso maker. Just coffee, that’s it!” (Moll 2007, 125). Apparently, there is hope for the new Italian generations, as he confirms the possibility of developing an acquired taste when he ends up consoling himself with kebabs from a Turkish food stand in Berlin.

With the passing of time and the progress of integration, acquired taste sometimes turns into comfort food. Two examples can be found in “Dismatria” (“No Motherland”) by Igiaba Scego and Kossi Komla Ebri’s “Mal di...” (“Home... Sickness”). At the end of Scego’s short story, after using suitcases and closets as a way to describe the transient nature of refugee life, the main character discovers her mother has a suitcase filled with memories of Italy ready to bring back to Somalia, should they ever be able to return. In the suitcase, among other strange things there are a package of spaghetti, a plastic Parmesan cheese and a small bottle filled with water (Scego 2005a, 19). The choice of water seems to remind the readers that water is as a precious resource for immigrants who, like Scego’s mother, came from arid, desertic regions. Acquired taste as comfort food returns in Komla Ebri’s story about the sister of a Togolese immigrant married to an Italian, who moves to Italy to work as a caregiver for her brother’s family. As the narrating voice, she talks about her difficulty in adapting, overcoming the language barrier, and learning to cook Italian food. She is forbidden from preparing Togolese food that takes too long and makes the whole house stink for days. She is dismayed by her brother’s transformation and rejection of his origins and seeks comfort in food, but the cassava flour and peanuts she brought from Togo do not last long enough. At first, she cannot get accustomed to eating pasta all the time and missed the food she used to eat with her hands at home. With time, she learns to appreciate Italian food, moves out of her brother’s home and gains her independence. When he goes to visit her, she prepares him traditional food. Away from his Italian wife and children, her brother enjoys the Togolese food she prepares for him, and reverts to his old self.

Interestingly, when the protagonist finally returns to Togo she has difficulty readjusting to her village life and moves to a larger city. Even there though, she sometimes feels restless because as a “tenant of two homelands” she is sometimes happy and sometimes feels “cloven [...] a bit unbalanced” as if a part of her remained in Italy. She does realize she would be longing for Africa if she returned to Italy, but also accepts that perhaps a part of her now longs for Europe. Her solution is to buy spaghetti, tomato sauce and meat to prepare an Italian meal. It is a combination of comfort food and acquired taste that allows her to belong to both worlds.

Igiaba Scego’s short story “Salsicce” seems to confirm that integration can be spread through food as food helps the protagonist of her story create a collective Italian and Somali identity. The protagonist of this short story who, like Scego was born and raised in Italy by Somali parents and is a Sunni-Muslim, does not reject Somali food, but tries to eat pork sausages to prove her Italian identity.

I look at the shameless parcel and I ask myself: Is it really worth it? If I swallow these sausages one by one, will people understand that I am Italian just like them? Exactly the same as them? Or will it all have been a useless act of bravado? [...] My beautiful passport is burgundy red, and it proclaims, to all intents and purposes, my Italian nationality, but does that passport speak the truth? Deep down, am I truly Italian? (Scego 2005b)³

When the protagonist, at the end of the story cannot swallow the “unclean” pork sausages, she decides that eating them would not make her more or less Italian or Somali, and affirms the need of many first and second-generation migrants to stay true to both of their identities, to create a fusion of two wholes. She feels Italian when she eats something sweet for breakfast and Somali when she drinks tea with cardamom, cloves and cinnamon, and that is just fine with her.

Differently from Scego, who separates her two culinary traditions, other writers mentioned in this essay evoke the possibility of the merging of different cuisines through fusion. The disdain felt by the Indian father of the protagonist of “Chicken Curry,” is described in comical terms by the author, but it is a sad example of the failure to “fuse” cultures together. Younger Italians, growing up in a multiracial and multicultural country, among first and second-generation migrants, are much more open to combining ingredients and experience flavors which were once unknown to the Italian palate. This is also proven by the wealth of international ingredients carried by Italian supermarkets today. These ingredients are slowly finding their way into traditional Italian meals and also help supplement the diet of the increasing number of

³ This short story, originally published in *Metamorphoses*, the journal of the Five College faculty seminar on literary translation in 2005, was translated by Giovanna Bellesia and Victoria Offredi Poletto and is now available on line. Accessed June 9, 2017. <http://www.warscapes.com/retrospectives/food/sausages>.

Italians with dietary restrictions. Many bars offer cappuccino made with soy milk, a primary example of basic fusion cuisine necessitated by food intolerance, but other choices are simply dictated by evolving taste. Spices like ginger and turmeric are now added to Italian dishes. Already in 2002, *The Wall Street Journal* published an article about the popularity of Fusion cuisine in Milan, during fashion week. (Galloni 2002).

When considered in the context of migration, fusion should not be perceived as the old attempt to reproduce a deformation of the migrant's cuisine with an approximation of the original ingredients, as many hyphenated restaurants did and still do. In the United States, for instance, Italian-American restaurants serve food that is neither Italian nor American. It is a cuisine that transforms and separates rather than uniting. Nowadays, fusion is meant to blend cultures. This is not a new development, after all. There seems to be nothing more Italian than pasta with tomato sauce or pizza. Yet they both require tomatoes a "new world" import, brought to Europe by the Spaniards in the XVI century.

Fusion cuisine has always existed. It combines the best elements of different culinary traditions and blends the flavors together in a harmonious way. Hopefully, our globalized future will include the same appreciation for people who move across borders. In the meantime, migrant writers in Italy continue to offer their perspectives, to educate with their writings, to bring new dishes to the Italian table. It is important for Italians to learn to savor them.

BIBLIOGRAPHY

BARILLA CENTER FOR FOOD AND NUTRITION. 2017. "The Mediterranean diet adapts to the times". Accessed June 8, 2017. <https://www.barillacfn.com/en/magazine/food-and-health/the-mediterranean-diet-adapts-to-the-times/>.

BARTHES, R. 1997 (1961). "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption." In *Food and Culture: A Reader*, edited by C. Counihan and P. Van Esterik, 20-27. London: Routledge.

CENSIS. "Ricette italiane di integrazione" (24/09/2015). Accessed June 8, 2017. http://www.censis.it/14?shadow_ricerca=121038

DE CALDAS BRITO, C. 2007. "Cronaca di una feijoada brasileira." In *Mondopentola*, a cura di L. Wadia, 40-51. Isernia: Cosmo Iannone Editore.

GALLONI, A. 2002. "Fusion Cuisine Becomes Fad in Italy's Fashionable Milan." September, 20. Accessed June 9, 2017. <https://www.wsj.com/articles/SB103243248261995795>.

GECOWETS, V. 2015. "Conflict Cuisine. Culinary Diplomacy vs. Gastrodiplomacy". March, 24. Accessed June 8, 2017. <http://conflictcuisine.com/culinary-diplomacy-vs-gastrodiplomacy/>.

GHERMANDI, G. 2007. "Pranzo pasquale." In *Mondopentola*, a cura di L. Wadia, 71-81. Isernia: Cosmo Iannone Editore.

—. 2014. *The Crossing*. Translated by G. Bellesia-Contuzzi and V. Offredi Poletto. *The Massachusetts Review*, 55/4: 684-694, 721.

- . 2015. *Queen of Flowers and Pearls*. Translated by G. Bellesia-Contuzzi and V. Offredi Poletto. Bloomington: Indiana University Press.
- KOMLA-EBRI, K. 1998. "Mal di..." In *Destini sospesi di volti in cammino*, a cura di R. Sangiorgi and A. Ramberti. Santarcangelo di Romagna: Fara Editore. Also available as "Home...Sickness." In *Multicultural Literature in Contemporary Italy*, edited by G. Parati and Orton Marie, 91-98. Madison: Fairleigh Dickinson University Press, 2007.
- KURUVILLA, G. 2005. "Ruben." In *Pecore nere*, cura di G. Kuruvilla, I. Scego, I. Mubiayi, e L. Wadia, 84-94. Bari/Roma: Laterza.
- LAKHOUS, A. 2008. *Clash of Civilizations Over an Elevator in Piazza Vittorio*. Translated by A. Goldstein. New York: Europa Editions.
- LAMRI, T. 2006. "Solo allora sono certo potrò capire." In *I sessanta nomi dell'amore*. Santarcangelo di Romagna: Fara Editore.
- . 2007. "Il caffè." In *Mondopentola*, a cura di L. Wadia, 105-113. Isernia: Cosmo Iannone Editore.
- MARRONE, A., P. SCARDELLA e L. PIOMBO (a cura di). 2010. *Manuale di Alimentazione Transculturale*. Gruppo Editoriale Editeam. Accessed June 8, 2017. <http://www.inmp.it/index.php/ita/Pubblicazioni/Libri/Manuale-di-Alimentazione-Transculturale>.
- MASRI, M. 2007. "Dolce caffè, amare le donne." In *Mondopentola*, a cura di L. Wadia, 115-121. Isernia: Cosmo Iannone Editore.
- MOLL, N. 2007. "Döner Kebab." In *Mondopentola*, a cura di L. Wadia, 123-129. Isernia: Cosmo Iannone Editore.
- MONTANARI, M. 2006. *Food is Culture*. Translated by A. Sonnenfeld. New York: Columbia University Press.
- NASR, J., N. SKYDSGAARD and K. TAGARIS. 2016. "At Ramadan, migrants in Europe dream of family and comfort food". June 7, 2016. Accessed June 8, 2017. <http://www.reuters.com/article/us-religion-ramadan-europe-migrants-idUSKCN0YT12T>.
- PARATI, G. 2005. *Migration Italy: The Art of Talking Back to a Destination Culture*. Toronto: Toronto University Press.
- RODRIGUEZ, C. 2002. "Caffè nero, senza zucchero." In *Il doppio sguardo: culture allo specchio*. Roma: Adnkronos Libri.
- ROMM, C. 2015. "Why comfort food comforts". *The Atlantic*, April 3. Accessed June 7, 2017. <https://www.theatlantic.com/health/archive/2015/04/why-comfort-food-comforts/389613>.
- SCEGO, I. 2005a. "Dismatria." In *Pecore nere*, a cura di G. Kuruvilla, I. Scego, I. Mubiayi, e L. Wadia, 5-21. Bari/Roma: Laterza.
- . 2005b. "Sausages." *Metamorphoses. The Journal of the Five College faculty seminar in Literary translation*, 13/2: 214. Translated by G. Bellesia and V. Offredi Poletto. Also available on line. 2013. Accessed June 9, 2016. <http://www.warscapes.com/retrospectives/food/sausages>.
- . 2010. *La mia casa è dove sono*. Milano: Rizzoli.
- STANIŠIĆ, B. 2007. "La coccinella di Omero." In *Mondopentola*, a cura di L. Wadia, 5-13. Isernia: Cosmo Iannone Editore.
- TROISI, J. D., S. GABRIEL, J. L. DERRICK and A. GEISLER. 2015. "Threatened Belonging and Preference for Comfort Food Among the Securely Attached." *Appetite*, 90: 58-64. DOI: 10.1016/j.appet.2015.02.029.
- WADIA, L. 2006. "Chicken Curry." Translated by M. Hanna. *Metamorphoses. The Journal of the Five College faculty seminar in Literary translation*, 14/1-2: 150.

—. (a cura di) 2007a. *Mondopentola*. Isernia: Cosmo Iannone Editore.

—. 2007b. “Il segreto della calandraca.” In *Mondopentola*, a cura di L. Wadia, 131-143. Isernia: Cosmo Iannone Editore.

WHITMAN, W. 1886. “Perfections”. In *Leaves of Grass*. Accessed June 9, 2017. <http://whitmanarchive.org/published/LG/1867/poems/72>.

MASSIMO BONIFAZIO

“LE MANI IN MEZZO AL CIBO, TUTTE MANI CORTESI”

Tre pasti solidali in Ingeborg Bachmann, Günter Grass e Friedrich Dürrenmatt

ABSTRACT (“*Hands in the Food, all Polite Hands*”. *Three Solidarity Meals in Ingeborg Bachmann, Günter Grass and Friedrich Dürrenmatt*) This paper focuses on a particular kind of literary representations of food, namely the “solidarity meals” described by Alois Wierlacher. They are analyzed in three prose works: Ingeborg Bachmann’s *Der Fall Franza* (1965-1966), Günter Grass’ *Die Blechtrommel* (1959) and Friedrich Dürrenmatt’s *Die Panne* (1956). These literary representations foster the recognition of a utopian dimension of brotherhood, and at the same time they show *ex negativo* the society in which the characters live.

KEYWORDS Food in literature, Solidarity meals, Ingeborg Bachmann, Günter Grass, Friedrich Dürrenmatt

Fra i vari scopi che possiamo assegnare alla letteratura, e con lei alla simbiotica – per non dire parassitaria – *Literaturwissenschaft* del nostro e di ogni tempo, vi è anche certamente la ricerca di un senso per l’esistenza umana, o quantomeno la formulazione, se non proprio di risposte, quantomeno di domande precise. Tuttavia, alla letteratura e alla sua *ancilla* non si può assegnare una funzione veramente sismografica rispetto ai problemi del mondo circostante; quello che fanno è rispondere, con modalità del tutto peculiari, in maniera imponderabile, fortuita e misteriosa, alle tensioni del loro tempo, mediate ovviamente dal filtro dell’individualità di chi le produce. Questi orienta la sua ricerca in base a gusti, interessi, curiosità, desideri, esperienze individuali, e non da ultimo in base a influenze esterne – ad esempio dettami di tipo politico oppure, oggi più facilmente, gusti e tendenze correnti. In occidente il cibo, in questo periodo storico, è certamente *trendy* in tutti i settori. Demonizzato per più versi a causa dei rischi che gli sono collegati, fra contaminazioni di vario genere (dagli agenti inquinanti agli OGM) e ossessioni dietetiche (che rimandano a un dover-essere pubblicitario assai più che a franche preoccupazioni di salute), esso è allo stesso tempo santificato come toccasana e mezzo di guarigione, come sostegno di presunte identità locali, come Materia Prima per alchimie di gusto che dovrebbero redimere le nostre vite da tristezze e insicurezze. Tutto questo ci viene suggerito quotidianamente da programmi televisivi, canali internet e libri di cucina che portano sul nostro desco (spesso dai contorni assai più

mediatici che concreti) sconosciuti pezzi di mondo, sia geografici che ideali, o frammenti di una vita più fantasiosa, salutare, allegra, alla quale siamo invitati a tutte le ore. Il culmine è raggiunto negli spot pubblicitari, dove si fa evidente il carattere edonistico e soprattutto commerciale di questi appelli, lo strenuo sforzo per associare al cibo caratteristiche gradevoli e, appunto, redentrici; penso ad esempio alle esagerate immagini di luoghi incontaminati e di felicità – di contadini, animali, famiglie – che intendono evidentemente coprire la fredda e poco appetitosa realtà della produzione industriale di alimenti. Come notava già Roland Barthes parlando dell’“essenza ideale dei beni di consumo” (1961, 978), ciò che acquistiamo non è tanto il cibo nella sua materialità, quanto *un’idea* di cibo che dovrebbe appunto redimerci dalle nostre tristezze e insicurezze, comunicando magicamente alle nostre esistenze la stessa ideale purezza del prodotto in vendita e garantendoci dunque la stessa incontaminata *felicità* – in cambio del nostro denaro.¹

A conti fatti, pochissimo di tutto questo – che pure per l’occidente ha un carattere onnipervasivo – emerge nella letteratura di lingua tedesca, e ancora meno nella critica letteraria.² Quello che possiamo fare è occuparci della realtà, ossia dei testi che abbiamo a disposizione, senza assegnare loro alcun tipo di necessità storica (senza illuderci che il reale sia in qualche modo razionale), ma cercando in essi tracce della crisi di senso, non da ultimo alimentare, che ci attanaglia. Le pagine che seguono sono dedicate a un esercizio che va in questa direzione; esse scavano fra le pieghe di alcuni episodi presenti nel romanzo *Die Blechtrommel* di Günter Grass (*Il tamburo di latta*, 1959), nel frammento *Der Fall Franza* di Ingeborg Bachmann (*Il caso Franza*, 1965-1966) e nel racconto *Die Panne* di Friedrich Dürrenmatt (*La panne*, 1956). I loro autori appartengono casualmente – vale a dire: senza che vi sia in questo un intento “ecumenico” nel metterli insieme da parte di chi scrive – alle tre grandi compagini nazionali di Austria, Svizzera e Germania Ovest; tutti e tre, peraltro, figurano saldamente dentro il canone della “letteratura tedesca” *tout court*. Anche la contiguità cronologica dei testi scelti si può considerare casuale, per quanto il fatto di essere stati scritti nel periodo del boom economico e prima delle agitazioni del Sessantotto in qualche modo ne unifichi il tono e probabilmente ne orienti l’atteggiamento anche nell’ambito della rappresentazione del cibo.

Non è un caso, invece, che tutti e tre gli episodi siano momenti colti all’interno di narrazioni latamente romanzesche; infatti anche la *Panne*, sebbene non abbia il respiro di un romanzo, può esservi assimilata. Il genere romanzo mostra una spiccata affinità

¹ Fra i molti interventi in questo senso p.e. Marrone 2014 e 2016.

² Similmente, Cheryll Glotfelty notava più di venti anni fa che, a leggere soltanto la letteratura critica, “race, class and gender” sembravano essere gli “hot topics of the late twentieth century” (1996, XVI), mentre la drammatica crisi ecologica che tuttora viviamo non vi svolgeva pressoché alcun ruolo. Nel mondo di lingua tedesca, e in Germania in particolare, l’“hot topic” per eccellenza della *Literaturwissenschaft* resta il periodo hitleriano.

con il mondo borghese e con i suoi ideologemi; in esso trovano espressione privilegiata le esigenze, i desideri e le proiezioni degli appartenenti a questa classe sociale. Del resto tale genere, come affermò Wilhelm Schlegel nel 1798, è proprio “der Punkt, wo die Literatur das gesellige Leben am unmittelbarsten berührt” (Schlegel 1960, 149: “il punto in cui la letteratura tocca la vita sociale nella maniera più immediata”). Questo dato di fatto va combinato con una particolarità del nostro rapporto con il cibo, messa bene in luce da Georg Simmel:

Von allem nun, was den Menschen gemeinsam ist, ist das Gemeinsamste: dass sie essen und trinken müssen.

Und gerade dieses ist eigentümlicherweise das Egoistischste, am unbedingtesten und unmittelbarsten auf das Individuum Beschränkte: was ich denke, kann ich andere wissen lassen; was ich sehe, kann ich sie sehen lassen; was ich rede, können Hunderte hören – aber was der einzelne isst, kann unter keinen Umständen ein anderer essen. (Simmel 1910, 1)

Di tutte le cose comuni agli esseri umani, la più comune è: che essi devono mangiare e bere.

E proprio questo è in maniera peculiare la cosa più egoistica, quella limitata all'individuo in maniera più assoluta e immediata: ciò che penso, posso farlo sapere agli altri; ciò che vedo, posso farlo vedere; ciò che dico, possono sentirlo in centinaia – ma ciò che il singolo mangia non può in nessuna circostanza essere mangiato da un altro.

L'aspetto concreto di questa assunzione di cibo, ciò che rende irripetibile e indivisibile ogni boccone, non rientra quasi nella dimensione letteraria; come annotava già Edward Morgan Forster nel saggio *Aspects of the Novel*, “Food in fiction is mainly social” (1956, 53). La letteratura ha dunque il compito di mettere in luce l'aspetto simbolico delle rappresentazioni del cibo. All'interno del genere romanzo, tendenzialmente, le rappresentazioni dei pasti non sono semplici riempitivi mimetici, tesi a mostrare il quotidiano per quello che è, ma vanno lette come veri e propri “turning points” che marcano una dimensione fondamentale, e per nulla accessoria, dei testi (Moretti 2013, 71). Vedremo come questa idea si può applicare ai tre episodi presi in considerazione. Ciò che tuttavia più li accomuna, ai sensi del nostro discorso, è il fatto che in essi siano rappresentati dei *Solidarmahlzeiten*, dei “pasti solidali,” come li ha descritti il germanista Alois Wierlacher nel suo poderoso saggio *Vom Essen in der deutschen Literatur* (*Del cibo nella letteratura tedesca*, 1987), centrale per chi si accosti allo studio delle relazioni fra cibo e letteratura. Qui Wierlacher individua quattro tipologie principali di pasti in letteratura: i pasti di rappresentanza, i pasti familiari, i pasti come tribunale e, appunto, i pasti solidali. Secondo l'autore queste differenti tipologie vengono a determinarsi non tanto a causa dei fattori di spazio e di tempo, quanto per la scelta delle vivande e soprattutto per la costellazione dei commensali e le modalità con cui essi si comportano a tavola (Wierlacher 1987, 53-59). Se le prime tre tipologie sono il luogo della differenza, dove i commensali sono intrappolati in una rete di ruoli sociali gerarchicamente determinati e necessariamente asimmetrici (dove per esempio gli anfitrioni dimostrano la loro supremazia tramite l'opulenza dei banchetti

offerti, i padri esercitano il loro illimitato potere sui figli, e i giudici, spesso autoproclamatisi tali, si confrontano con gli accusati), i pasti solidali sono momenti di leggerezza, nei quali le differenze fra i commensali sono annullate e si creano le condizioni per una “Sinn- und Teilhabegemeinschaft” (181), una “comunità di condivisione e di senso” che altrove Wierlacher chiama anche *communio* (115). Nei “pasti solidali” si intravede una possibilità inedita: la convivialità appare in grado di aprire la strada a una liberante visione utopica di fratellanza. Così li descrive Wierlacher:

es handelt sich vornehmlich um Sozialsituationen, deren Teilnehmer einander unbekannt sind oder kaum bekannt sind, sich zufällig begegnen, also kaum oder gar nicht in vorgängige Interaktionsgeschichten verwickelt sind, und für die die Mahlzeiten [...] zu Situationen des Einverständnisses und der Freiheit werden. (Wierlacher 1987, 58)

Si tratta principalmente di situazioni sociali in cui i commensali sono sconosciuti gli uni agli altri o si conoscono appena, si incontrano casualmente e sono dunque pochissimo o per nulla coinvolti in interazioni precedenti, e per i quali i pasti divengono [...] situazioni di comprensione e di libertà.

Nel saggio si mette in risalto anche la qualità vegetariana delle portate, o comunque l'assenza di carne, come caratteristica tipica di questi pasti (86). Wierlacher fa interessanti considerazioni sul tipo di vivande rappresentate, giungendo a ipotizzare che i personaggi delle opere prese in esame si possano suddividere in due gruppi: da un lato coloro che prediligono vivande carnee, dall'altro quelli che mangiano invece alimenti di origine vegetale. I primi appartengono tendenzialmente alla categoria dei potenti, e sono aggressivi, egoisti e in fondo malvagi; i secondi sono i personaggi che non hanno o non vogliono esercitare alcun potere, che sono pacifici, altruisti e pienamente umani (87). L'autore si richiama qui esplicitamente alla “linea della natura” fissata da Jean-Jacques Rousseau in particolare nel romanzo *Émile* (141; cfr. Châtelet 1977, 127). È difficile sminuire l'importanza che ha avuto, e ha tuttora, il filosofo francese, insieme agli enciclopedisti, nella storia della cultura alimentare. Il sistema culinario da loro proposto è “una semiotica applicata di purezza alimentare e naturalismo” (Brown 1984, 178; cfr. anche Bonnet 1975), in cui il corpo naturalmente sano viene minacciato dai mali della civilizzazione. L'idea di natura dei *philosophes* guida ancora oggi – abilmente manipolata dall'industria alimentare, come si diceva sopra – le nostre scelte; si può dire anzi che essa occupi gran parte dell'orizzonte *ideologico* del nostro rapporto con il cibo, per quanto distorta. È interessante notare che per Rousseau non si dava un'alimentazione “naturale” e insieme “gastronomica,” come cercheranno di svilupparla i gastrosofi Rumohr, Anthus e von Vaerst (1822, 1838, 1851), capostipiti di una linea oggi rinverdata in Germania dalle riflessioni del filosofo Harald Lemke (Lemke 2007 e 2012). La “gastro-etica” rousseauiana si poneva infatti in netto contrasto con l'artificiosa gastro-nomia; la prima era incentrata sugli appetiti naturali (e dunque positivi e salutari) dell'individuo, mentre la seconda era collegata con gli usi alimentari malsani e irragionevoli della società borghese. In questo senso, la “haute cuisine” è il

luogo dell'eccesso, mentre la cucina ordinaria è il luogo della salute (Metzner 1998, 56 ss.). Rousseau mette in luce la necessità di una transizione da una struttura sociale rigida come quella borghese, che costituisce uno spazio altamente codificato e attento alle differenze, a una socialità più fluida, uno spazio aperto, creativo, non differenziante; questa transizione viene evocata, nell'*Émile* e nella *Nouvelle Héloïse*, principalmente attraverso rappresentazioni di pasti che trasgrediscono le norme alimentari prevalenti, per esempio con lo svolgersi all'aperto (Brown 1984, 176). In questo senso i “pasti solidali” in letteratura si costituiscono come dei contromodelli costruiti su riflessioni che richiamano quella rousseauiana; essi non servono a ribadire o a denunciare gerarchie, differenze di classe, rapporti di potere, bensì puntano a lasciar intravedere la possibilità di altre forme comunitarie, più aperte, ragionevoli e umane. (A dire il vero, Wierlacher assegna solo le scene del *Caso Franza* e del *Tamburo di latta* a questa tipologia, mentre colloca *La panne* fra i “pasti-tribunale.” Naturalmente questo ha una sua logica – il racconto di Dürrenmatt narra effettivamente di una cena che allo stesso tempo è un processo, – ma spiegherò più avanti perché scorgo in essa, prima di tutto, una *Solidarmahlzeit* finita male, e in secondo luogo un superamento della dialettica fra gastroetica e gastronomia).

“Il primo e unico pasto”: *Il caso Franza*

Il più trasparente dei tre episodi, quello in cui è più chiara la funzione svolta dal “pasto solidale,” è contenuto nei frammenti scritti da Ingeborg Bachmann intorno al 1965-1966 e pubblicati postumi sotto il titolo *Der Fall Franza* (Bachmann 1994³). Al centro del romanzo vi sono i “crimini sublimi” che avvengono “senza spargimento di sangue,” esercitati da figure insospettabili “innerhalb des Erlaubten und der Sitten” (1994, 8; it. 12: “entro i limiti della legge e della morale”). Franza fugge da suo marito, Leo Jordan, insigne psichiatra viennese che l'ha ingannata e studiata come un caso clinico, facendola giungere a un passo dall'annientamento psichico. La donna viene soccorsa da suo fratello Martin, e lo accompagna *malgré lui* in un viaggio nell'Africa settentrionale. Qui la sensibilità della donna al dolore, proprio e altrui, diviene sempre più acuta; parallelamente si fa chiaro il suo allontanamento dal mondo dei colonizzatori, i “bianchi,” che coincide con la convinzione di appartenere “a una razza inferiore” (Bachmann 1995b, 230: “ich bin von niedriger Rasse”). È evidente l'eco del Rimbaud di *Une saison en enfer* (1873), con la sua critica al progresso e alla “civilizzazione”; sono parecchie del resto le citazioni del francese che costellano il testo della scrittrice austriaca (Bachmann 1995a, 247, 257, 266, 273, 283; 1995b, 73, 111,

³ Per comodità faccio riferimento soprattutto a questa edizione, che mescola il *Wüstenbuch* al *Buch Franza*, pur conscio della complessità della storia editoriale del testo, ricostruita nei volumi del *Todesarten-Projekt*, in particolare 1995a e 1995b).

278; cfr. anche Albrecht e Götttsche 1995a, 597 e 1995b, 485). Fra l'altro, è in gran parte da qui che nasce l'idea di un *Buch Franza* con tratti postcoloniali *ante litteram*, idea sulla cui problematicità sono state scritte recentemente pagine molto interessanti (Albrecht 2016). Franza sente di essere stata oggetto di una “colonizzazione mentale” (Albrecht e Götttsche 1995b, 476), e per questo è partecipe delle sorti degli individui che incontra nel suo viaggio, soprattutto di coloro che subiscono violenza, siano essi animali, come il cammello sgozzato alla festa di matrimonio (Bachmann 1994, 113; it. 112), oppure esseri umani, come la demente legata alla stazione del Cairo (133; it. 130), o ancora i morti, che i bianchi disturbano nel loro riposo quando profanano le loro tombe (108; it. 108) per poi esporli al pubblico nei musei (121 ss.; it. 119 ss.). Al Cairo, Franza risponde in maniera viscerale a questa empietà avvertita come disumana, vomitando sulla soglia della sala che accoglie le mummie: “Ich habe euch, euch Leichenschänder, wenigstens vor die Füße gespiesen” (122; it. 120: “A voi, profanatori di salme, almeno vi ho sputato addosso”).

Allontanarsi dal mondo dei bianchi significa anche, per Franza, contrastare l'ossessione di asetticità che lo pervade, espressa non solo dagli ambienti dove vivono ed esercitano le loro attività quelli come Jordan, ma addirittura dal loro modo di lavorare. Illuminante in questo senso è l'episodio della seduta di psicoterapia nella quale Franza racconta a Jordan degli unici baci dati al *Captain* inglese durante l'occupazione del villaggio in cui è nata, subito dopo la guerra – quella che per lei resta “la più bella delle primavere,” anche se l'amore non si realizza – e che lei chiama distrattamente “baci inglesi.”

Franza ließ sich [...] analysieren und unterbrach ihn nicht mehr, bis sie ihre englische Küsse gewogen, zerlegt und pulverisiert, eingeteilt und untergebracht wußte, sie waren nun säuberlich und sterilisiert an den richtigen Platz in ihrem Leben und mit dem richtigen Stellenwert gekommen. (Bachmann 1994, 53)

Franza si lasciò analizzare [...] e non lo interruppe più finché non seppe che i suoi baci inglesi erano stati soppesati, smontati e polverizzati, classificati e incasellati, adesso erano accuratamente ordinati e sterilizzati, collocati al posto giusto e col giusto valore nella vita di lei. (It. 56)

Anche la terapia non serve a guarire, a riportare alla vita, bensì a “sterilizzare” – parola interessante, che rimanda sia all'assenza di batteri che all'impossibilità di creare vita. Tramite questa sterilizzazione, gli individui sono resi innocui, allo stesso modo degli eventi all'interno della loro vita. Franza legge in questa direzione anche i consigli martellanti delle guide turistiche occidentali rispetto alla scarsa igiene nelle zone che visita con il fratello. Da un lato esse sembrano voler distanziare il più possibile i viaggiatori dalle popolazioni che essi incontrano, tenendo ben separati i due mondi. Dall'altro l'insistenza con cui vengono consigliati determinati medicinali contro i problemi gastrointestinali finiscono per farle somigliare a cataloghi pubblicitari delle grandi industrie farmaceutiche, piuttosto che a manuali di viaggio. Assai significativo in

questo senso è un episodio che avviene durante i lunghi viaggi in autobus dei due personaggi per attraversare il deserto. L'autista offre più volte ai passeggeri una borraccia con dell'acqua, che tutti bevono da un unico bicchiere di metallo, “jeder vorsichtig, keinen Schluck zuviel” (“ognuno con cautela, mai un sorso di troppo”). Franza e Martin rifiutano due volte, poi la donna beve, con disappunto del fratello, che le mette sotto gli occhi la guida turistica con le indicazioni igienico-pubblicitarie di cui prima. I due scoppiano poi a ridere:

Wer fürchtet hier die von den Weißen katalogisierten Bakterien. Wer wäscht einen Becher aus, wer kocht das Wasser ab, wer laust die Salatblätter, wer nimmt den Fisch unter die Lupe? Hunger, Durst, wiederentdeckt, die Gefahr, wiederentdeckt [...]. (Bachmann 1994, 95)

A chi fanno paura, qui, i batteri catalogati dai bianchi? Chi lava un bicchiere, chi fa bollire l'acqua, chi spidocchia le foglie d'insalata, che va a guardare il pesce con la lente d'ingrandimento? Si riscoprono la fame, la sete, si riscopre il pericolo [...]. (It. 96)

La risata e la riflessione che l'accompagna segnalano il cambio di prospettiva, l'acquisizione della visuale dei “neri” da parte dei due protagonisti. Almeno per qualche attimo, il viaggio sembra aver liberato Franza dal mondo di Jordan, dal mondo dei bianchi, con le sue falsità e rigidità, l'indifferenza reciproca e lo smisurato egoismo che si convertono in una pressoché assoluta mancanza di *communio*. Questa mancanza sembra essere appositamente indotta dalle norme sociali occidentali, che impongono di mantenere la distanza fra i corpi degli individui; una loro espressione, solo apparentemente viscerale, ma in realtà collegata a schemi culturali, sono le barriere di disgusto, legate ai timori occidentali di contagio. Questi ultimi si cristallizzano appunto nelle guide turistiche, che Franza considera evidentemente parte della strategia messa in atto dalla società da cui proviene per controllare i suoi membri e orientarne i comportamenti. Gli africani, invece, non hanno ancora completato il “processo di civilizzazione” di cui parla Norbert Elias, fra di loro non è ancora sorto “l'invisibile muro di affetti che oggi sembra levarsi tra i corpi degli uomini, separandoli e respingendoli” (Elias 1988, 186); essi non sono vincolati da comportamenti che conseguono a un rigido controllo degli affetti e delle pulsioni fisiche, e la loro vita è dunque molto più libera, naturale e aperta alle esperienze della comunità solidale.

L'episodio dell'autobus richiama da vicino un episodio dei materiali preparatori – il cosiddetto *Wüstenbuch* (Bachmann 1995a, 237-283, ripreso in parte in 1994) – che contiene anche il nostro “pasto solidale.” L'io narrante si trova in una condizione particolarissima: visita Wadi Halfa, una località in Sudan in procinto di essere sommersa dai lavori per la diga di Assuan, che verrà inaugurata di lì a poco. Nella spettrale desolazione di una città “che tra breve non ci sarà più” (Bachmann 1994, 152; it. 148), ufficialmente evacuata ma ancora attraversata da figure enigmatiche, come gli impiegati postali che sembrano esercitare una “vendetta inconsapevole contro i bianchi” (154; it. 150) con la loro indolenza, l'io prova acutamente i bisogni primari

della sete e della fame. La prima viene sedata attingendo da anfore che contengono acqua del Nilo, piena di moscerini, con una dinamica simile all’episodio dell’autobus: ciò che dapprima sembra disgustoso e sconsigliabile, secondo la logica dell’asepsi occidentale, una volta compiuto diviene un gesto naturale e per questo lo si può godere in pienezza. La fame viene invece placata grazie a un anziano arabo che parla “cinque parole d’inglese” (155; 151) e accompagna la protagonista in una casa alla periferia della città, ai confini con il deserto. “Ich habe keine Furcht” (“io non ho paura”), sottolinea l’io, raccontando un contatto con altri esseri umani in cui tutto avviene senza l’uso della parola:

[E]s ist nicht zu verstehen, was vorgeht, braucht nicht verstanden zu werden. Die Welt ist Geste, Gang, Licht, Dunkel, Warten, redelos, die junge Frau stellt einen Teller mit Bohnen und einen kleineren mit einer Soße auf den Tisch, auf dem so wenig gerade Platz hat. Gibt Brot dazu, also doch Brot. Woher Brot in einer schon brotlosen Stadt. Der Araber, der das Zögern sieht, drückt mir ein winziges Stück Brot in die Hand, zeigt, wie man die Bohnen mit dem Brot erwischt, es ist leicht, es geht sofort, vier schwarze Hände und eine weiße Hand sind abwechselnd im Teller, dann plötzlich alle Hände gleichzeitig, sie stehen einen Augenblick alle darin still, damit keine dem anderen in den Weg kommt, höfliche Hände alle, man müßte das Bild versteinern lassen in diesem Augenblick, in dem etwas vollkommen ist, die Hände im Essen, die Finger mit der Prise Essen, es ist der bewußteste Augenblick, der natürlichste, das erste und einzige Essen hat stattgefunden, findet statt, es ist das erste und einzige gute Essen, wird vielleicht die einzige Mahlzeit in einem Leben bleiben, die keine Barbarei, keine Gleichgültigkeit, keine Gier, keine Gedankenlosigkeit, keine Rechnung, außer auch keine, gestört hat. Wir haben geteilt und nicht gebetet, nichts zurückgeschickt, keine Bohne stehengelassen, nichts weggenommen, nicht vorgegriffen, nicht nachgekommen. (Bachmann 1994, 156)

[N]on si capisce che cosa stia succedendo, non occorre capire. Il mondo è gesto, incedere, luce, buio, attesa, nemmeno una parola, la giovane donna porta un piatto di fagioli e un altro più piccolo, li posa sul tavolo, sul quale non c’è posto per altro. Porta anche del pane, dunque infine del pane. Da dove mai viene il pane in una città che era senza pane. L’arabo nota la mia esitazione e mi mette in mano un minuscolo tozzo di pane, mi fa vedere come lo si usa per pescare i fagioli, è semplice, s’impara subito, quattro mani nere e una mano bianca si avvicendano nel piatto, poi all’improvviso tutte le mani contemporaneamente, per un attimo tutte quante si fermano lì dentro, perché nessuna intralci le altre, tutte mani cortesi, e questa immagine vorremmo che si pietrificasse in quell’attimo in cui qualcosa è perfetto, le mani in mezzo al cibo, le dita mentre prendono la loro parte di cibo, è l’attimo più consapevole, il più naturale, il primo e unico pasto ha avuto luogo, ha luogo, è il primo e unico buon pranzo, resterà forse l’unico pasto in tutta una vita che non sia stato mai disturbato da barbarie, mai da indifferenza, da ingordigia, mai da leggerezza, da calcolo, mai, proprio mai. Abbiamo mangiato da un unico piatto. Abbiamo diviso il cibo e non abbiamo pregato, non abbiamo rimandato indietro nulla né lasciato nel piatto un fagiolo, non abbiamo tolto nulla a nessuno, né preso prima degli altri, né preso una seconda razione. (It. 151 s.)

Si tratta di una utopia istantanea, non programmata né in alcun modo programmabile: in una situazione di eccezionalità, e in maniera del tutto casuale, un gruppo di esseri umani vive, tramite un atto alimentare perfettamente armonioso e simmetrico, privo di risvolti egoistici, una *communio* tanto perfetta da desiderare di

poterla fissare nel tempo, di “pietrificarla.” Il “significato sociologico” del pasto comune, la sua capacità di fondare comunità fra i commensali già individuata da Simmel (1910, 1), è qui reso assoluto.

L’insistenza delle guide turistiche sulle norme igieniche lascia poi intravedere una allusione all’interdizione alimentare che fa da soglia alla nostra cultura: “dell’albero della conoscenza del bene e del male non devi mangiare, perché, nel giorno in cui tu ne mangerai, certamente dovrai morire” (Gn. 2, 17). Nel frammento di Ingeborg Bachmann tale interdizione viene rovesciata in positivo. Mangiare il cibo dei locali insieme a loro, nella simmetria pacifica, apre infatti alla conoscenza e alla vita perché insegna a distinguere nettamente il bene, esperito nel pasto fraterno, dal male, che struttura la società occidentale, basata sul profitto e sul sopruso, di cui le case farmaceutiche e Jordan sono perfetti rappresentanti (duplicemente colpevoli, perché tradiscono il loro compito di operatori di guarigione per malvagità e desiderio di profitto). La conoscenza, dunque, apre alla vita anziché alla morte. Il pasto nel villaggio sudanese è la riconquista dell’Eden da una inaspettata porta secondaria: finalmente il godimento del giardino non è viziato dall’obbligo di obbedire a una norma esterna (Jordan ha alcuni tratti del dio veterotestamentario), ma è sostenuto dalla presa d’atto che è possibile fare esperienza – anche solo per un attimo – della fraternità e dell’uguaglianza. Interessante è anche il rovesciamento dell’immaginario occidentale; il giardino rigoglioso dell’Eden è trovato infatti nel deserto e in una situazione di totale instabilità; è il giungere dell’inaspettato, che però non ha conseguenze pratiche sulla vita della protagonista. Franza infatti muore poco dopo, in seguito a una caduta causata dal tentativo di violenza nel deserto da parte di uno sconosciuto uomo bianco.

L’episodio di Wadi Halfa viene ricordato da Franza poco prima della morte come “das beste Essen, so gut kann nie mehr eines sein” (Bachmann 1994, 144; it. 140: “il pranzo migliore di tutti, uno migliore non potrà esserci mai più”), e rievocato dalla voce narrante in quella che probabilmente avrebbe dovuto essere la chiusa del romanzo (149 s.; it. p. 145 s.), a testimoniare il ruolo di chiave di volta – per quanto istantanea ed effimera – dell’esistenza della protagonista.

“Il più schifoso dei piatti”: *Il tamburo di latta*

Abbastanza simile è il ruolo che il “pasto solidale” svolge all’interno del romanzo *Il tamburo di latta* di Günter Grass.⁴ Al posto dei “bianchi,” degli “occidentali,” vi è il mondo degli adulti che contornano l’infanzia del protagonista Oskar Matzerath, “[eine] recht muffig[e] kleinbürgerlich[e] Umgebung” (Grass 1974, 252; it. 310: “un ambiente piccoloborghese parecchio ammuffito”). Diversamente da Franza, però, Oskar, che

⁴ Per una panoramica sul romanzo, limitandosi alle sole opere in italiano, Giacobazzi 1993, Pirro 2009, Schiavoni 2011.

racconta la sua storia in prima persona, non ha subito colonizzazioni: egli è infatti troppo egocentrico e smisuratamente individualista, troppo anarchico e interessato soltanto a soddisfare gli impulsi momentanei per lasciarsi schiacciare dalla società che lo circonda. Eppure è costantemente in lotta contro questa società e contro i residui che di essa avverte in sé, e sembra affrontare ogni peripezia della sua picaresca esistenza con l'ossessione di combattere in ogni modo la meschinità, l'ipocrisia e la mancanza di immaginazione del mondo piccoloborghese. Nel romanzo è chiaro il collegamento fra questa classe sociale e i successi di Hitler. Questo dato di fatto balzò certamente agli occhi dei primi lettori, in un periodo in cui la borghesia continuava a ritenersi estranea al dodicennio nazista; molti lettori si scandalizzarono – oltre che per varie scene ritenute blasfeme e pornografiche – per l'aperto accostamento fra l'ascesa dell'hitlerismo e il consenso datogli dalla massa dei piccoloborghesi (Jendrowiak 1979). Nel romanzo, peraltro, tale consenso non viene fatto derivare da radicate convinzioni ideologiche: il motivo principale per la partecipazione a parate e associazioni appare piuttosto essere la noia. Grass porta qui all'evidenza narrativa come il vuoto di senso della quotidianità piccoloborghese abbia rappresentato una breccia per il radicalismo e l'attivismo dei nazisti (Hardtwig 2008, 22-23). Molto rappresentativo in questo senso è Alfred Matzerath, uno dei due possibili padri del protagonista: un buon diavolo, a cui piace ridere, cantare e cucinare, al quale nel romanzo non vengono ascritte violenze. Del suo caloroso aderire al nazismo, il protagonista ci dice:

[D]as war so seine Angewohnheit, immer zu winken, wenn andere winkten, immer zu schreien, zu lachen und zu klatschen, wenn andere schrien, lachten oder klatschten. Deshalb ist er verhältnismäßig früh in die Partei eingetreten, als das noch gar nicht nötig war, nichts einbrachte und nur seine Sonntagsvormittage beanspruchte. (Grass 1974, 122 s.)

Semplicemente era abituato così, a gesticolare tutte le volte che altri gesticolavano, a gridare, ridere e battere le mani tutte le volte che altri gridavano, ridevano e battevano le mani. Per questo motivo è anche entrato nel partito relativamente presto, quando non era ancora necessario, rendeva zero e si limitava a sequestrargli le domeniche mattina. (It. 152)

Matzerath è un uomo comune, un esponente di quella borghesia “volgare, sordida e al contempo rispettabile, per nulla divertente ma solo ridicola” (Schiavoni 2011, 57), che ha fatto da fertile humus per la mala pianta hitleriana.

Uno degli aspetti che meglio caratterizzano la piccola borghesia descritta da Oskar è la fissazione per la pulizia. Un elemento ricorrente dei ricordi infantili del narratore, per esempio, è il rumore dei tappeti battuti dalle massaie, a cui il nano è particolarmente sensibile per via della sua passione di tamburino. A questa fissazione si accompagna il gusto in fatto di arredamenti. Al centro della prima parte del romanzo viene posta la casa della famiglia Matzerath, “piccoloborghese quanto basta da consentire a mamma, almeno per i primi anni di matrimonio, di trovarsi bene” (Grass 1974, 34; it. 40). La descrizione dell'arredamento rimanda a gusti ampiamente standardizzati che sono

evocati anche dagli altri spazi in cui si svolge l’educazione di Oskar. È memorabile per esempio la descrizione del soggiorno di casa Scheffler. Il nano ci dice di avvertire ogni singola suppellettile lì presente come un’offesa:

Diese Zierdeckchen, wappenbestickten Kissen, in Sofaecken lauernden Käthe-Kruse-Puppen, Stofftiere, wohin man auch trat, Porzellan, das nach einem Elefanten verlangte, Reiseandenken in jeder Blickrichtung, angefangenes Gehäkelttes, Gestricktes, Besticktes, Geflochtenes, Geknotetes, Geklöppeltes und mit Mausezänchen Umrändetes. (Grass 1974, 70)

Centrini ornamentali, cuscini ricamati di stemmi, bambole con la griffe di Käthe Kruse in agguato negli angoli del divano, animali di peluche ad ogni passo, porcellana che invocava un elefante, souvenir di viaggio a perdita d’occhio, inizi di lavori all’uncinetto, ai ferri, a ricamo, a intreccio, a nodo, al tombolo, con bordure a dentino di topo. (It. 86)

La “süß-niedliche[] [...] Behausung” (70; it. 86: il “focolare [...] sdolcinato”) riassume, ipostatizzandoli, i valori di un’intera classe: la soffocante cornice di oggetti decorativi è infatti espressione dell’*horror vacui* che sorge da un’esistenza priva di senso. Al suo centro vi è un vuoto, che ogni personaggio cerca di colmare a suo modo: Agnes e Jan con i loro amorazzi, Alfred Matzerath con la cucina e la partecipazione alle adunate naziste, la Scheffler con i centrotavola ricamati, il verduraio Greff con la passione per i ragazzini. Anche i pasti che questi personaggi consumano insieme sono segnati da vuoti evidenti, e in particolare da cose non dette; penso ai pranzi in silenzio di Agnes e Alfred (99; it. 122), o ai momenti conviviali in occasione di feste, come il quarto compleanno di Oskar, che si trasforma in una specie di orgia quando improvvisamente salta la luce, a segnalare la presenza di tensioni, ad esempio erotiche, tanto forti quanto tacitate (53; it. 65), o ancora il battesimo di Kurt, oscurato dalla gelosia di Oskar nei confronti di Maria (248; it. 306). Tutti questi pasti sono caratterizzati da pietanze tradizionali, che per quanto appetitose non colmano le lacune dei rapporti interpersonali fra i personaggi.

Il “pasto solidale” del romanzo si basa su premesse molto differenti, a partire dallo spazio in cui si svolge, che acquista significato proprio grazie al confronto con gli ambienti dell’infanzia di Oskar. Dopo la guerra, il nano si stabilisce a Düsseldorf, dove affitta una camera in un grande appartamento. Qui un giorno, passando nel corridoio, entra in una stanza da cui proviene un richiamo. Lì vive il jazzista Münzer, *alias* Klepp, che Oskar non conosce ma di cui ha sentito parlare dal proprietario di casa. La prima cosa che avverte entrando è l’odore dell’uomo, che ha “den Geruch einer Leiche an sich, die nicht aufhören kann, Zigaretten zu rauchen, Pfefferminz zu lutschen und Knoblauchdünste auszuscheiden” (416; it. 512: “l’odore di un cadavere che non sa smettere di fumare sigarette, succhiare mentine e sprigionare miasmi d’aglio”). Klepp è sdraiato su un materasso che costituisce l’unico pezzo d’arredamento della stanza, insieme a una foto di Elisabetta d’Inghilterra, una cornamusa e un’ampia scorta di spaghetti, conserva e birra. Oskar racconta in maniera molto divertita di questo artista, suo parente nello sfrenato individualismo, talmente pigro da non alzarsi neppure per

orinare – allo scopo usa le bottiglie di birra vuote, accuratamente accatastate di fianco a lui – e da riutilizzare molte volte l’acqua per cuocere gli spaghetti, fino a farla diventare una “immer sämiger werdende Brühe” (418; it. 513: una “broda [...] sempre più vischiosa”).

Grass è abilissimo nel mettere in atto delle strategie tese a creare un certo senso di straniamento nel lettore; in questo caso si tratta del contrasto che si sviluppa fra lo scenario di disordine e sporcizia e il dialogo dei due, basato su contenuti pseudofilosofici e improntato a un’etichetta tanto cortese da divenire surreale. Klepp e Oskar sembrano infatti due *clochard* che si trattino come dei lord inglesi. Il confronto con l’ambiente in cui è cresciuto il nano è stridente: il mondo di Klepp è agli antipodi di quello piccoloborghese, sia fuori che dentro. Com’è caratteristico per il romanzo, e per Grass, non si tratta di un personaggio che incarna dei valori ideali; piuttosto, Klepp sembra aver trovato un equilibrio che gli permette di superare l’ipocrisia e la necessità di apparire (puliti, ordinati, onesti), a favore di una sostanza che non pretende di essere positiva né costruttiva. In questo senso si potrebbe interpretare come una sorta di Oskar potenziato: pur nel suo sfrenato individualismo, il nano conserva molte remore e usi della classe da cui vorrebbe allontanarsi, come l’affezione per l’album di fotografie, che contiene “gli statuti simbolici dell’esistenza borghese” (Schiavoni 2011, 61). Il modo di vivere di Klepp rappresenta una possibilità d’esistenza ironica e del tutto libera, che si pone “al di là del bene e del male”; si tratta in un certo senso di un *Übermensch*, o meglio ancora di un *Überbürger*, il cui unico valore veramente positivo sembra proprio l’essersi distaccato dalla sua classe di appartenenza, soprattutto per quel che concerne la mancata produttività.⁵

All’interno del romanzo, Klepp trova un parallelo in un personaggio che vive nella soffitta del caseggiato dove abita la famiglia di Oskar, il trombettista Meyn. Questi è simpatico e vitale fino a quando non entra nelle file naziste. Meyn, da ubriaco, suona stupendamente la tromba e vive con quattro gatti maleodoranti in precarie condizioni igieniche; l’arruolamento nelle SA gli impone invece di essere sobrio, di non suonare la tromba se non per servizio e di sentirsi in dovere di uccidere gli animali, i cui afiori gli sono improvvisamente intollerabili. Oskar racconta questo episodio crudele in un capitolo particolarmente intenso e straniante, in parallelo alla Notte dei cristalli (cap. *Glaube, Hoffnung, Liebe*, 159-168; it. *Fede, speranza, carità*, 197-206). Il nazismo appare nel romanzo come una stortura della civiltà, che inquina i rapporti umani sulla base di valori che non sono tali, come la nazione, l’ordine e la pulizia, feticci sotto il cui vessillo il mondo piccoloborghese è dispostissimo a raccogliersi. Diversamente da Klepp, Meyn non è stato in grado di “restare saldo” nel suo disordine esistenziale, e ha cercato redenzione nell’ordine hitleriano, che però lo ha privato dell’energia creativa e della capacità di essere in sintonia con il proprio ambiente, come dimostra l’uccisione dei

⁵ Cfr. p.e. la comoda suddivisione oraria delle sue giornate (Grass 1974, 57; it. 70).

gatti. Non sappiamo nulla del passato di Klepp, ma sembra probabile che egli abbia invece attraversato il nazionalsocialismo saldo in quella stessa posizione orizzontale in cui lo trova il nano nel 1949.

Oskar afferma esplicitamente di temere un invito a pranzo da parte del jazzista, pure a lui così congeniale:

Dann ereignete sich, was ich befürchtet hatte und durch ein längeres und verzweigtes Gespräch verhindern zu können glaubte. “Ach, lieber Herr, essen Sie bitte mit mir eine Portion Spaghetti.” (Grass 1974, 419)

Poi è successo ciò che avevo temuto e m’ero illuso di scongiurare mediante una lunga e ramificata conversazione. “Oh, caro signore, la prego, mangi con me una porzione di spaghetti.” (It. 516)

In tutta l’opera di Grass è evidente un marcato interesse per il cibo, espresso con varie modalità che vanno dall’uso di metafore alimentari e culinarie spesso in associazione con l’idea di libertà (Slaymaker 1981), al cibo quale asse portante della narrazione, ad esempio nel romanzo *Der Butt* (*Il rombo*, 1977; cfr. Neuhaus e Weyer 2007; Schneider 2008; Rudtke 2014). Quello che è interessante per il nostro discorso è la predilezione di diversi personaggi grassiani – in linea con le preferenze culinarie dello scrittore stesso (Neuhaus 2007) – per cibi “poveri” che non tutti ritengono appetitosi, come la trippa e le interiora in genere (Weyer 2010, 98-100). Grass punta su questa propensione anche per sostenere l’immagine di virilità solida e un po’ smargiassa dei suoi personaggi, com’è evidente nel caso del narratore del *Rombo*. D’altra parte essa diventa segnale di un salutare esercizio di anticonformismo, che si mette in opposizione alla faciloneria consumistica (che vuole cibo sterilizzato e possibilmente già pronto, da arraffare su un anonimo bancone di supermercato e consumare il più rapidamente possibile) e recupera ingredienti e pietanze tradizionali – in special modo casciube – che l’avanzare della modernità, abbagliata dai sapori standardizzati dei fast food, si è lasciata alle spalle. Gli spaghetti offerti da Klepp hanno ancora probabilmente, alla fine degli anni Cinquanta, qualcosa di esotico, ma non è certamente questo a turbare il protagonista. È evidente che egli trova ripugnante l’intera situazione, dall’odore di Klepp alle condizioni igieniche della stanza alla sporcizia di pentola e stoviglie. Il narratore rimarca il fatto che Klepp gli porga “das scheußlichsten aller Teller” (“il più schifoso di tutti i piatti”), pulito con un giornale sporco e un’alitata, insieme a “üblem, den Fingern klebendem Besteck” (“pessime posate che si attaccavano alle dita”). Tuttavia, di fronte alla gentilezza del jazzista, il nano non riesce a rifiutare l’invito e Klepp prepara gli spaghetti cuocendoli nella broda di cui prima, appena ingentilita da un’aggiunta di acqua fresca, in una pentola più che incrostata. Eppure, immediatamente dopo, Oskar fa una considerazione assai caratteristica per il personaggio:

Bis heute hat Oskar nicht verstehen können, wie er sich damals zum Gebrauch von Löffel und Gabel hat aufraffen können. Wunderbarerweise schmeckte mir das Gericht. Es wurden mir sogar

jene Kleppschen Spaghetti zu einem kulinarischen Wertmesser, den ich von jenem Tag an jeden Menu anlegte, das mir vorgesetzt wurde. (Grass 1974, 419)

Fino a oggi Oskar non è riuscito a capire dove abbia trovato la forza di usare cucchiaino e forchetta. Miracolosamente il cibo mi è piaciuto. Anzi quegli spaghetti kleppiani son diventati per me un parametro culinario, su cui da quel giorno mi baso per giudicare qualsiasi menu. (It. 516)

Come accade altrove nel romanzo, il disgusto acquista qui una funzione conoscitiva (Bonifazio 2016). Tramite gli “spaghetti kleppiani” Oskar impara a dare più valore ai rapporti interpersonali che alla cornice in cui si svolge il pasto, superando così la logica piccoloborghese incentrata sulle suppellettili decorative e sull’ossessivo battere dei tappeti: pulizia e ornamenti che non fanno che celare il vuoto. Ciò che induce Oskar a superare il disgusto per quella vivanda così poco appetitosa sembra proprio essere la cortesia di Klepp. Essa non ha i tratti ipocriti dell’uso borghese, non serve a mascherare nulla: vale a dire che non è un mezzo di quella strategia che tende solo al profitto personale, a scapito degli altri. È gratuita, disinteressata e priva di ipocrisie, e per questo liberante. Sebbene entrambi siano caratterizzati da un egoismo a dir poco sfrenato, anche nel pasto comune di Klepp e Oskar, come già per Franza, non vi è traccia di calcolo: nessuno prende due volte, né sottrae qualcosa all’altro, né vengono rimarcate delle differenze o delle gerarchie; vi è soltanto una fraternità partecipe (sottolineata dalla natura vegetale degli spaghetti precariamente conditi con olio e concentrato di pomodoro), che sfocia in una solida amicizia. Sebbene legata a un solo istante, la *communio* rimane come stabile punto di riferimento per l’esistenza di Oskar, che ha imparato a guardare – è il caso di dirlo – “über den eigenen Tellerrand” (“oltre il bordo del proprio piatto”).⁶

“Un affratellarsi reciproco”: *La panne*

“Ein Festessen,” strahlte der Generalvertreter.

“Freut mich,” sagte der Staatsanwalt, “daß Sie so was zu würdigen wissen, und mit Recht! Beste Ware wird uns vorgesetzt und in genügenden Mengen, ein Menü wie aus dem vorigen Jahrhundert, da die Menschen noch zu essen wagten. Loben wir Simone [die Köchin]! Loben wir unseren Gastgeber!” (Dürrenmatt 1985, 55)

“Un pranzo coi fiocchi!” disse raggianti il rappresentante generale.

“Ho piacere,” disse il pubblico ministero, “che lei sappia apprezzare e a buona ragione un pranzo del genere. Ci vengono portati in tavola cibi della migliore qualità, con grande abbondanza, un menu che sembra del secolo scorso quando gli uomini avevano ancora il coraggio di mangiare. Viva Simone [la cuoca]! Viva il nostro anfitrione!” (It. 29)

Il pasto della *Panne* di Friedrich Dürrenmatt si differenzia in diversi punti da quelli

⁶ Espressione idiomatica che in tedesco significa “osservare il mondo da una prospettiva meno limitata.”

appena passati in rassegna. Esso infatti non è un momento secondario o laterale della narrazione; al contrario, funge da elemento che struttura il testo, occupandone una porzione assai vasta. In secondo luogo è tutt'altro che parco e non è basato soltanto su alimenti vegetali. Rispetta tuttavia la definizione di “pasto solidale” che abbiamo riportato sopra: si tratta infatti di una situazione in cui i commensali si incontrano per caso e sono (parzialmente) sconosciuti gli uni agli altri; per essi i pasti divengono (o meglio potrebbero diventare, come vedremo) situazioni di comprensione e di libertà (Wierlacher 1987, 58).

La storia è presto raccontata: un viaggiatore di commercio di nome Alfredo Traps è costretto a fermarsi in un paesino svizzero per via di una panne alla sua costosa Studebaker. Non trovando accoglienza altrove, si fa dare ospitalità da un anziano signore che sta curando il giardino della propria villa. Questi lo invita anche alla cena prevista per la stessa sera, a cui partecipano altri tre suoi conoscenti. Presto Traps scopre che i suoi anfitrioni sono un giudice, un pubblico ministero, un avvocato difensore e un boia, tutti in pensione, che continuano a esercitare per gioco i loro vecchi mestieri. È infatti loro uso inscenare ricostruzioni di processi storici, oppure, se vi sono ospiti sconosciuti come in questo caso, assegnare loro il ruolo di imputati e imbastire così un procedimento penale. Le *gourmandises* servite man mano sono consumate in maniera sempre più allegra e scomposta, nella cornice di una crapula sfrenata. A poco a poco durante la cena emerge una possibile colpa di Traps, che avrebbe architettato la morte del proprio capo causandogli un infarto, col fargli sapere di aver avuto una relazione con sua moglie. Per la prima parte della serata, Traps si sente del tutto innocente, ma sta al gioco; a un certo punto, però, si convince di aver commesso il “crimine del secolo” e accetta gioiosamente la pena capitale che gli viene comminata. Mentre i quattro vecchioni, ormai completamente ubriachi, scrivono su pergamena la sentenza, Traps si ritira nella sua stanza, dove gli altri lo troveranno impiccato poco dopo. “Ratlos und traurig über seinen verlorenen Freund, recht schmerzlich” (“addolorato, perplesso e davvero rattristato per la perdita dell'amico,” trad. lievemente modificata), il pubblico ministero dice: “Alfredo, mein guter Alfredo! Was hast du denn um Gotteswillen gedacht? Du verteufelst uns ja den schönsten Herrenabend!” (Dürrenmatt 1985, 94; it. 70: “Alfredo, mio caro Alfredo! Ma che cosa ti sei messo in testa, santo cielo? Ci rovini la più bella serata della nostra vita!”).

La “serata più bella” passa anche per una cena di tutto rispetto: il menu prevede diversi tipi di antipasti (affettato, uova alla russa, lumache, brodo di tartaruga), pesce, *beefsteak*, champignon *à la crème*, arrosto di rognone di vitello, pollo, formaggio e torta, oltre a vini sempre più vecchi e rari. Questi vecchioni sono in grado di riproporre i fasti e l'opulenza della grande borghesia ottocentesca, quella che non ha seguito l'impulso illuminista alla magrezza come segno di produttività ed efficienza. Anzi, essi paiono essersi liberati dall'ossessione della *Leistung*, non solo per il fatto che sono in pensione. Ciò che per loro conta è il godimento di quanto accumulato, e non più il lavoro in quanto tale; o meglio, come cercherò di mostrare più avanti, il loro lavoro appare come

trasfigurato e ricondotto finalmente a modalità non alienanti. La loro abbuffata si colloca dentro una tradizione che è duplice: da un lato pare richiamarsi agli usi della nobiltà, il cui scopo nel rimpinzarsi è, non da ultimo, l’ostentazione di abbondanza e ricchezza; dall’altro c’è invece il sogno, tutto popolare, del paese di Cuccagna (Montanari 1992, XII; Bonifazio 2004a, 127-140), a cui sembrano alludere le modalità sguaiate e indecorose con cui i vecchioni consumano le pietanze e i vini. La lente deformante del grottesco, tanto amata da Dürrenmatt, si unisce qui a elementi fiabeschi che intessono tutta la narrazione: moltissime sono infatti le allusioni ad atmosfere e personaggi del *Märchen*, dall’ambientazione idillica ai canti che si sentono nella notte alle figure teriomorfe dei vecchioni, descritti per esempio come “ungeheure Raben” (Dürrenmatt 1985, 44; it. 17: “immensi corvi”) e “alte Gnom[e]” (55; it. 29: “vecchi[] gnom[i]”). Anche il loro appetito pantagruelico, stupefacente in uomini così anziani, ha del fiabesco (e insieme dell’inquietante, dal momento che li avvicina a orchi famelici). L’avvocato difensore ne spiega l’origine a Traps collegandolo con il gioco del tribunale e paragonando quest’ultimo a un “Gesundbrunnen” (61; it. 35: una “fonte d’eterna giovinezza”), altro motivo cuccagnesco.

Il racconto tocca qui uno dei punti nevralgici del Paese di Cuccagna: di fronte all’infinita abbondanza, infatti, gli esseri umani non hanno a disposizione un appetito infinito; ben presto interviene la tristezza del ventre troppo pieno. I vecchioni sono in questa situazione: la disponibilità economica consente loro l’opulenza dei pasti, mentre gli acciacchi dell’età limitano la possibilità di goderne. Il gioco è invece un toccasana, non solo li guarisce miracolosamente, ma addirittura li fa ringiovanire. La cena gioiosamente consumata e il gioco tribunale non si possono in questo senso scindere: senza l’uno non vi sarebbe l’altra. Fiabesco è poi anche il dato che il tribunale rifiuti la burocrazia ufficiale, appoggiandosi a una giustizia privata che non ha più nulla di violento, ma è anzi fraterna e familiare, come sottolinea tutta la scenografia della cena, l’allegria e la rilassatezza della scomposta combriccola di vegliardi, tutta tesa a includere anche l’accusato nella sua cerchia, e non a escluderlo.

Il grottesco del racconto emerge anche dall’impossibilità di distinguere, lungo la narrazione, se la fiaba sia a lieto fine o meno, se cioè Traps sia capitato in mezzo a orchi assetati del suo sangue, o se invece si tratti solo del gioco un po’ macabro di quattro squinternati. Traps uscirà vittorioso dalla casetta di marzapane – ci si chiede durante la lettura – o verrà mangiato dalla strega? Esiste almeno una terza possibilità: che il gioco abbia un risvolto metafisico, che “la grazia” faccia la sua apparizione per caso, “riflessa nel monocolo di un ubriaco” (39: “die Gnade, [...] wiedergespiegelt vom Monokel eines Betrunkenen”; it. 12). Proprio perché sganciata dai riti dell’ufficialità, proprio perché “privata,” la giustizia dei vegliardi – che giudica “ohne Rücksicht auf die lumpigen Gesetzbücher und Paragraphen” (59; it. 32: “senza alcun riguardo alla meschinità dei codici e dei paragrafi”) – appare maggiormente rivolta al suo aspetto assoluto e metafisico. Dal punto di vista dei vecchioni, infatti, ciò che conta è ristabilire nell’universo un equilibrio scovando un colpevole, che però poi non dev’essere

concretamente punito e che soprattutto non si costituisce come nemico ai loro occhi. Lo spiega bene il pubblico ministero nella sua requisitoria:

Es ist ein freudiges Ereignis, die Entdeckung eines Mordes [...], und so darf ich denn vor allem unserem lieben voraussichtlichen Täter gratulieren, ist es doch ohne Täter nicht gut möglich, einen Mord zu entdecken, Gerechtigkeit walten zu lassen.

La scoperta di un assassinio è sempre un avvenimento festoso [...]. Perciò mi sia concesso innanzitutto di congratularmi con il nostro caro probabile assassino, senza un colpevole non è possibile scoprire un assassinio, non è possibile far trionfare la giustizia.

Traps risponde ai brindisi e alle grida di giubilo che seguono queste parole assicurando commosso che “quella era la più bella serata della sua vita.”

Der Staatsanwalt, nun ebenfalls mit Tränen: “Sein schönster Abend, verkündet unser Verehrter, ein Wort, ein erschütterndes Wort. Denken wir an die Zeit zurück, da im Dienste des Staates ein trübes Handwerk zu verrichten war. Nicht als Freund stand uns damals der Angeklagte gegenüber, sondern als Feind; wen wir nun an unsere Brust drücken dürfen, hatten wir von uns zu stoßen! An meine Brust denn!” (Dürrenmatt 1985, 70)

Il pubblico ministero, anche lui con le lacrime agli occhi, disse: – La più bella serata della sua vita, così ha detto il nostro egregio amico. Ecco una parola che ci commuove profondamente. Ripensiamo al tempo lontano quando, a servizio dello stato, la nostra era una ben triste professione. L'imputato stava davanti a noi non come un amico ma come un nemico; se allora ci guardavamo in cagnesco, ora possiamo stringerci in un abbraccio. Fra le mie braccia, dunque! (It. 44)

È in questo senso che il loro lavoro ha perso i suoi tratti alienanti per acquisirne di nuovi. Da un lato esso non è più funzionale al guadagno ma viene svolto al contrario nella dissipazione e nella gozzoviglia, per puro piacere; dall'altro non implica la necessità di escludere l'imputato, ma tende all'unione fraterna con esso nella celebrazione non sanguinaria della giustizia. La fisicità esasperata dei quattro crapuloni è al servizio di una metafisica portata all'estremo e celebrata unicamente per sé stessa, senza ricadute sul mondo concreto, senza violenza e senza separazione.

Non è poi secondaria una traccia carnevalesca. Si può infatti affermare che il giocare al tribunale dei vegliardi, nelle forme della crapula, del riso, della democratizzazione dei rapporti si muove, *mutatis mutandis*, nell'ambito del carnevalesco, come lo ha descritto Michail Bachtin nel suo saggio su Rabelais (1979). Abbiamo infatti un “rito serio” legato al potere statale e religioso – e le allusioni religiose sono molte, a partire da quel profumo di rose che fa da sfondo a Traps impiccato, – il rito del processo giudiziario, che viene intenzionalmente rovesciato sul suo *coté* comico, parodiato nelle sue forme e messo in relazione diretta con l'elemento materiale e corporeo; tutti i partecipanti sono protagonisti di questo evento e fra di loro non vi sono barriere e asimmetrie gerarchiche, proprio come avviene nel carnevale medievale. Sta proprio qui il superamento della dicotomia rousseauiana: la gastronomia che si esprime nelle

gourmandises della cena dei vecchioni non è esibizione differenziante di possibilità economiche e di *savoir vivre* di un ristretto gruppo sociale, che grazie a esse può distinguersi dalla massa; essa è piuttosto una riedizione delle modalità festose e paritarie del consumo carnascialesco. Il problema non è la naturalezza o meno dei cibi ingeriti, ma risulta radicalmente spostato sulle modalità festose e fraternizzanti con cui essi vengono assunti. In questo senso, la *Panne* rappresenta un’apertura davvero utopica verso un mondo dove non ci sono classi sociali, e dove il godimento è in grado di affratellare. Rispetto alle riflessioni di Bachtin, in ogni caso, è evidente che nel racconto di Dürrenmatt il piano materiale è rappresentato solo dal ventre che assorbe il cibo e non dagli escrementi, che le allusioni sessuali vi svolgono un ruolo secondario, e ancora che l’elemento più squisitamente popolare, fulcro dell’opera di Bachtin, è qui solo evocato ma non davvero presente (Bonifazio 2004b).

Quest’ultimo aspetto merita una riflessione. Da un punto di vista sociologico, dovrebbe essere Traps colui che ricollega la narrazione all’elemento popolare. Il viaggiatore di commercio appartiene a una classe sociale inferiore rispetto ai suoi anfitrioni – in realtà solo tre fanno davvero parte dell’alta borghesia; il quarto, il boia, è un semplice oste, che infatti durante la serata parla e agisce pochissimo –; i quattro lo accolgono comunque, senza escluderlo in alcun modo, per la logica fraternizzante e carnevalesca che è propria del loro gioco. Traps è un *parvenu*, come ci viene detto fin dall’inizio del racconto, troppo preso dalla lotta per gli affari per aver tempo di pensare a “problemi più alti” (Dürrenmatt 1985, 44; it. 17); alla sua “bella presenza” si accompagnano “modi abbastanza cortesi, benché tradiscano un certo sforzo: vi traspare qualcosa di primitivo, qualcosa che fa pensare a un venditore ambulante” (40: “angenehme Erscheinung, mit genügenden Manieren, wenn auch eine gewisse Dressur verrätend, indem Primitives, Hausiererhaftes durchschimmert”; it. 13, trad. lievemente modificata). Il viaggiatore di commercio si è arricchito grazie alla sua ambizione, a cui non è estranea una certa tendenza alla sgomitata eventualmente criminale, come nel caso del capo che poi ha sostituito, e in generale una morale piuttosto lasca, rivelata ad esempio dalla sua inclinazione all’adulterio. La sua ascesa sociale è legata tutta all’apparenza, e si ipostatizza infatti nella Studebaker rosso fiammante, vera e propria chiave di volta del suo mondo. Quando Traps crede di aver capito il gioco dei vecchioni, fa un’affermazione degna di nota, in questo senso, che mostra come l’automobile sia per lui divenuta un tratto identitario fondamentale:

Ich fühle mich verstanden und beginne mich auch zu verstehen, als mache ich mit einem Menschen Bekanntschaft, der ich selber bin, den ich vorher nur von ungefähr kannte als einen Generalvertreter in einem Studebaker, mit Frau und Kind irgendwo. (Dürrenmatt 1985, 79)

Ora mi sento compreso e io stesso comincio a conoscermi, ed è come se facessi la conoscenza di una persona che sono io stesso e che finora conoscevo solo superficialmente: un rappresentante generale in una Studebaker con moglie e figli da qualche parte. (It. 54)

Traps non si lascia realmente includere nel gruppo degli anfitrioni, e travisa il gioco. Non è in grado né di portare l'elemento popolare nel gioco, né di cogliere la nuova logica che i vegliardi propongono. Non è la tensione all'affermarsi giocoso e metafisico della giustizia che spinge i suoi atti, ma l'illusione di aver conquistato il senso di un'identità profonda dove prima c'era un ruolo superficiale, grazie a un delitto da lui probabilmente commesso per leggerezza, come dice il suo difensore, senza le caratteristiche di una “entschlossene Tat” (87; it. 62: “azione deliberata”), che sola rende possibile il vero crimine. Nell'immaginazione del rappresentante generale questo crimine dovrebbe redimere la sua vita di piccolo borghese: la sua è una prospettiva egocentrica che non sa cogliere le forme carnevalesche e collettive del ristabilimento della giustizia, e vuole quindi riportarle sul lato serio, quello della morte concreta, perché gli sembra più adatto alla nuova immagine di sé che la serata gli ha procurato. La cena con i crapuloni illumina retrospettivamente la sua esistenza, gliela mostra in una forma nuova e redenta, “schwieriger, heldischer, kostbarer” (84; it. 60: “più difficile, più eroica, più preziosa”), coronata dall'enorme sole della Giustizia, non più inutile sofisticeria ma forza esaltante di cui l'agente di commercio ha solo un'intuizione nebulosa. L'atto di spiare il presunto crimine con la propria morte è dunque consono, secondo lui, a quel vago presagio “di cose più grandi,” che in realtà è frutto della sua “ebbrezza narcisistica” (Spedicato 1999, 47) nonché, evidentemente, alcolica.

Nell'ottica dei vegliardi, la sua morte è inutile, dal momento che la giustizia ha già trionfato sul piano grottesco-carnevalesco della fratellanza:

[H]etzen wir einst von Fall zu Fall, von Verbrechen zu Verbrechen, von Urteil zu Urteil, so begründen, entgegen, referieren, disputieren, reden und erwidern jetzt mit Muße, Gemütlichkeit, Fröhlichkeit, lernen den Angeklagten schätzen, seine Sympathie schlägt uns entgegen, Verbrüderung hüben und drüben. Ist die erst hergestellt, fällt alles leicht, wird Verbrechen schwerelos, Urteil heiter. (Dürrenmatt 1985, 71)

Un tempo ci affannavamo da un processo all'altro, da un delitto all'altro, da una sentenza all'altra, mentre ora motiviamo, controbattiamo, riferiamo, disputiamo, parliamo e replichiamo tranquillamente, in un'atmosfera di cordialità, impariamo a stimare l'imputato, ad amarlo, egli ricambia la nostra amicizia, è un affratellarsi reciproco. Ed allora tutto diventa facile, il delitto perde il suo peso, la sentenza diviene serena. (It. 45)

L'allegria dei quattro nel vedere emergere la “colpevolezza” di Traps non deriva dai risvolti sadici legati alla sua possibile condanna a morte, ma dalla condanna in sé, intesa come trionfo della giustizia; allo stesso tempo i vegliardi sono felici dell'entusiasmo che Traps mette nel giocare. La loro prospettiva è unicamente quella del gioco, con le sue regole, prima fra tutte quella che consente di emettere sentenze di morte, cosa che lo rende particolarmente emozionante e originale (61; it. 35). E il gioco è appunto al servizio della loro giustizia “privata,” che agisce senza codici e paragrafi; una giustizia dai tratti davvero particolari, come sottolinea il giudice nel pronunciare la sua sentenza:

[Eine Gerechtigkeit], die freilich seltsame Züge trage, er wisse, wisse, wisse es, aus vier verwitterten Gesichtern grinse, sich im Monokel eines greisen Staatsanwalt spiegle, im Zwicker eines dicken Verteidigers, aus dem Zahnlosen Munde eines betrunkenen, schon etwas lallenden Richters kichere, und auf der Glatze eines abgedankten Henkers rot aufleuchte [...], die eine groteske, schrullige, pensionierte Gerechtigkeit sei, aber auch als solche eben die Gerechtigkeit [...], in deren Namen er nun ihren besten, teuersten Alfredo zum Tode verurteile. (Dürrenmatt 1985, 90)

[E]ra una ben strana giustizia, lo sapeva, lo sapeva, lo sapeva bene, una giustizia che sogghignava da quattro facce incartapecorite, si specchiava nel monocolo di un vecchio procuratore, nelle lenti a molla di un grasso difensore, ridacchiava nella bocca sdentata di un giudice brillo e già un poco farfugliante, splendeva rossa sulla testa calva di un boia in pensione, [...] una giustizia grottesca e strampalata, una giustizia in pensione, ma anche così era pur sempre *la* giustizia, [...] nel cui nome adesso egli condannava il suo ottimo, il suo carissimo Traps a morte. (It. 66, trad. lievemente modificata)

I quattro sono i rappresentanti di questa giustizia, di più: essa si incarna in loro, in loro trova la sua espressione materiale-corporea nelle forme del gioco processuale che comprende anche il banchetto e la crapula sguaiata. Traps non coglie l'accostamento fra elemento giocoso e metafisica, fra ventre e “cose più grandi.” La limitatezza del suo orizzonte non gli consente di scavalcare il discorso “serio” per fare esperienza vera di quella fraternità che la *Solidarmahlzeit* dei quattro vecchioni intende preparare. Non si tratta solo di mancati studi; la presenza fra i quattro del boia Pilet, che di mestiere fa l'oste, lo dimostra. Ciò che blocca Traps è la sua *hybris*, il suo desiderio smodato di imitare le classi superiori, di adeguarsi alle tendenze del boom economico, che ha snaturato la classe da cui proviene, eliminando l'elemento popolare che le era proprio, e lo ha illuso di aver compiuto un'ascesa. Dopo la Studebaker, la pseudo-coscienza di aver compiuto il “crimine del secolo” – “seine stolze, Kühne, einsame Wahrheit” (81; it. 56: “la sua fiera, coraggiosa, solitaria verità) – costituisce un'ulteriore tassello per la formazione di un'identità che nei fatti non esiste, è solo apparenza. In altri termini, il viaggiatore di commercio perde l'occasione di scoprire una realtà che va al di là delle sue egocentriche ansie e aspirazioni piccoloborghesi; una realtà di comprensione e libertà, utopica nella sua stravaganza, che avrebbe potuto esperire se avesse partecipato con più attenzione e meno invidia al gioco bizzarro ma salvifico dei vecchioni, al loro “pasto solidale.” Per Traps vale insomma il rovesciamento del detto evangelico: *Caro quidem prompta, spiritus autem infirmus* (Mt 26, 41).

BIBLIOGRAFIA

ALBRECHT, M. 2016. “Oder müßte es nicht Klasse heißen?”. Anmerkungen zur Positionierung von Ingeborg Bachmanns Werk im postkolonialen Diskurs.” In *Ingeborg Bachmann in aktueller Sicht: Perspektiven der Forschung*, herausgegeben von F. Cambi, A. Larcari, G. Lozzi, I. Schiffermüller, 205-220. Roma: Istituto Italiano di Studi Germanici.

- ALBRECHT, M. e D. GÖTTSCHE. 1995a. “Kommentar.” In I. Bachmann. *Todesarten-Projekt*. Band I: *Todesarten, Ein Ort für Zufälle, Wüstenbuch, Requiem für Fanny Goldmann, Goldmann/Rottwitz-Roman und andere Texte*, bearbeitet von M. Albrecht e D. Götsche, 455-695. München: Piper.
- . 1995b. “Kommentar.” In I. Bachmann *Todesarten-Projekt*. Band II: *Das Buch Franza*, bearbeitet von M. Albrecht e D. Götsche, 469-489. München: Piper.
- ANTHUS, A. (Gustav Blumröder). 1838. *Vorlesungen über die Eßkunst*. Leipzig: Wigand.
- BACHMANN, I. 1994 (1965-1966). *Der Fall Franza. Requiem für Fanny Goldmann*. Frankfurt am Main: Suhrkamp. Ed. it.: *Il caso Franza. Requiem per Fanny Goldmann*. Trad. it. di M. Olivetti. Milano: Adelphi, 1988.
- . 1995a (1965). “Das Wüstenbuch.” In *Todesarten-Projekt*. Band I: *Todesarten, Ein Ort für Zufälle, Wüstenbuch, Requiem für Fanny Goldmann, Goldmann/Rottwitz-Roman und andere Texte*, bearbeitet von M. Albrecht e D. Götsche, 237-283. München: Piper. Ed. it.: *Il libro del deserto*, a cura di C.-C. Härle. Trad. it. di A. Pensa. Napoli: Cronopio, 1999.
- . 1995b (1965-1966). *Todesarten-Projekt*. Band II: *Das Buch Franza*, bearbeitet von M. Albrecht e D. Götsche. München: Piper.
- BACHTIN, M. 1979. *L’opera di Rabelais e la cultura popolare. Riso, carnevale e festa nella tradizione medievale e rinascimentale*. Torino: Einaudi.
- BARTHES, R. 1961. “Pour une psychosociologie de l’alimentation contemporaine.” *Annales ESC*, XVI/5: 977-986. Ed. it. “Alimentazione contemporanea.” In *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, a cura di G. Marrone e A. Giannitrapani, 27-43. Milano: Mimesis, 2012.
- BONIFAZIO, M. 2004a. *I galatei di Sankt Grobian. Eccessi alimentari e “cattive maniere” nella letteratura di lingua tedesca fra i secoli XII e XVI*. Torino: Trauben.
- . 2004b. “Frammenti di una giustizia carnevalesca nel racconto *Die Panne* di Friedrich Dürrenmatt.” In *Friedrich Dürrenmatt e l’esperienza della paradossalità*, a cura di E. Spedicato, 131-136. Pisa: ETS.
- . 2016. “Un vomito liberatore. Percorsi del disgusto nel romanzo *Die Blechtrommel* di Günter Grass (1959).” *Annali di Ca’ Foscari*, 50: 505-528.
- BONNET, J. C. 1975. “Le système de la cuisine et du repas chez Rousseau.” *Poétique*, 6/22: 244-267.
- BROWN, J. W. 1984. *Fictional Meals and Their Function in the French Novel 1789-1848*. Toronto: University of Toronto Press.
- CHÂTELET, N. 1977. *Le corps a corps culinaire*. Paris: Editions du Seuil. Ed. it.: *Il corpo a corpo culinario*. Trad. it. di Elena Medi. Milano: Feltrinelli, 1980.
- DÜRRENMATT, F. 1985 (1956). “Die Panne. Eine noch mögliche Geschichte.” In *Der Hund. Der Tunnel. Die Panne. Erzählungen*. (Werkausgabe in 30 Bänden. Bd. 20), 35-94. Zürich: Diogenes. Ed. it.: *La panne. Una storia ancora possibile*. Trad. it. di Eugenio Bernardi. Torino: Einaudi, 1972.
- ELIAS, N. 1939. *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. Basel: Verlag Haus zum Falken. Ed. it.: *Il processo di civilizzazione*. Trad. it. di Giuseppina Panzieri. Bologna: Il Mulino, 1988.
- FORSTER, E. M. 1956 (1927). *Aspects of the Novel*. San Diego, New York, London: Harcourt/Harvest.
- GIACOBAZZI, C. 1993. *La storia risvegliata. Il barocco nella Trilogia di Danzica di Günter Grass: le forme, le funzioni, gli esiti*. Bologna: Patron.
- GLOTFELTY, C. 1996. “Introduction.” In *The Ecocriticism Reader. Landmarks in Literary Ecology*, edited by C. Glotfelty e H. Fromm, XV-XXXVII. Athens, London: University of Georgia Press.
- GRASS, G. 1974 (1959). *Die Blechtrommel*. Darmstadt und Neuwied: Luchterhand. Ed. it.: *Il tamburo di latta*. Nuova trad., a cura di B. Bianchi. Milano: Feltrinelli, 2009. Prima ed. it.: Milano: Feltrinelli, 1962.
- . 1977. *Der Butt. Roman*. Darmstadt und Neuwied: Luchterhand. Ed. it.: *Il rombo*. Trad. it. di B. Bianchi. Milano: Einaudi 1979.

- HARDTWIG, W. 2008. “Zeitgeschichte in der Literatur 1945-2005. Eine Einleitung.” In *Keiner kommt davon. Zeitgeschichte in der Literatur nach 1945*, herausgegeben von E. Schütz e W. Hardtwig, 7-25. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.
- JENDROWIAK, S. 1979. *Günter Grass und die “Hybris” des Kleinbürgers. “Die Blechtrommel” – Bruch mit der Tradition einer irrationalistischen Kunst – und Wirklichkeitsinterpretation*. Heidelberg: Winter.
- LEMKE, H. 2007. *Ethik des Essens. Eine Einführung in der Gastrosophie*. Berlin: Akademie.
- . 2012. *Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt*. Bielefeld: transcript.
- MARRONE, G. 2014. *Gastromania*. Milano: Bompiani.
- . 2016. *Semiotica del gusto. Linguaggi del cibo, della cucina e della tavola*. Milano: Mimesis.
- METZNER, P. 1998. *Crescendo of the Virtuoso. Spectacle, Skill, and Self Promotion in Paris During the Age of Revolution*. Berkeley, Los Angeles: University of California Press.
- MONTANARI, M. 1992. *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell’età contemporanea*. Roma, Bari: Laterza.
- MORETTI, F. 2013. *The Bourgeois Between History and Literature*. London, New York: Verso.
- NEUHAUS, V. 2007. “[...] über Menschen als Tiere, die kochen können.” In *Küchenzettel. Essen und Trinken im Werk von Günter Grass*, herausgegeben von V. Neuhaus und A. Weyer, 9-20. Frankfurt a. M.: Lang.
- NEUHAUS, V. und A. WEYER (Hrsg.). 2007. *Küchenzettel. Essen und Trinken im Werk von Günter Grass*. Frankfurt a. M.: Lang.
- PIRRO, M. 2009. “Tempo della storia e tempo della narrazione nella *Blechtrommel* di Günter Grass.” In *Costruir su macerie. Il romanzo in Germania negli anni Cinquanta*, 151-178. Bari: Graphis.
- ROUSSEAU, J. J. 2009 (1762). *Émile o Dell’educazione*. Trad. it. di M. Valensise. Milano: BUR.
- RUDTKE, T. 2014. “Alltagsessen, Einverleibung und Ausscheidung. Günter Grass: *Die Blechtrommel, Der Butt, Das Treffen in Telgte*.” In *Kulinarische Lektüren. Vom Essen und Trinken in der Literatur*, 199-219. Transcript: Bielefeld.
- RUMOHR, C. F. 1822. *Geist der Kochkunst*. Stuttgart und Tübingen: Cotta. Neue Ausgabe 1977. Welsersmühl: Borowsky.
- SCHIAVONI, G. 2011. *Günter Grass: un tedesco contro l’oblio*. Roma: Carocci.
- SCHLEGEL, A. W. 1798. “Beyträgen zur Kritik der neuesten Literatur.” *Athenaeum*, I, 1. und 2. Stück. Neue Ausgabe 1960. Darmstadt: Wissenschaftlich Buchgesellschaft.
- SCHNEIDER, G. 2008. “Über *Die bösen Köchen* und *Der Butt*.” In *Kulinaristik: Forschung, Lehre, Praxis*, herausgegeben von A. Wierlacher e R. Bendix, 277-289. Berlin und Münster: Lit.
- SIMMEL, G. 1910. “Soziologie der Mahlzeit.” *Der Zeitgeist*. Beiblatt zum *Berliner Tageblatt* 41 (*Festnummer zum hundertjährigen Jubiläum der Berliner Universität*): 1-2. Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://socio.ch/sim/verschiedenes/1910/mahlzeit.htm>.
- SLAYMAKER, W. 1981. “Who Cooks, Winds Up. The Dilemma of Freedom in Grass’ *Die Blechtrommel* and *Hundejahre*.” *Colloquia Germanica*, 1: 48-68.
- SPEDICATO, E. 1999. *Facezie truculente. Il delitto perfetto nella narrativa di Dürrenmatt*. Roma: Donzelli.
- VAERST, E. von. 1851. *Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel*. Leipzig: Avenarius & Mendelsohn. Neue Ausgabe 1975. Berlin: Rogner & Bernahrd.
- WEYER, A. 2010. “Kutteln und Wein. Identitätskonstruktion durch Essen und Trinken im Werk von Günter Grass und Robert Gernhardt.” In *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, herausgegeben von H. M. Kalinke, K. Roth, T. Weger, 87-104. München: Oldenbourg.
- WIERLACHER, A. 1987. *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart: Kohlhammer.

DANIELA FARGIONE

ETHICAL DISCOURSES ON FOOD AND ENVIRONMENT IN CONTEMPORARY AMERICAN LITERATURES*

ABSTRACT (*Ethical Discourses on Food and Environment in Contemporary American Literatures*) Also in the burgeoning field of environmental humanities, food has become an ideal site of critical debates, which are often intertwined with issues of race, class, ethnicity, gender, age, and species. Because of the growing awareness of our current ecological crisis, of the growing disparity in wealth, and of the abrogation of both human and nonhuman rights connected to food production, distribution, access, and consumption, many writers have published works with the intent to condemn unsustainable food practices and politics. Contemporary American literatures represent a rich and diversified reservoir of case studies. In this article I analyze the contributions of two women writers, Barbara Kingsolver and Gloria Anzaldúa, as examples of different discourses on food. Each case illustrates some ethical issues and their implications for diverse stakeholders in food systems.

KEYWORDS Food exile, Alternative food movements, Food justice and sovereignty, Environmental humanities, Ecocriticism

In these last decades, critical debates about food have proliferated all over the world. International scholarly works on food production, practices and consumerism, food security, human health, body politics, obesity, local food advocacy, and political engagement – just to name the most recurrent issues – are sprouting from practically any field of study. As a result, the dynamics regulating national and transnational foodways and food systems have been at the center of a process of re-politicization, often exhibiting their crossings with global capitalism and power. Food, with all its rituals, permeates most aspects of culture and “eating,” asserts Michael Mikulak,

* This article was made possible by the generous support of Compagnia di San Paolo to the research project “Transnational Appetites: Migrant Women’s Art and Writing on Food and the Environment” (Torino_call2014_L2_176). I am also indebted to CEMS (Center for European and Mediterranean Studies), New York University, New York, for granting me a Visiting Scholarship in October 2016 and allowing me to use invaluable materials at the Fales Library, NYU.

“connects us to plant and animals, landscapes, histories, gendered politics, memories, pleasure, and pain,” eventually concluding that “food is not only good for to eat, it is good to think with” (2013, 4). In other words, “food [...] is rarely only food” (Lavin 2009, 5).

This new surge of attention has promoted special consideration on the intersectionality of food and environment. While revealing the links between the production of food on the one hand and environmental damages on the other, the relations of agro-industrial systems, unhealthy practices, and their effects on human and nonhuman health and wellbeing have also contributed to spread some sort of disillusion towards the Green Revolution as several books, documentaries, and films testify. Just to name some significant examples: Eric Schlosser’s *Fast Food Nation* (2001), Marion Nestle’s *Food Politics* (2002), Gary Paul Nabhan’s *Coming Home to Eat* (2002), Morgan Spurlock’s *Super Size Me* (2004), Deborah Koons Garcia’s *The Future of Food* (2004), Michael Pollan’s *The Omnivore’s Dilemma* (2006), Robert Kenner’s *Food, Inc.* (2008), Paul Roberts’s *The End of Food* (2009), Jonathan Safran Foer’s *Eating Animals* (2009), Johnston and Baumann’s *Foodies* (2010), all evoke a neoliberal imaginary of food and condemn the horrors of agribusiness and capitalist-centric systems often expressed in apocalyptic overtones.

In the United States one of the most vocal booster of alternative food culture and movement has been former U.S. first lady Michelle Obama (joined by internationally renowned celebrities), but sustainable-food activists around the world know that their major enemies are governmental administrations and lack of legislation. As a matter of fact, politics, economics, and environmental devastation have proved to be tightly interconnected, as the phenomenon of Italian “ecomafia” (Legambiente 1994) has amply demonstrated. Similarly, many other countries in the world (especially former colonies, such as India, Africa, and Latin America, or even European countries still suffering from dictatorship heritage) share the same socio-environmental crisis that translates into various forms of ethnic minority marginalization, political and social exclusion, and environmental risks. Within this frame, it is quite evident that when we come to talk about food, the term “food” acquires very different meanings according to the perspective adopted.

The warning is that it is now time to take food seriously as many scholars advocate. “Literature departments have been among the last academic disciplines to figure this out,” states Marion Nestle (2014, xvi), while urging humanists to catch up with other fields of studies. This is the very objective of this article, which intends to contribute to the exploration of food and its interconnections with the environment within the contemporary American literary context. It is my contention, in fact, that literature and the arts are powerful media to map cultural continuity and memory, but they also function as ideal sites to foster responses to the dilemmas produced by globalization and capitalism. By focusing on two American women writers – Barbara Kingsolver and Gloria Evangelina Anzaldúa – I also intend to demonstrate how women play a crucial

role in cosmopolitan activism, since their commitment operates not only by questioning and reimagining a “sense of place” (Heise 2008) but also through their efforts in shaping an awareness of global ecological developments, finally refiguring sustainable foodscapes.

And yet, to talk about food supply is tantamount to talking about political and economic power, and the U.S. clearly stem out as hegemonic in their global scope and reach (Carruth 2013). In this sense, this article also wants to scrutinize possibilities to fill the gaps between ecocriticism and postcolonialism. As a matter of fact, the whole industry of food (transnational labor included) may provide a symbolic mirror to see race, class, gender, and environmental injustice. As Vandana Shiva writes in *Biopiracy*, “The seed and women’s bodies as sites of regenerative power are, in the eyes of capitalist patriarchy, among the last colonies” (1997, 45). The charting of relationships between people, place/space and capital, women’s bodies and the environment can be provided by the examination of the several extant foodscapes that current American literatures foreground.

The pathological exile from food

In his seminal essay “The Pleasures of Eating” (1989), Wendell Berry affirms that “eating is an agricultural act” (2009, 227). With this statement the American poet, novelist, farmer, and environmental activist upholds and reasserts the direct link between the food we eat and the agriculture that produces it. In the late 1980s, bewildered by the passivity and dependency of American consumers who bought “what they have been persuaded to want” while mostly ignoring “certain critical questions about the quality and the cost of what they are sold” (227), Berry was one of the most attentive beholders of that alienation from food that many Americans were experiencing together with other eating disorders. In his mind, what he called “the industrial eater” was a victim, somebody who was deprived of the skill to imagine the connections between eating and the land, in short somebody who suffered from “cultural amnesia” (229) as proved by his or her complete ignorance of food history. As Michael Pollan later stated, Berry’s conviction that “eating is an agricultural act” can be considered an invitation to “connect the dots between two realms – the farm, and the plate – that can seem very far apart” (Fassler 2013). The dots that link these two realms are quite a few: land work, refrigerated transportation, processing, packaging, distribution, storage, retailing, cleaning, cooking, consumption, waste discharge, and their connection involves a great amount of energy use and carbon emissions. Yet, passive consumers are often unaware of the long food chain standing behind the “Supermarket Pastoral” (Pollan 2006), i.e. behind the idyllic story conveyed by the images or labels used to advertise food and eventually convince the consumer of their good quality. As a result, even alternative discourses on ethical choice, sustainability, citizenship, and responsible consumption get caught up in larger tales of capitalism.

Wendell Berry is resolute in his assertion that the politics of food involves narrative and freedom. The lack of democracy that he acknowledges “when our food and its sources are controlled by someone else” (Berry 2009, 229) gives reason of what I call a “food exile,” a banishment or separation from the native land that, similarly to what happens with deported people, fosters a retrospective idealization of and nostalgia for what is lost, namely a “home.” The space between food and its natural *oikos* is a space of transactions, negotiations, and transformations that involve the original place and its human and nonhuman inhabiting communities. In the process, the distant natural home often ends up becoming an “imaginary homeland” (Rushdie 1991) endowed with imaginary values. Eventually, Berry invokes a realignment with nature, whose ethical significance lies in the re-construction of local food networks as sites of resistance together with the re-establishment of the Christian values of the family life in America. And yet, despite their pedagogical intent aimed at making consumers aware of the issues that globalized food systems encompass, also local food movements and their well-intended literary counter-stories exhibit crucial conceptual deficiencies and posit more ethical questions. Written in the attempt to “renew our sense of place with our sense of taste” (Nelson 2008, 217), they often uncritically call upon a normative concept of “nature” and “the natural” (Portman 2014) that mostly involves the notions of purity, lack of contamination, integrity, and nostalgic pastoralism, which resuscitate the agrarian myth originated in the nineteenth century with Thomas Jefferson. His yeoman farmer, in fact, was “a citizen who embodied the civic and religious values of the nation by virtue of owning the farm on which he worked together with his family” (Brass 2005, 1.6); in the modern romanticized version, instead, a farmer is someone who escapes from the polluted city to reconnect with nature and eventually vindicates the dichotomous logic that perpetuates the false separation of nature and culture (Fargione 2016).

In the early years of the twenty-first century, a long strand of writers embraced the back-to-the-land ethos championed by Wendell Berry to reclaim a more direct relationship with food. In most cases these literary nonfictions were written in the form of memoir, how-to manual, biography, family saga, or investigative journalism. Barbara Kingsolver’s *Animal, Vegetable, Miracle. A Year of Food Life* (2007) represents one of the most engaging examples of this literary crop.

Barbara Kingsolver’s experiment in authenticity and locality

This is the story of a year in which we made every attempt to feed ourselves animals and vegetables whose provenance we really knew. We tried to wring most of the petroleum out of our food chain, even if that meant giving up some things. (Kingsolver 2007, 10)

This is the programmatic statement that Barbara Kingsolver pledged in 2004, when after twenty-five years in Tucson, Arizona, she left the city with her family to start a new

life on a Virginia farm. A very cherished writer with a scientific background, Kingsolver blends in this chronicle her unique poetic skills with her ecological concerns and commitment. The book reads as a collaborative memoir, since it includes contributions from her husband – environmental historian Stephen L. Hopp, who provides numbers and statistics clustered in informative sidebars – and her teenage daughter Camille, who offers recipes and nutritional acumen, while adding a pinch of humor and naïve wonder to this savoring read.

The book interweaves a whole variety of themes: from genetically engineered foods to cruelty to animals, from fossil-fuel-based agriculture to veganism, and includes a homage to Italy and her traditional luxuriant food when the writer narrates her stay at a bucolic *agriturismo* in Tuscany (Kingsolver 2007, 253-258). What is particularly striking from the very first pages is the sense of mission that this family shares and the anticipation of gratifying rewards in their vowing to consume only what they grow on their own land. This determination is visible, for instance, when Kingsolver re-proposes H.D. Thoreau's postulate: "We had come to the farm to eat *deliberately*" (23, italics added), emphasizing her will to set a strategy and a holistic approach to her experiment. Her powerful commitment and political activism is very well represented by the full picture of her mundane tasks on the farm, which are wittingly narrated as challenges and adventures, while the reader is provided with an immense supply of information on canning, cooking, vegetables, turkey mating, harvest, egg-laying, and much more.

Like Berry, also Kingsolver laments how much people do not know about their food and the place it is grown, and celebrates authenticity as the preeminent feature of her new way of life: "We are increasingly weary of an industry that puts stuff in our dinner we can't identify as animal, vegetable, mineral, or what" (17), eventually expressing all her discontentment towards the Green Revolution of the 1970s for not keeping up with its promises: industrial agriculture, in fact, was supposed "to make food cheaper and available to more people. Instead, it has helped more of us become less healthy" (19). The direct response to processed, nutrient-poor, contaminated, and preservative- or hormone-filled food was the creation of the organic farm founded on "contemporary agrarian populism" (Guthman 2004, 10), which, on its turn, posits more ethical questions. As we will see, not only does the agrarian myth rely on the very notions of purity and authenticity promoted by Wendell Berry, but it also gets associated with forms of nationalism and ethnically homogeneous peasantry in a specific territory (Brass 2005).

When *Animal, Vegetable, Miracle* was released just a few months apart from Smith and McKinnon's *The 100-Mile Diet*, it soon became a bestseller and contributed to spread and reinforce the philosophy of life of the "locavore," a term that the Oxford University Press promoted as the "Word of the year 2007."¹ Coined by a group of

¹ <https://blog.oup.com/2007/11/locavore/>. Nov. 12, 2007. Accessed January 5, 2017.

women based in San Francisco, it refers to a local resident who eats only food grown or produced within a 100-mile radius. It is quite evident, then, that the main concern of both Kingsolver's experiment and the locavore movement is the "food miles," i.e. the geographic distance travelled by food from the field to the table and, as a consequence, energy and fossil fuel squandering. The admonition to avoid "oily food"² is predicated upon the fact that fewer transport miles necessarily mean fewer emissions of greenhouse gases into the atmosphere, but also upon the morbid intimacies of the human-oil relationship that in our modern petroculture raises questions of complicity (Fargione 2016b). A good example in Kingsolver's book is offered by the "banana incident," narrated by Camille in a section titled "Getting Over the Bananas." During a visit to their farm in Virginia, her friend's suggestion to buy some bananas is soon rejected, provoking justifiable bafflement. Kingsolver soon provides an explanation, stating that "it seemed wasteful to buy produce grown hundreds of miles away when we had so much fresh fruit right now, literally in our backyard" (2007, 310). Camille states that her friend considered that conversation as a "life-changing moment" and that she "developed a sincere interest in agricultural methods that preserve biodiversity" (310). But despite Kingsolver's good intentions and active participation, her anecdote invites further pondering.

Kingsolver's first unmistakable message is that imported food is a primary cause of environmental damage. If it is undeniable that gas emissions are highly dangerous in their contribution to climate change, at the same time even some scholars in the environmental humanities believe that "food miles are a poor proxy for environmental harm" (Lewis and Mitchell 2014) since some popular farming methods used to grow products locally can generate even more emissions than long-distance imported foods. What seems completely discarded in Kingsolver's normative plan is the urgency to address the implications of justice in relation to the developing countries where that food is grown. The banana industry, for example, provides employment for thousands of people in tropical regions whose plantations need to face a plethora of challenges: from severe climate change impacts to workers' low wages, from competition with large farms to inadequate health protection plans, to name a few. It is true that such concerns affect both the U.S. and developing countries; ironically, many disadvantaged individuals in the U.S. are immigrants from those very developing countries whose overall environmental impact is "comparable to, or lesser than, local producers" (Lewis and Mitchell 2014, 580).

In addition to the self-congratulatory tone that pervades her whole narration, Kingsolver adopts here the same rhetoric that she uses in the opening of the book:

² Steven L. Hopp's first contribution to the book is titled "Oily Food" and is a condensed and effective description of how "Americans put almost as much fossil fuel into our refrigerators as our cars." Hopp reminds that each average food item has travelled at least 1,500 miles (Kingsolver 2007, 5).

“We’d sure do better, if only we *knew* any better” (2007, 8, italics in the text). This phrase points to people’s lack of knowledge as one major obstacle to the transformation of the current agrifood system into a more environmentally and socially just alternative. Yet, the food movement discourse and its narrative resonate particularly with white and wealthy individuals (Alkon and Agyeman 2011, 3), thus undergirding exclusionary practice in terms of race and class. In her critique to the “messianic approach to food politics”³ that alternative movements seem to share, food theorist Julie Guthman offers a compelling picture of the shortcomings of local advocacy and of the cultural politics of “if they only knew.” By reminding one of the most quoted sentences in Michael Pollan’s *In Defense of Food*, a very influential and critical book on the American ways of eating, Guntham illustrates the inequality between those who can afford a more healthy food, which in fact is supposed to be more costly, and those who cannot: “Not everyone can afford to eat high-quality food in America, and that is shameful: however, those of us who can, should” (Pollan 2008, 166). Not only does Pollan neglect how class issues affect the food discourse, but he also keeps the same normative approach that he shows in the “guide to consumers” that he wrote in 2007 for *The New York Times Magazine*, and where he offers a series of “rules of thumb” such as: “Don’t eat anything your great-great grandmother wouldn’t recognize as food” (Pollan 2007). And yet, Alkon and Agyeman argue that Pollan fails to consider that “our great-great-grandmothers” have come from very different social, economic, and cultural backgrounds and that food for them might have meant many different things (Alkon and Agyeman 2011, 3). He thus seems to be unaware of the necessary *cultural* biodiversity that should precede agricultural biodiversity: by heralding the local as a preeminently white-coded space, local food advocates exclude non-white people from the food discourse and from its “authenticity.” In this sense, Michelle Obama’s campaign can be considered revolutionary in its double intent: to make people aware of the benefits of healthy food, and, as a pledge of a non-white representative, to foster a more racially inclusive food discourse.

In *Animal, Vegetable, Miracle*, Barbara Kingsolver is even radical when she states that “local food is edible patriotism” (2007, 338). I tried to imagine how this sentence could be applied to her clichéd – *Mama mia!* (252) – romanticized recall of the Italian *agriturismo* that she visited with her family. If it is true that most of these accommodations are “charmingly furnished, in a picturesque setting” with a family-based organization, she universalizes this type of structure and mistakes it for the Italian farming *tout court*. What Kingsolver probably ignores is the dark side of Italian land working, especially in the south. In regions such as Campania, Basilicata, Apulia,

³ Julie Guthman’s article – aptly titled “‘If They Only Knew.’ The Unbearable Whiteness of Alternative Food” – is included in a collection on food justice whose editors, Alison Hope Alkon and Julian Agyeman, have highly contributed to expose the relationship between food politics and environmental justice, while questioning the embedded meanings attached to food systems and foodscapes.

Calabria, and Sicily, for example, the seasonal work of fruit and tomato harvesting is often accomplished by Italian women or immigrants, mostly undocumented black Africans, living in real ghettos on the margins of urban centers, working for long hours and with low wages, with no contracts, nor health insurance despite they are exposed to occupational hazards, and are obliged to adhere to an illegal hiring system called *caporalato*, a sort of gang-master recruitment (Perrotta and Sacchetto 2014) that evokes plantations and slavery. So, when in the conclusion of a chapter titled “Growing Trust” Barbara Kingsolver writes: “‘locally grown’ is a denomination whose meaning is incorruptible” (123), we should at least question not only the semantic corruptibility of the phrase, but especially the implied pristine nature of the economic and political configuration of some forms of localism, together with their veiled protectionism.

Nepantla diet and food sovereignty in Gloria Anzaldúa’s *Borderlands/La Frontera*

Feminist lesbian Chicana writer, poet, activist, and cultural theorist Gloria Evangelina Anzaldúa preferred to be identified, first and foremost, as a border dweller. When in the introduction to her acclaimed “autohistoria-teoría” *Borderlands/La Frontera: The New Mestiza* (1987) she affirms “I am a border woman,” she immediately locates herself as the resident of an ambivalent space. The ambivalence, of course, involves a precise regional location, the southwest border between Texas and Mexico, but it also refers to the ideological separation line that she decides to inhabit in order to de-colonize her inner self.

The geographical border was built at the end of the Mexican War in 1848. The American domination, however, did not end with the Treaty of Guadalupe-Hidalgo, which stripped Mexico of half of her lands and forced her dispossessed population to migrate to the north, crossing the border illegally and running several risks. Suzanne Bost analyzes this ambiguous relationship between the two countries and gives evidence of the ongoing American attitude towards Mexico, a country that she does not hesitate to describe as “a commodity to incorporate” (Bost 2003, 493). This “(neo)colonial ingestion” is very well represented in manifestations of U.S. popular culture not only through literature and cinema (she offers the example of John Wayne films), but also in food as it refracts a national “desire to consume ‘the other’” (93) as best epitomized by the popular fast-food corporate franchise Taco Bell, whose advertisements often exhibit an intersection of heterosexual normativity and cultural depredation.

When the dividing line between the two countries was drawn, Gloria Anzaldúa happened to be on the American side of the territory whose 1,350 mile-long border became for her “*una herida abierta*, an open wound” (Anzaldúa 1987, 3). Anzaldúa’s border, however, should not be considered as a mere cartographical divide, neither as a metaphorical confine that elicits rigid binary logics and oppositional ontology. *La*

frontera, instead, should be seen as a site of transformations, contradictions, and contestations that politically resists crystallized ethnocentric and androcentric ideas of normality and purity. “A borderland is,” in short, “a vague and undetermined place created by the emotional residue of an unnatural boundary. It is in a constant state of transition” (3).

This “in-between space” that she also calls “nepantla,”⁴ is a fluid liminal condition. In this sense, both mental and physical borderlands become spaces of a constant struggle for identity, which encourage people to be something new and original. As a consequence, the *new mestizos*, a term that implies an expansion of the previous biological definitions of *mestizaje*, are people who inhabit multiple worlds because of their bodies, gender, sexuality, economic status, ethnic group, personality, language, spiritual or religious beliefs. Yet, at the same time, this border also advocates respect for history and traditions: “Identity is not just what happens to me in my present lifetime but also involves my family history, my racial history, my collective history” (Anzaldúa 2000, 240). Basically, to be a *new mestiza* means to recognize a synergetic combination of apparently contradictory American and indigenous traditions while moving “entre mundos” (Keating 2005, 3) to defy binary logics and redefine subjectivities in post-national cultures through a practice “of crossing, of miscegenation, of crosspollination which is unveiled in narra(c)tions [...]” (Zaccaria 2006, 62). When Anzaldúa writes in Spanglish “*Soy un amasamiento*, I am an act of kneading” (1987, 103), she refers to a process of cultural, historical, and material *caminho*, which implies an awareness achieved through “*el trabajo*, the opus, the great alchemical work” (103). In many passages of *Borderlands/La Frontera* Anzaldúa assumes corn, a staple food of her people, as the symbol of her “morphogenesis”:

Indigenous like corn, like corn, the *mestiza* is a product of crossbreeding, designed for preservation under a variety of conditions. Like an ear of corn – a female seed-bearing organ – the *mestiza* is tenacious, tightly wrapped in the husks of her culture. Like kernels she clings to the cob; with thick stalks and strong brace roots, she holds tight to the earth – she will survive the crossroads [...] *moliendo, mixteando, amasando, haciendo tortillas de masa*. (Anzaldúa 1987, 103)

In the process of theorizing about Chicana identity re-configuration, food plays a pivotal role and illustrates the fragmentation that characterizes the native North American experience, which on its turn represents a form of exclusion from nationhood as illustrated in Anzaldúa’s poem “To Live in the Borderland Means You...”:

⁴ “Nepantla” literally means “place in the middle” and is a term that Anzaldúa takes from the Nahuatl vocabulary. Historically known as Aztec, Nahuatl is a native American language and is still spoken in Central Mexico.

are neither hispana india negra espanola
ni gabacha, eres mestiza, mulata, half-breed
caught in the crossfire between camps
while carrying all five races on your back
not knowing which side to turn to, run from;

[...]

To live in the Borderlands means to
put *chile* in the borscht,
eat whole wheat tortillas,
speak tex-mex with a Brooklyn accent;
be stopped by *la migra* at the border checkpoints.

By acting as an index of cultural belonging and identity claim, food in this poem seems to indicate a resistance towards assimilation, a striving attempt to safeguard a sort of national and culinary authenticity (Bost 2013). And yet, as Meredith Abarca sharply argues:

What does it mean to speak of the authenticity of culinary practice when traditions within all cultures are constantly changing? [...] Those who award themselves the privilege to define authenticity in any ethnic food, whether they are cultural outsiders or insiders, can inflict wounds that either appropriate cultural and personal knowledge or essentialize it causing a stifling of creative growth. (Abarca 2004, 2)

The process of hybridization – both cultural and gastronomic – that Anzaldúa suggests bans the concepts of purity and stability, allowing us to define her nurturing style as “nepantla diet.” The phrase might even sound like an oxymoron: while “nepantla,” as we have seen, evokes non-rigid spaces and a fluid condition of in-betweenness, the word “diet” is often incorrectly and exclusively associated to a regimented food style based on a regulated selection of foods for either medical reasons or aesthetic weight loss. The nepantla diet particularly affected Anzaldúa’s life and writings in the early 1990s when she was diagnosed with Type 1 diabetes, which caused her premature death in 2004. Both obesity and diabetes are a real plague among American Indian communities and are the most evident costs that they had to pay, together with the trauma caused by their forced movement onto reservations and their restricted access to land and food resources.

In addition to the injection of insulin and other chemicals into her body through a very disciplined and repetitive observance that juxtaposed meals rituals, Anzaldúa also turned to a wide variety of alternative healing treatments that belonged to many different cultures. Suzanne Bost’s study of her archive mentions

[...] herbs, gemstones, dreams, energy healing, astrology, Chakras, the Tattvas, music, charm pillows, candles and their color symbolism, something called “Self Realization Fellowship,” and “Rainbow Medicine” (herbal remedies from native women in the Ozark Mountains). (Bost 2013)

For Anzaldúa even a form of disability such as diabetes eventually becomes a practice to incorporate transnational human and nonhuman “others” in a healing and artistic act:

Creativity sets off an alchemical process that transforms adversity and difficulties into works of art. All of life’s adventures go into the cauldron, *la oya*, where all fragments, inconsistencies, contradictions are stirred and cooked to a new integration. They undergo transformation. For me *esta oya* is the body. (Anzaldúa 2003, 18)

The creativity of art and literature proves to be a powerful resource to eschew consolidated dichotomy of self and nature, since not only does Anzaldúa posit that the human body is not separate from the environment in which it exists, but she also achieves the awareness that her body is an environment itself, connected in multiple ways to the larger ecosystem. Moreover, the poet’s body is also the first site of an act of mirroring and acknowledgment. In a revealing interview, in fact, she claims that she recognized herself “in the faces of the braceros that worked for my father. Los braceros were mostly indios from central Mexico who came to work in the fields of South Texas. I recognized the indian aspect of mexicanos by the stories my grandmother told and by the foods we ate” and even her own “demeanor” was to be perceived as indio, since she “used to lie down on the bare earth.” These powerful images of her childhood allow her “an awareness of something greater, an awareness of the interconnectedness of people and nature and all things” (Hernández-Avila and Perez 2003, 8). Anzaldúa’s body is directly connected to the body of the earth, and when she writes about her personal sickness, she simultaneously narrates the toxicity of her land as embedded in the violent history of her people: her wounds and her land’s wounds bleed in the same way.

In *Borderlands*, in the section titled “The Homeland, Aztlán / *El otro México*,” we read how in the 1930s Anglo agribusiness corporations “cheated the small Chicano landowners of their land” (Anzaldúa 1987, 30) and in the name of progress displaced indigenous people to implement their most technologically advanced farming methods. Anzaldúa’s father, for example, after losing his land in southern Texas, was forced to work as a sharecropper for Rio Farms Inc., a large-scale corporate company. The harsh conditions of field labor and the exploitation of Chicano migrant workers is well depicted in a series of poems that Gloria Anzaldúa wrote after she joined activist and union leader Cesar Chávez’s National Farm Workers Association. In “A Sea of Cabbages,” for instance, a farmer working “on his knees, hands swollen / sweat flowering on his face” (132) is compared to “a worm in a green sea,” enduring physical toiling, repetitive labor, and pesticide contaminations. At noon, “he takes out his chile wrapped in tortillas drinks water made hot soup by the sun” (133) and through these detailed visual descriptions, the reader realizes the significance of indigenous people’s access to “culturally meaningful food as a human right” (Adamson 2011, 216) and the connections to other indigenous people’s rights, mainly to lands, territories, and natural resources, finally emphasizing a call for ecological praxis. Radical movements such as

Via Campesina have responded to this call, proving how collective agency can be effective in the building of new strategies of resistance and alternatives to the global gastropolitics in contemporary food systems.

What is generally called “food sovereignty” is thus the right of peoples to sound and culturally appropriate foods produced with sustainable methods and it is rooted in grassroots movements that advocate a more democratic food system. The insistence on the value of food as a nurturing, spiritual, and cultural need rather than just a commodity is the first step of a process of resilience that stems from the urgency to reject the dehumanization of food growing and production, first of all by recognizing the work of all food providers and by giving them the right to control the whole food chain. These rights have been confirmed by some international instruments such as the United Nations Declaration on Human Rights and the United Nations Declaration on the Rights of Indigenous Peoples (UNDRIP), but in much of her persuasive work Joni Adamson⁵ has demonstrated how literature has highly contributed to the international debate surrounding environmental justice and food sovereignty. Novels, poetry, and nonfictional works have offered remarkable insights into the ethical issues pertaining food access, production, distribution, and consumption. Gloria Anzaldúa’s *Borderlands/La Frontera* is possibly one of the most vocal and complex examples of this political-discursive resistance.

BIBLIOGRAPHY

- ABARCA, M. E. 2004. “Authentic or Not, It’s Original.” *Food & Foodways*, 12: 1-25.
- ADAMSON, J. 2001. *American Indian Literature, Environmental Justice, and Ecocriticism: The Middle Place*. Tucson: University of Arizona Press.
- . 2011. “Medicine Food: Critical Environmental Justice Studies, Native North American Literature and the Movement for Food Sovereignty.” *Environmental Justice* 4/4: 213-19.
- . 2012. “Seeking the Corn Mother: Transnational Indigenous Community Building and Organizing, Food Sovereignty and Native Literary Studies.” *We the Peoples: Indigenous Rights in the Age of the Declaration*, edited by E. Pulitano, 228-49. New York: Cambridge University Press.
- . 2012b. “‘¡Todos Somos Indios!’ Revolutionary Imagination, Alternative Modernity, and Transnational Organizing in the Work of Silko, Tamez, and Anzaldúa.” *The Journal of Transnational American Studies* 4/1: 1-26.
- ALKON, A. H. and J. AGYEMAN. 2011. *Cultivating Food Justice. Race, Class, and Sustainability*. Cambridge, MA: The MIT Press.

⁵ The complex history of the relations between indigenous peoples in the Americas and their social and environmental justice struggles has been detailed in many of her articles (Cfr. Adamson 2001; 2011; 2012, 2012b).

- ANZALDÚA, G. E. 1987. *Borderlands/La Frontera: The New Mestiza*. San Francisco: Spinsters/Aunt Lute.
- . 2000. "Writing: A Way of Life; An Interview with María Henríquez-Betancor (1995)." In *Interviews/Entrevistas*, edited by A. L. Keating, 235–50. New York: Routledge.
- BERRY, W. 2009 (1989). "The Pleasures of Eating." In *Bringing it to the Table. On Farming and Food*, 227-234. Berkley: Counterpoint.
- BOST, S. 2003. "Women and Chile at the Alamo. Feeding U.S. Colonial Mythology." *Nepantla: Views from the South*, 4/3: 493-522.
- . 2013. "Diabetes, Culture, and Food: Posthumanist Nutrition in the Gloria Anzaldúa Archive." In *Rethinking Chicana/o Literature through Food: Postnational Appetites*, edited by N. P. Soler and M. E. Abarca. New York: Palgrave Macmillan. Digital Edition.
- BRASS, T. 2005 (2000). *Peasants, Populism and Postmodernism*. New York: Frank Cass Publishers. Digital Edition.
- CARRUTH, A. 2013. *Global Appetites: American Power and the Literature of Food*. New York: Cambridge University Press.
- FARGIONE, D. 2016. "Oltre l'antropocentrismo: il sublime ecologico nel contesto anglo-americano." *CoSMo: Comparative Studies in Modernism*, 8: 113-127.
- . 2016b. "The Rhetoric of Seduction, The Aesthetics of Waste, and Eco-Pornography in Edward Burtynsky's *Shipbreaking*." *L'analisi linguistica e letteraria*, 2: 147-154.
- FASSLER, J. 2013. "The Wendell Berry Sentence that Inspired Michael Pollan's Food." *The Atlantic*, April 23. Accessed January 6, 2017. <https://www.theatlantic.com/entertainment/archive/2013/04/the-wendell-berry-sentence-that-inspired-michael-pollans-food-obsession/275209/>
- FOER, J. S. 2009. *Eating Animals*. Boston: Little Brown and Company.
- GUTHMAN, J. 2004. *Agrarian Dreams. The Paradox of Organic Farming in California*. Berkley and Los Angeles: University of California Press.
- . 2011. "'If They Only Knew.' The Unbearable Whiteness of Alternative Food." In *Cultivating Food Justice. Race, Class, and Sustainability*, edited by A. H. Alkon and J. Agyeman, 263-281. Cambridge, MA: The MIT Press.
- HEISE, U. 2008. *Sense of Place and Sense of Planet: The Environmental Imagination of the Global*. New York: Oxford University Press.
- HERNÁNDEZ-AVILA, I. and D. PEREZ. 2003. "Speaking across the Divide." *Studies in American Indian Literatures*, 15/3,4: 7-22.
- JOHNSTON, J. and S. BAUMANN. 2010. *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. New York: Routledge.
- KEATING, A. 2005. "Introduction" to *EntreMundos/AmongWorlds. New Perspectives on Gloria E. Anzaldúa*, edited by A. L. Keating, 1-12. New York: Palgrave MacMillan.
- KINGSOLVER, B. 2007. *Animal, Vegetable, Miracle. A Year of Food Life*. New York: HarperCollins Publishers.
- LAVIN, C. 2009. "The Year of Eating Politically." *Theory & Event*, 12/2. Accessed January 6, 2017. <https://muse.jhu.edu/article/269990>
- LEGAMBIENTE 2014. "Rapporto Ecomafia 2014." Accessed January 6, 2017. <https://www.legambiente.it/contenuti/dossier/rapporto-ecomafia-2014>.
- LEWIS M. K. and A. D. MITCHELL. 2014. "Food Miles: Environmental Protection or Veiled Protectionism?" *MJIL*, 35/3: 579-636.
- MIKULAK, M. 2013. *The Politics of the Pantry. Stories, Food, and Social Change*. Montreal and Kingston: McGill-Queen's University Press.

- NELSON, M. K. 2008. "Re-Indigenizing Our Bodies and Minds Through Native Foods." In *Original Instructions: Indigenous Teachings for a Sustainable Future*, edited by M. K. Nelson, 206-220. Vermont: Bear & Company.
- NESTLE, M. 2002. *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*. Berkley and Los Angeles: University of California Press
- . 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.
- NABHAN, G. P. 2002. *Coming Home to Eat. The Pleasure and Politics of Local Foods*. New York and London: WW. Norton and Company.
- NEWBURY, M. 2012. "Fast Zombie/Slow Zombie: Food Writing, Horror Movies, and Agribusiness Apocalypse." *American Literary History*, 24/1: 187-114.
- OXFORD UNIVERSITY PRESS. "Oxford Word of the Year 2007: Locavore." Accessed January 5, 2017. <https://blog.oup.com/2007/11/locavore/>
- PERROTTA, D. and D. SACCHETTO. 2014. "Migrant farmworkers in Southern Italy: ghettos, caporalato and collective action." *Workers of the World*, 1/5: 75-98.
- POLLAN, M. 2006. *The Omnivore's Dilemma. The Search for a Perfect Meal in a Fast-Food World*. London, Berlin, New York, Sydney: Bloomsbury.
- . 2007. "Unhappy Meals." *The New York Times Magazine*, January 28. Accessed January 6, 2017. <http://michaelpollan.com/articles-archive/unhappy-meals/>.
- . 2008. *In Defense of Food: An Eater's Manifesto*. New York: Penguin.
- PORTMAN, A. 2014. "Mother Nature Has It Right: Local Food Advocacy and the Appeal to the 'Natural'." *Ethics & the Environment*, 19/1: 1-30.
- ROBERTS, P. 2009. *The End of Food*. Boston and New York: Houghton Mifflin Harcourt.
- RUSHDIE, S. 1991. *Imaginary Homelands. Essays and Criticism 1981-1991*. London: Vintage Books.
- SHIVA, V. 1997. *Biopiracy: The Plunder of Nature and Knowledge*. Cambridge, MA: South End Press.
- SCHLOSSER, E. 2001. *Fast Food Nation. The Dark Side of the All-American Meal*. Boston and New York: Houghton Mifflin Harcourt.
- SMITH, A. and J. B. MACKINNON. 2007. *The 100-Mile Diet: A Year of Local Eating*. Toronto: Vintage Canada.
- ZACCARIA, P. 2006. "Translating Borders, Performing Trans-nationalism." *Human Architecture: Journal of the Sociology of Self-Knowledge*, 4: 57-70.

FILMOGRAPHY

- The Future of Food* (US 2004), dir. D. K. Garcia.
- Food, Inc.* (US 2008), dir. R. Kenner.
- Super Size Me* (US 2004), dir. M. Spurlock.

PERCORSI

DOMINGO HERNÁNDEZ SÁNCHEZ

LO SGUARDO SILENZIOSO DEGLI OGGETTI

*Saggi e utopie**

ABSTRACT (*The Silent Gaze of Objects. Essays and Utopias*) This article addresses the theory of essay writing in José Ortega y Gasset's philosophy and in Robert Musil's literary production. The objective is to explore how two different discourses, the philosophical and the literary, present a set of similar ideas about essay writing. In order to do so, the article puts forward a theory of reality in which the questioning gazes of the objects require an essayistic approach where the verisimilar replaces the systematic pretensions to truthfulness.

KEYWORDS: Essay, Ethics, Aesthetics, José Ortega y Gasset, Robert Musil

Il capitolo 62 del romanzo *Der Mann ohne Eigenschaften* [*L'uomo senza qualità*] s'intitola "Auch die Erde, namentlich aber Ulrich, huldigt der Utopie des Essayismus" (Musil 1957, 254: "Anche la terra, ma specialmente Ulrich, s'inchina all'utopia del 'saggismo'")¹. Si tratta di un capitolo chiave per comprendere l'opera di Robert Musil o,

* Questo articolo fa parte dei prodotti relativi al Proyecto de Investigación FFI2016-76891-C2-2-P – Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad e Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) dell'Unione Europea – e del Proyecto de Investigación 463AC01 – Universidad de Salamanca, Programa 1C, 2017-2018. La traduzione dallo spagnolo è a cura di Andrea Baglione.

¹ Oltre ai saggi citati in bibliografia, la riflessione per la stesura del saggio si è basata sulle seguenti opere: ADORNO, Th. W. 1974. "Der Essay als Form". In *Gesammelte Schriften*. Bd. 11. Frankfurt am Main: Suhrkamp; BUDE, H. 1989. "Der Essay als Form der Darstellung sozialwissenschaftlicher Erkenntnisse". *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie*, 41: 526-539; REED, M. M. 2011. *Robert Musil and the NonModern*. New York: Continuum; GRILL, G. 2012. *The World as Metaphor in Robert Musil's The Man without Qualities. Possibility as Reality*. Rochester: Camden House; LUKÁCS, G. 2011. "Über Form und Wesen des Essays: ein Brief an Leo Popper". In *Die Seele un die Formen. Essays*. Bielefeld: Aisthesis Verlag; MEHIGAN, T. 2003. *The Critical Response to Robert Musil's The Man without Qualities*. Rochester: Camden House; NÜBEL, B. 2006. *Robert Musil. Essayismus als Selbstreflexion der Moderne*. Berlin / New York: Walter de Gruyter; NÜBEL, B. WOLF, N. Ch. (Hrsg.). 2016. *Robert-Musil-Handbuch*. Berlin / Boston: Walter de Gruyter; PAYNE, Ph., G. BARTRAM and G. TIHANOV (eds.) 2007. *A companion to the Works of Robert Musil*. Rochester: Camden House;

meglio, per comprendere Ulrich, l'uomo senza qualità, in quanto quelle pagine offrono una certa base teorica, una filosofia particolare che spiega le ragioni del titubare, della ricerca costante e dell'osservazione attenta che definiscono Ulrich mentre si distrae nella propria realtà. Nei suoi *Tagebücher* [*Diari*], Musil insiste sull'importanza del capitolo, quando, il 10 febbraio 1930, scrive:

Ich bin nicht zur Eintragung gekommen. Ich arbeite das 61. Kapitel um und zerlege es in ein 61. u 62., weite etwas aus, und das ist sehr zeitraubend, aber für den Roman sehr wichtig, weil nun das Problem Ulrich bis auf die Wendung des Schlusses beinahe fertig sein wird. (Musil 1976, 700)

Ci troviamo, dunque, di fronte a una sorta di filosofia della saggistica, offerta dalle pagine di un romanzo, e in cui, curiosamente, il termine 'saggio' rimanda solo in parte al suo carattere letterario. Una delle possibilità di presentare i fondamenti di tale teoria è ricorrere a José Ortega y Gasset, in particolar modo all'Ortega delle *Meditaciones del Quijote* [*Meditazioni del Chisciotte*] (1914). E se si tiene conto, in primo luogo, che, per Musil, "knüpfen sich an das Wort Essay Ethik und Aesthetik" (Musil 1978, 1334); in secondo luogo, che, per Ortega, la vita sia un saggio costante, un tentativo continuo; e, infine, che Musil conosca sufficientemente bene Ortega (Musil 1976, 750), il risultato è un gioco di categorie – Musil, Ortega, saggi, etica, estetica – che, nel suo svilupparsi, conduce a una serie di conseguenze particolarmente evocative.

Effettivamente, l'importanza del saggio in Musil, ossia lo spazio prioritario che gli è concesso per esprimere il carattere ambiguo e instabile dell'etica, della letteratura e dell'arte in generale, ha fondamento e spiegazione in una teoria della realtà e della vita che, sebbene ruoti attorno al concetto chiave di 'saggio', concede a quest'ultimo un significato che supera il suo senso squisitamente letterario. Questa teoria, in un certo senso, è molto simile ad alcuni temi fondamentali della filosofia di Ortega. A partire da tali idee che, considerate in maniera unitaria potrebbero intendersi come una 'teoria della saggistica', è possibile accedere a un'interpretazione della realtà che, a sua volta, implica e coinvolge una teoria dei generi filosofici.

Il fatto è che la teoria della saggistica, tanto in Musil quanto in Ortega, non procede da aspetti soggettivi, ovvero non implica, o per lo meno non solo, l'infinità delle possibilità che si aprono per il soggetto di fronte alla sua realtà. È la realtà più oggettiva e pertanto più malleabile e ambigua, quella che permette il gioco dei saggi intesi come tentativi, in Musil, e quella delle circostanze e delle possibilità, in Ortega. Né tanto meno è casuale che già nel 1914, nella "Meditazione preliminare" delle *Meditaciones del Quijote*, Ortega insista sull'esempio del bosco come possibilità del reale. Da qualunque prospettiva lo si osservi, il bosco è sempre una potenzialità, una somma di eventualità

ROHNER, L. 1966. *Der Deutsche Essay. Materialien zur Geschichte und Ästhetik einer literarischen Gattung*. Neuwied und Berlin: Luchterhand.

soggettive che sorgono dal contatto con esso, ma sempre reali poiché la possibilità è la realtà medesima del bosco:

El bosque es una suma de posibles actos nuestros, que al realizarse perderían su valor genuino. Lo que del bosque se halla ante nosotros de una manera inmediata es sólo pretexto para que lo demás se halle oculto y distante. (Ortega y Gasset 2004-2010, I 765)

Ci troviamo, allora, di fronte a realtà che agiscono come possibilità ed è precisamente questa malleabilità del reale, sostenuta sempre dal carattere prioritario dell'oggetto, a portare alla configurazione dell'io come unione indissolubile di io e circostanza.

Insomma, questa realtà intesa come potenzialità, come possibilità di realizzazioni sempre modificabili – e che prende le mosse dalla priorità dell'oggetto –, trova in Musil una delle sue espressioni più estreme. L'impossibilità dell'uomo completo, il necessario superamento di ideali unici e univoci, non emerge in Musil solo dalla complessità di un'epoca che esige la fuga dal rigorismo sistematico, ma tutto ciò ha il suo fondamento in una teoria della realtà che sollecita la priorità del gioco delle possibilità. Ed è proprio questa l'idea in comune con Ortega.

Così come Ortega nella propria filosofia – o, per lo meno, una parte di essa – prende le mosse da un gioco di realtà e possibilità, anche Musil, all'inizio di quell'opera inconclusa – è del 1930 il primo volume – che è *Der Mann ohne Eigenschaften*, si dispone a preparare il terreno dove si svilupperà tutta la sua teoria: non solo dice di offrire un senso della realtà, ma anche e soprattutto un senso della possibilità, per mezzo del quale “so liesse sich der Möglichkeitssinn geradezu als die Fähigkeit definieren, alles, was ebensogut sein könnte, zu denken und das, was ist, nicht wichtiger zu nehmen als das, was nicht ist” (Musil 1957, 16). Prima di negare un qualunque grado al reale, l'obiettivo è aumentare il livello di realtà del possibile. Vi è, tuttavia, un'esigenza preliminare: per superare il dislivello che concerne i gradi della realtà, è stato necessario arrivare a riconoscere la priorità dell'oggetto, ossia, negare la pressione soggettivistica.

Ortega non permette concessioni in merito. La lotta contro qualsiasi declinazione dell'imperativo kantiano si verifica in questo contesto, dove l'è si rivela sempre anteriore al *tu devi*. Così, ciò che Ortega chiama la grande scoperta di Hegel, il tutt'altro che banale ‘pensiamo con le cose’, trova spiegazione in un'idea chiave della sua filosofia: “La característica del pensar, su forma constitutiva, consiste en adoptar la forma de los objetos, hacer de éstos su principio y norma” (Ortega y Gasset 2004-2010, V 244). Naturalmente questo assumere la forma degli oggetti, questo pensare con le cose, suppone per lo scrittore aspetti inquietanti, sebbene non meno attraenti. Il filosofo lo esprime, certo, ma il poeta, il romanziere e l'artista lo sentono. I risultati, soprattutto in principio, sembrano minacciosi. Già all'inizio del primo romanzo, *Die Verwirrungen des Zöglings Törless* [*I turbamenti del giovane Törless*] (1906), Musil insiste su quell'aspetto.

Il fatto è che, effettivamente, l'oggetto ha recuperato il suo protagonismo, ma proprio con esso ha inizio l'osservazione vigile, la confluenza degli sguardi:

Er ahnte nur dunkel, dass sie mit jener rätselhaften Eigenschaft seiner Seele zusammenhänge, auch von den leblosen Dingen, den blossen Gegenständen mitunter wie von hundert schweigenden, fragenden Augen überfallen zu werden. (Musil 1978b, 91)

Già all'inizio dell'opera di Musil, affiora la causa del disagio di Törless: Ulrich continuerà questo processo. Di fatto, si potrebbe affermare che stiamo assistendo a uno scontro in piena regola, rappresentato da un gioco di sguardi. *Törless* è un tentativo di rispondere a una domanda fondamentale: come possiamo affrontare lo sguardo degli oggetti, con la loro seducente ambiguità, con la loro incontrollabile fluidità? Tuttavia, la questione si complicherà ancora di più, soprattutto al termine del percorso; gli occhi degli oggetti sono solo una parte; l'altra, per usare le parole di Benjamin, implica un'esclamazione: "Wie die Dinge den Blicken standhalten!", scrive in *Haschisch in Marseille* (Benjamin 1972, IV, 416).

Realtà e possibilità, priorità dell'oggetto, confluenza di sguardi. In questo contesto, si forgia la teoria della saggistica, richiesta dalla realtà stessa dell'oggetto. Come vedremo, il vincolo con l'ambito artistico parte precisamente da qui, in quanto l'artista non raggiunge verità, non può situarsi in un ambito di oggettività, a causa della natura stessa del suo oggetto. Si tratta anche della connessione tra sentimento e intelletto, tra arte e scienza: "Eine direkte Nomenklatur existirt nicht, weil keine festen sondern fließende Gegenstände da sind", scrive Musil (Musil 1978, 1302), una fluidità che richiede una maniera di avvicinarsi che non pregiudichi le possibilità di continuare, che non comporti la rigidità delle conclusioni. Il fatto è che la chiave, in questo caso, si trova nel doppio senso, ossia nella relazione tra i due significati che il termine *ensayo* offre nella lingua spagnola: il significato generale di indagine, prova, tentativo, in sintonia con la teoria della realtà come possibilità, e il senso concreto di saggio come composizione letteraria che elude l'esposizione sistematica. Si potrebbe definire tutto questo con una sola frase: il saggio (seconda accezione) è possibile perché il reale possiede il carattere di saggio inteso come tentativo (prima accezione).

In effetti, l'unico modo per accedere a quella realtà essenzialmente instabile e ambigua senza snaturarla sarà per mezzo di uno stile di avvicinamento che, per lo meno, si mostri sufficientemente ampio e aperto da essere in grado di sostenere tutto il gioco delle possibilità. La teoria della saggistica è questo: solo il saggio (modo letterario) sopporta il saggio (tentativo, ricerca, osservazione vigile). Non siamo lontani da Adorno. In Ortega, questa teoria non trova uno spazio concreto dove essere esposta, appare qua e là, ogni volta in modo più dettagliato; in Musil, al contrario, si presenta in una cornice ben determinata: il già citato capitolo 62 di *Der Mann ohne Eigenschaften* e uno dei testi frammentari composti attorno al 1914 – l'anno non è sicuro ma è importante: è lo stesso della pubblicazione delle *Meditaciones del Quijote* – che gli

editori hanno intitolato *Über den Essay*. Ed è, precisamente, nella connessione tra questi due testi che si può trovare la chiave dell'idea che si vuole esporre nel presente lavoro. Scrive Musil:

Vorerst wollen wir aber nochmals fragen, wieso es Gebiete gibt, auf denen nicht die Wahrheit herrscht und die Wahrscheinlichkeit mehr als eine Annäherung an die Wahrheit ist. Es muss in der Natur der Gegenstände liegen. (1335)

Questa 'natura degli oggetti' possiede entrambi i significati: l'oggetto fluido della realtà ambigua e l'oggetto come utensile e al contempo ambito di lavoro di ogni sapere determinato. La connessione è la medesima, non solo in quanto la multivocità dell'espressione è possibile grazie al potere di quest'ultima, ma anche, e soprattutto, grazie alla molteplicità che permette l'oggetto potenziale e instabile cui si riferisce. Solo allora l'oggetto esprime la sua realtà più evidente, per cui, in questo senso, risulta estremamente coerente la decisione di Ortega di caratterizzare le *Meditaciones del Quijote* come "unos ensayos de amor intelectual" (Ortega y Gasset 2004-2010, I 747). Cerca in questo modo di raggiungere il significato globale di ogni cosa, estrarne la miglior linfa, le sue "innumerables reverberaciones", motivo per cui deve ricorrere al saggio, ossia a "la ciencia, menos la prueba explícita". Può dunque procedere per mezzo dell'ellissi, lasciando al lettore la possibilità di continuare il saggio, di continuare a sondare, siccome non si manifestano che "posibles maneras nuevas de mirar las cosas" (753). Proprio per questo si supera il carattere di ipotesi per giungere a quello di saggio.

Il giovane Ulrich ha come motto 'vivere ipoteticamente', partendo da una base comune a quella del saggio: niente di compiuto, niente di suggerito, tutto è ipotetico, instabile. Tuttavia sostituisce subito l'ipotesi con il saggio, perché è proprio in quest'ultimo che otterrà qualcosa se non stabile quanto meno più tranquillizzante, ed è proprio quello che Ortega richiede: il congiungimento di possibilità, l'avanzamento per mezzo dell'interrelazione dei modi di guardare. Se Ortega parla di esercizi di amore intellettuale, di "ciencia menos la prueba explícita", se la sua teoria della saggistica coincide in modo evidente con il gioco di relazioni tra circostanze e prospettive, Musil, dal canto suo, ripete gran parte del ragionamento:

Ungefähr wie ein Essay in der Folge seiner Abschnitte ein Ding von vielen Seiten nimmt, ohne es ganz zu erfassen, —denn ein ganz erfasstes Ding verliert mit einem Male seinen Umfang und schmilzt zu einem Begriff ein—, glaubte er, Welt und eigenes Leben am richtigsten ansehen und behalten zu können. Der Wert einer Handlung oder einer Eigenschaft, ja sogar deren Wesen und Natur erschienen ihm abhängig von den Umständen, die sie umgaben [...]. Die Übersetzung des Wortes Essay als Versuch, wie sie gegeben worden ist, enthält nur ungenau die wesentlichste Anspielung auf das literarische Vorbild; denn ein Essay ist nicht der vor- oder nebenläufige Ausdruck einer Überzeugung, die bei besserer Gelegenheit zur Wahrheit erhoben, ebenso aber auch als Irrtum erkannt werden könnte [...]; sondern ein Essay ist die einmalige und unabänderliche Gestalt, die das innere Leben eines Menschen in einem entscheidenden Gedanken annimmt. [...] Es hat nicht wenige solcher Essayisten und Meister des innerlich schwebenden Lebens gegeben,

aber es würde keinen Zweck haben, sie zu nennen; ihr Reich liegt zwischen Religion und Wissen, zwischen Beispiel und Lehre, zwischen amor intellectualis und Gedicht, sie sind Heilige mit und ohne Religion, und manchmal sind sie auch einfach Männer, die sich in einem Abenteuer verirrt haben. (Musil 1957, 257, 260-261)

Circostanze, prove, amore intellettuale, uomini coinvolti in un'avventura... Sembra di leggere Ortega, nonostante vi siano differenze di fondo. La più importante, quella che fa riferimento all'intenzione dei saggi intesi come tentativi: Ortega cerca di decifrare il significato pieno, nascosto, i tesori interiori di ogni cosa; Musil vuole continuare ad ampliare, allargare il campo delle possibilità, esprimere l'ambiguità del reale. Per questo è impossibile un finale per *Der Mann ohne Eigenschaften*, per questo Ulrich è un uomo senza qualità: perché la possibilità e il tentativo gli impediscono il contatto con una realtà fissa e stabile, ma glielo impediscono proprio perché tale fissità e stabilità non esistono.

La possibilità e il tentativo non sono, allora, causa o conseguenza di nulla, ma si presentano come massimi attributi del reale. La teoria della realtà che sta alle base di tutto questo è la medesima in Musil e Ortega. È importante da questa prospettiva, prima di passare ad analizzare specificamente la saggistica orteghiana, esaminare la definizione di saggio offerta da Musil. Il saggio è la forma che ciascuno dà a un pensiero categorico, proprio perché la sua essenza è quella di essere mobile e dinamico; in pratica, non esistono pensieri categorici nella vita interiore, in primo luogo perché, così come accade con le prospettive e le circostanze di Ortega, tutto si fonda su giochi di relazioni, di contesti; e, in secondo luogo, perché la storia, la stessa umanità, presenta un aspetto mobile, dove tutto, compresi i pensieri categorici, si muove al ritmo di oscillazioni e variazioni.

Alla luce di tutto questo, l'uomo come compendio di possibilità, l'uomo potenziale di Musil, acquisisce un proprio fondamento se lo si concepisce a partire da certe idee di Ortega, idee non proprio secondarie nella sua filosofia. Forse la miglior esposizione del tema che ci riguarda si trova in *El origen deportivo del Estado* [*L'origine sportiva dello Stato*] (1925), quando Ortega definisce perentoriamente la vita come tentativo e salto, come incitamento a cercare di esaurire tutto il cumulo di possibilità che si presentano. Non si tratta solo di un'esigenza, di un'avvertenza che fa riferimento al *carpe diem* o a qualcosa di simile, ma rimanda all'essenza stessa della vita, alle condizioni della realtà su cui si sviluppa:

La vida ha triunfado sobre el planeta gracias a que en vez de atenerse a la necesidad la ha inundado, la ha anegado en exuberantes posibilidades, permitiendo que el fracaso de una sirva de puente para la victoria de la otra. (Ortega y Gasset 2004-2010, II 709)

Il tema della vita come possibilità in Ortega si estende, tuttavia, oltre al riferimento concreto. Si estende a tutta la sua filosofia ed è uno dei modi per spiegare il significato sportivo dell'esistenza. La contrapposizione tra lusso, sport, utilità e lavoro equivale alla

contrapposizione tra realtà come possibilità e realtà come necessità. La sua teoria segue sempre lo stesso schema, contrapponendosi costantemente a qualunque tipo di utilitarismo: l'occhio non esiste perché vedere è utile ma, poiché esiste, può essere utilizzato come strumento utile. In primo luogo, vi è un cumulo lussuoso, sportivo, di possibilità e solo in un secondo momento alcune di quelle avranno successo. Ci si trova di fronte, allora, a due livelli sovrapposti, uno ontologico, in cui la realtà è possibilità, e uno riferito all'uomo, alla vita, con cui si costruisce la base del tema del destino e della vocazione:

El individuo que a lo largo de nuestra vida llegamos a ser es sólo uno de los varios o muchos que pudimos ser y que quedaron sin realizar como bajas lamentables de nuestro ejército interior. Por eso, importa mucho que penetremos en la existencia muy ricos en posibilidades (Ortega y Gasset 2004-2010, II 708)

Più possibilità ci sono, più vita ci sarà. E non significa che ci siano più possibilità di scegliere, ma che si creino un maggior numero di relazioni, che il tentativo si espanda costantemente attraverso l'avanzamento prodotto dal contatto tra possibilità, grazie al quale i nuovi tentativi saranno migliori dei precedenti. Non importa che alcune possibilità abbiano priorità sulle altre, ciò che conta è l'avanzamento o, per Musil, il fatto di continuare a cercare, di continuare a provare, e verso questo scopo è diretta ogni ricerca. Così, nel racconto "Tonka", in *Tre donne*, Musil scrive: "Aber Handel und Walden ruhen darauf, dass man nicht mit allen Möglichkeiten zu rechnen braucht, weil die äussersten praktisch nicht vorkommen. Theoretisch hingegen?" (Musil 1978c, 288).

Solo adesso possiamo comprendere l'idea di Musil di verosimiglianza. Il terreno in cui questa è più di un'approssimazione alla verità è lo stesso di quello delle cosiddette cose reali... quando queste si sono già configurate grazie al cumulo di possibilità. Ancora una volta Musil e Ortega concordano, in quanto entrambi considerano il verosimile non come un grado di certezza inferiore rispetto a ciò che è vero, ma come un tipo diverso di certezza, un terreno diverso. Il verosimile si afferma come ciò che permette la sua continuazione, come ciò che non è compiuto, ossia, come un tentativo, per cui, di nuovo, si riuniscono l'ambito della realtà e quello dell'espressione: contro la stabilità dell'oggetto, contro la fissità delle parole. Ortega, nel saggio su Renan (1908-1909), afferma che il mondo del verosimile è lo stesso di quello del reale, solo che sottomesso all'interpretazione peculiare della metafora (Ortega y Gasset 2004-2010, II 41). Nel nucleo di questa idea si trova un'altra chiave: la vita come espansione, come ampliamento, come crescita. "Cada vida es un ensayo de expansión hasta el infinito" (*ibidem*), scrive, da cui appare come concordanza tentativo e vita, ma sempre partendo dall'ambiguità del reale, ossia dalla confluenza di possibilità e realtà nel medesimo nucleo delle cose.

Non solo, la connessione tra verosimiglianza e vita come ampliamento, con l'introduzione del tema della metafora nel momento determinante, trova in Musil

un'esposizione affine, un'esposizione che permette di capire chiaramente perché la teoria della saggistica sia utopica. All'inizio di *Der Mann ohne Eigenschaften*, insieme al senso della possibilità, è introdotto anche il germe della finzione, del problema, nel nucleo stesso del reale, collegandosi così al tema della verità e del verosimile. Scrive Musil:

Ein mögliches Erlebnis oder eine mögliche Wahrheit sind nicht gleich wirklichem Erlebnis und wirklicher Wahrheit weniger dem Werte des Wirklichscheins, sondern sie haben, [...] etwas sehr Göttliches in sich, ein Feuer, einen Flug, einen Bauwillen und bewussten Utopismus, der die Wirklichkeit nicht scheut, wohl aber als Aufgabe und Erfindung behandelt. (Musil 1957, 16)

L'utopia fa riferimento allora all'ampliamento del reale a partire dal reale stesso, dal suo carattere problematico e non da un atteggiamento statico. La vita è "el problema de sí misma", insiste Ortega (Ortega y Gasset 2004-2010, II 127 ss.). Il verosimile, il metaforico e la finzione non si esauriscono con il grado di realtà, ma consentono di ampliare il suo significato, di raggiungere il maggior numero di riverberazioni.

In termini concreti, si potrebbe affermare che l'utopia del saggio come tentativo faccia riferimento al germe di possibilità nel reale – "Utopien bedeuten ungefähr so viel wie Möglichkeiten" (Musil 1957, 253) –, di verosimiglianza nell'avanzamento dell'indagine. Così, la teoria della saggistica, tanto in Musil quanto in Ortega, possiede un senso utopico esattamente per il margine di possibilità, ossia poiché è possibile, non perché è impossibile. Le critiche di Ortega all'utopismo, in quanto fonda la vita sull'ideale, sul *vago mañana*, non sono rivolte all'utopia così come la stiamo esaminando. Ortega critica l'utopia perché fa riferimento a una prospettiva unica, ideale, ossia perché rompe il cumulo di possibilità, dell'infinità di prospettive tutte verosimili; l'utopia di Musil si trova esattamente dalla parte di questo cumulo, di questa infinità; ha uno spirito costruttore, tratta la realtà come problema per poter ampliare il suo gioco di circostanze, di progetti e possibilità. I "briosos ímpetus de ensayo", in termini orteghiani (Ortega y Gasset 2004-2010, II 415), implicano per tanto, da un lato il carattere problematico del reale e il suo modo di esposizione, dall'altro il senso della vita come aspirazione e la trama del destino, della vocazione, attraverso cui si riuniscono e prendono forma le interconnessioni tra circostanze e possibilità. Il tentativo, come la vita, è un farsi, un'occupazione.

La teoria della saggistica di Ortega possiede, dunque, una cornice stabile cui appoggiarsi. È quell'idea della vocazione, dell'autenticità nel tentativo di compiere un destino proprio. Ma non è così in Musil. Ulrich non ha mai un obiettivo o, per lo meno, non ha un unico obiettivo. I suoi tentativi, le sue ricerche, sono le sue vere realtà. Non è casuale che Musil volesse intitolare la sua raccolta di saggi con un'unica parola: "deviazioni". In *Die Sorge geht über den Fluss [L'ansia si specchia sul fondo]*, Blumenberg afferma che la cultura, in fondo, non è altro che la scoperta e la rivalorizzazione delle deviazioni (1987). Di questo si tratta, della relazione con la storia, con la vita, con la

cultura; è l'ineludibile conseguenza dell'ambiguità del reale: ci troviamo di fronte a una cultura di deviazioni perché possediamo soltanto una realtà di deviazioni.

Per questo Musil vuole intitolare così la sua raccolta di saggi, evitando qualsiasi possibilità di direzione unica. Né Ortega né Musil ammettono situazioni definitive, poiché tanto la vita quanto la realtà consistono, dice Ortega, "en una serie inacabable de circunstancias que se van sucediendo y negando la una a la otra. Ninguna de ellas puede alzarse frente al resto como la única perfecta" (Ortega y Gasset 2004-2010, V 205).

E proprio perché ciò che è primario è possibilità, moltitudine di circostanze, siamo capaci, o dovremmo esserlo, di scegliere tra esse quella che si riferisce individualmente a ogni essere. Come si è più volte sottolineato, è proprio questa la differenza con Musil, poiché Ulrich si caratterizza per l'assenza di questa univocità nella vocazione. In fondo, Musil continua il tema di Ortega aggiungendo la domanda fatale: che cosa accadrebbe, se non trovassimo quella vocazione? E, tuttavia, sebbene le conseguenze differiscano, l'intenzione è la stessa. Effettivamente, Ortega parla di perfezionamento, Musil di crescita, affermando entrambi, con ciò, lo stesso anelo: la trasformazione dell'uomo, la trasformazione della realtà.

In questo contesto, appare un'altra chiave di Musil per proseguire lo sviluppo: la relazione tra "razioide" e "non razioide". La migliore dissertazione di Musil in merito, nonostante abbondino i riferimenti in tutta la sua opera, si trova in un articolo del 1918 intitolato *Skizze der Erkenntnis des Dichters* [Schizzo della conoscenza del poeta]. Forse conviene, in ogni caso, iniziare con il paragrafo di un articolo successivo, del 1931, *Literat und Literatur. Randbemerkungen dazu* [Il letterato e la letteratura], che si riferisce a quello del 1918, in quanto si mostrano in maniera nitida le connessioni con gli aspetti fino a qui esposti, così come la relazione con l'etica e con l'arte, tema che apparirà in seguito. Scrive Musil:

Es gibt Worte, deren Sinn ganz im Erlebnis ruht, dem wir ihre Bekanntschaft verdanken, und dazu gehört ein grosser Teil der moralischen und ästhetischen Vorstellungen, deren Inhalt derart von Mensch zu Mensch und Abschnitt zu Abschnitt des Lebens wechselt, dass er kaum begrifflich gefasst werden kann, ohne dabei das Beste seines Gehalts einzubüssen. In einem vor langem erschienenen Aufsatz habe ich das einstmals das nicht-ratioide Denken gennant, sowohl in der Absicht, es vom wissenschaftlichen als dem ratioiden zu unterscheiden, dessen Inhalten die Fähigkeit der Ratio angemessen ist, wie in dem Wunsch, damit dem Gebiet des Essays und weiterhin dem der Kunst gedankliche Selbständigkeit zu geben. (Musil 1978, 1214)

Il razioide trova la sua modalità di espressione nel concetto, in ciò che si ripete, in ciò che esige l'esattezza e la precisione di ciò che si lascia definire. Il problema è che, in primo luogo, vi sono molte cose che non si lasciano definire né ripetere e, in secondo luogo, quando qualcosa si fa, quando diviene concettualizzato, perde parte della sua allegria, quel tesoro e mistero che, come scrive Ortega, le cose implicano in quanto tali. Il non razioide si riferirebbe a tutto ciò che sfugge dall'incasellamento in una definizione, in un concetto. Il collegamento con Ortega, ovviamente, non è difficile.

L'ambito non razioide è quello dei fatti singoli, quello che rimanda alla natura fluttuante del vissuto e si relaziona alla realtà come possibilità. Sua modalità d'espressione è l'analogia, o la metafora, o il saggio, in quanto solo queste figure mobili riescono a rappresentare concretamente l'ambiguità che esige la sua esposizione. Già in *Törless*, quando il protagonista rimane sconcertato di fronte all'idea di infinito in matematica, Musil introduce questo carattere di duplicità, di ambivalenza del reale, ed esprime l'aspetto fantasmatico dell'apparentemente stabile: il non razioide nel cuore stesso del razioide. "Nein, ich irrte mich nicht, wenn ich von einem zweiten, geheimen, unbeachteten Leben der Dinge sprach" (Musil 1978b, 137), leggiamo in *Törless*. Questa ambivalenza si manterrà in Musil in tutta la sua opera. Cercherà di esprimerla con la relazione tra razioide e non razioide, ma troverà troppe interferenze tra l'uno e l'altro. Sono proprio quelle interferenze a causare maggiore inquietudine, in quanto rendono possibile l'avanzamento per mezzo di tentativi. Il razioide fa riferimento alle regole, il non razioide alle eccezioni. Non è strano allora che, in primo luogo, ci siano interferenze e, in secondo luogo, che quelle interferenze siano l'aspetto più interessante.

Ortega, negando l'esistenza del compiuto, del perfetto, nella serie interminabile di circostanze e del loro gioco di interrelazioni, offre una chiave che determinerà lo sviluppo:

Toda realidad contiene una posible perfección, y este margen de perfeccionamiento de la circunstancia es lo que el buen artífice vital llama ideal y se esfuerza en henchir. (Ortega y Gasset 2004-2010, V 205)

L'ideale è, allora, qualcosa che fa riferimento alla circostanza, il che significa: basarsi sui margini di possibilità ed essere dipendente tanto dalle altre circostanze quanto dalle condizioni del momento. L'ideale perde allora la sua trascendenza, il *tu devi* non appare più con l'intenzione di perpetuarsi, ma dipende dalla struttura della circostanza. È quest'ultima a dirigere il suo stesso ideale, il suo perfezionamento, e non qualcosa di estrinseco, posto da fuori.

Musil segue esattamente lo stesso procedimento. Se il non razioide rimanda al singolo, alla relazione dell'individuo con il mondo e con altri individui, se fa riferimento soprattutto alle strutture etiche ed estetiche, allora sarà anche indirizzato alla ricerca degli ideali, così come intendeva Ortega. Scrive Musil:

Ein Begriff, ein Urteil sind in hohem Grade unabhängig von der Art ihrer Anwendung und von der Person; eine Idee ist in ihrer Bedeutung in hohem Grade von beiden abhängig, sie hat immer eine nur occasionell bestimmte Bedeutung und erlischt, wenn man sie aus ihren Umständen loslöst. (Musil 1978, 1028)

L'idea, dunque, è individuale e relativa. Ciò che si trova alla base, tanto in Musil quanto in Ortega, sono i sistemi delle relazioni. Più che la ricerca di un ideale universale e stabile, si tratterebbe di raggiungere il perfezionamento attraverso la connessione con

l'altro. L'individualità e la circostanzialità dell'ideale esigono, pertanto, il suo ampliamento per mezzo dei giochi di interrelazione. Il livello più alto in questo caso si conseguirebbe se ogni circostanza potesse essere il centro, il cumulo di riflessi e collegamenti, e il perfezionamento sarà maggiore quanto più ampio sarà il numero di connessioni. È qui che si intrecciano in Musil il tema dell'etica e quello della letteratura.

Effettivamente, il letterato, l'artista, essendo il massimo rappresentante del non razionale, si muove unicamente nel terreno delle eccezioni. Se tanto il pensiero scientifico quanto il *tu devi* tradizionale cercano la stabilità, l'uguale, le soluzioni e le ricette, lo scrittore ricerca ciò che resta fuori da questo ambito, ossia l'instabile, la differenza e il nuovo, i problemi e le possibilità di ampliamento. Si tratta di un aspetto squisitamente etico: inventare l'uomo interiore. Dice Musil:

Die Aufgabe ist: immer neue Lösungen, Zusammenhänge, Konstellationen, Variable zu entdecken, Prototypen von Geschehensabläufen hinzustellen, lockende Vorbilder, wie man Mensch sein kann, den inneren Menschen erfinden. (Musil 1978: 1028)

Questa invenzione dell'uomo non parte da zero, ma da ciò che non si è visto, da ciò che non si è provato. Sono relazioni ancora insondate.

Ortega, dal canto suo, afferma questa teoria della trama delle relazioni come definizione generale del concetto di vita fin dai suoi primi scritti, da "Adán en el Paraíso" (1910):

Vida es cambio de sustancias; por tanto, con-vivir, coexistir, tramarse en una red sutilísima de relaciones, apoyarse lo uno en lo otro, alimentarse mutuamente, conllevarse, potenciarse. (Ortega y Gasset 2004-2010, II 75)

È la teoria dell'ampliamento, dell'espansione della realtà, la quale si riferisce necessariamente all'idea di perfezionamento. Inventare l'uomo interiore di Musil implica la stessa funzione che espandere l'ideale in Ortega. Nel primo, lo si porta a termine attraverso l'arte, attraverso la letteratura; in Ortega, da qualsiasi ambito che supponga un ampliamento delle circostanze, un'espansione delle potenzialità del reale. La chiave risiede nei percorsi di perfezionamento, di trasformazione. Questa idea di trasformazione è quella che unisce etica e tentativo per Musil: "für den Essay [beanspruchen wir] nur menschliche Umbildung" (Musil 1978, 1336).

Insomma, questa trasformazione umana potrà avvenire solo se sarà in grado di inventare l'uomo interiore. Ma questo è possibile solo se si espande il livello delle relazioni, se si stabiliscono modelli di realtà possibili, ossia se il tentativo continua esaurendo prove, ricerche. Crescita, trasformazione, possibilità, relazioni... La connessione con il tema artistico è immediata e può essere utile per concludere. Dice Musil: "Die Hauptsache ist, dass Kunst nichts Ästhetisches ist, als wäre das ein gesondertes Reich, sondern dass sie eine Form zu leben ist, eine menschliche Betätigung, Wachsen" (1351).

Così, l'idea del perfezionamento, l'utopia della saggistica o l'ideale di trasformazione acquisiscono a questo punto un senso etico che, a sua volta, si estende a una figura estetica. È certo che l'artista non sistematizzi, ma non lo è meno il fatto che la sua intenzione non sia quella. La sua missione, molto più umile, è solo... incitare: "Ein grosses moralisches Resumee ergibt sich aber doch aus dem Ganzen: Zuhören und Abwarten. Vorurteilslos sein. Das Chaos nicht triangulieren wollen" (1304).

BIBLIOGRAFIA

- BENJAMIN, W. 1972. *Gesammelte Schriften*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- BLUMENBERG, H. 1987. *Die Sorge geht über den Fluß*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- MUSIL, R. 1957. *Der Mann ohne Eigenschaften*. In *Gesammelte Werke in Einzelausgaben*, herausgegeben von A. Frisé. Hamburg: Rowohlt. Ed. it. *L'uomo senza qualità*. Trad. it di A. Rho. Torino: Einaudi, 2014.
- . 1976. *Tagebücher*, herausgegeben von A. Frisé. Hamburg: Rowohlt. Ed. it. *Diari: 1899-1941*. Trad. it. di E. De Angelis. Einaudi, Torino, 1980.
- . 1978. *Gesammelte Werke in neun Bänden, 8. Essays und Reden*, herausgegeben von A. Frisé. Hamburg: Rowohlt. Ed. it. *Sulla stupidità e altri scritti*. Trad. it. di A. Casalegno. Milano: Mondadori, 1997.
- . 1978b. *Die Verwirrungen des Zöglings Törless*. In *Gesammelte Werke in neun Bänden, 6. Prosa und Stücke*, herausgegeben von A. Frisé. Hamburg: Rowohlt. Ed. it. *I turbamenti del giovane Törless*. Trad. it. di A. Rho. Torino: Einaudi, 2003.
- . 1978c. *Drei Frauen. Tonka*. In *Gesammelte Werke in neun Bänden, 6. Prosa und Stücke*, herausgegeben von A. Frisé. Hamburg: Rowohlt. Ed. it. *Tre donne*. Trad. it. di A. Rho. Einaudi: Torino, 1979.
- ORTEGA Y GASSET, J. 2004-2010. *Obras completas*. 10 voll. Madrid: Fundación José Ortega y Gasset / Taurus.

ROBERTO GILODI

ASPETTI DELLA TEORIA DEL SAGGIO IN WALTER BENJAMIN E THEODOR W. ADORNO

ABSTRACT (*The Theory of the Essay in Walter Benjamin and Theodor W. Adorno*) Theodor W. Adorno's concept of the essay is strictly interrelated with the problem of knowledge. In Adorno's and W. Benjamin's thought the essay is the manifestation of a search for knowledge, which corresponds to the modified conditions of life in the large city (metropolis) of the early 20th century. The essay renders obsolete the traditional criticism, based on the prospective vision of reality and on its trusting in a *clara et distincta perceptio*. The essay is in Adorno's view an intuition of the detail rather than a methodically organized process. There are no certainties for the essay: the essay is not linear but chaotic and multidirectional. Its form appears as an *analogon* of Benjamin's *flâneur*, whose ability lies in seeing the figures of destruction behind the signs of progress.

KEYWORDS Heretical gnoseology, Allegory, Perception, Destruction, Memory, Details, G. Simmel.

A cominciare dalla sua radice etimologica, il saggio come forma letteraria è un'entità instabile, che implica una modalità di ricerca per tentativi e quindi, inevitabilmente, per errori, un procedere a tastoni, non garantito da un metodo, dalla certezza di una strada e soprattutto nient'affatto sicuro della sua meta.

Questo stato di precarietà gnoseologica è insieme la debolezza e la forza del saggio.

Adorno chiude il suo celebre scritto su "Il saggio come forma" sottolineandone il carattere intimamente trasgressivo: grazie alla sua irriverenza rispetto alle forme tradizionali dell'esposizione del sapere, questa modalità della ricerca erratica, apparentemente destrutturata è, paradossalmente, in condizione di cogliere l'essenza della verità che rimane preclusa alle forme ortodosse.

La legge formale più intima del saggio è l'eresia. Grazie alla violazione dell'ortodossia del pensiero si rende visibile nella cosa ciò la cui persistenza nell'invisibilità costituisce in segreto lo scopo obiettivo dell'ortodossia. (1979, 30)

Detto altrimenti, la forma del saggio ha la prerogativa di rendere visibile ciò che all'interrogazione sistematica rimane precluso, la sua eterodossia toglie il velo alla verità che l'ortodossia del pensiero necessariamente tiene nascosta.

Ma come si è costituito e di che cosa è fatto questo abito trasgressivo della forma saggistica, dove sta la sua 'eresia'?

Sia Adorno sia Benjamin sottolineano come il saggio si sottragga alla razionalità strumentale e al pensiero teleologico che la sottende: non può essere fissata una meta della conoscenza che non comporti perciò stesso una dissimulazione della verità. Il conoscere, se vuole essere vera conoscenza, non può affidarsi alla certezza di un metodo stabilito a priori.

Deve, al contrario, lasciarsi guidare dalla casualità delle visioni, delle percezioni, degli incontri, deve indugiare sui particolari, anche quelli più insignificanti, con la consapevolezza che, come ebbe a dire Aby Warburg durante un seminario sulla pittura del primo Rinascimento tenuto nel 1925, "Der liebe Gott steckt im Detail" (il buon Dio sta nel dettaglio; cfr. Weigel et al. 2003).

Ma il dettaglio non è ciò che uno sguardo consapevole decide di mettere sotto la lente di ingrandimento e nemmeno una microstruttura in cui si compendia una *ratio* universale, è invece la condizione di esistenza stessa delle cose, soprattutto quando il mondo diventa un assemblaggio complesso di oggetti, di stili, di forme di vita, come accade nelle metropoli a partire dal XIX secolo.

Da questo convincimento, che ridimensiona il protagonismo gnoseologico del soggetto conoscente, prende avvio quella breve ma originalissima ermeneutica della metropoli e della sua percezione che è *Strada a senso unico* di Benjamin, pubblicato nel 1928.

C'è in esso un aforisma che si intitola "Questi spazi sono da affittare" in cui Benjamin spiega come la percezione della metropoli ridisegni le mappe della conoscenza del mondo di fronte all'irrimediabile oblio della critica:

Stolti coloro che lamentano la decadenza della critica. Perché la sua ora è suonata da un pezzo. La critica è una questione di giusta distanza. È a suo agio in un mondo dove ciò che conta sono prospettive e visioni d'insieme e dove era ancora possibile prendere posizione. Oggi invece le cose aggrediscono con troppa scottante immediatezza il consorzio umano. L'"imparzialità," lo "sguardo spassionato" sono divenuti menzogna, se non candida professione di pura incompetenza. Lo sguardo oggi più teso alla sostanza, quello mercantile che va dritto al cuore delle cose, si chiama *réclame*. (Benjamin 2006, 53-54)

Quando il dominio della vita ridotta a merce prende il sopravvento, saltano inevitabilmente le prospettive, la figura dell'osservatore distante e distaccato diviene un'illusione, non ci sono più spettatori, tutti sono coinvolti nel naufragio del soggetto che un tempo costruiva la sua posizione nel mondo oggettivando, separando l'altro dal sé, stabilendo cioè la "giusta distanza" (54).

La fine dell'età della critica determina anche l'obsolescenza della forma letteraria che le corrisponde: la grande orchestrazione del trattato, la sua logica compositiva che procede per architetture rigorose, dove la razionalità discorsiva celebra la sua marcia trionfale verso il sapere. A questa perdita di unità del discorso critico, all'anacronismo del suo rigore fondato sul metodo fa da contraltare la fluidità polimorfa del saggio, che aderisce alla complessità percettiva del nuovo mondo metropolitano caricandosi anche dello *scandalon* della contraddizione.

Il venir meno della "giusta distanza" denunciato da Benjamin comporta uno stravolgimento della percezione; la conseguenza di ciò è la crisi del soggetto cartesiano.

Giustamente Adorno si chiede quale sia l'intenzione del soggetto conoscente. E osserva come il saggio sfida, con garbo, l'ideale della *clara et distincta perceptio*, della certezza scevra da dubbio (Adorno 1979, 18). Segue poi una critica rivolta al metodo cartesiano, su cui si è costruita la tradizione dello scrivere scientifico e sistematico, anche e soprattutto in filosofia.

Adorno osserva come

la terza regola cartesiana, di condurre con ordine i miei pensieri cominciando dagli oggetti più semplici e più facili a conoscere, per salire a poco a poco, come per gradi, sino alla conoscenza dei più complessi, sta in netta contraddizione con la forma del saggio, che muove dalla maggior complessità e non dalla maggiore semplicità, comunque non da ciò che è familiare già in partenza. [...] Il saggio costringe sin dal primo passo a pensare l'*obiectum* nella pluridimensionalità che gli è propria, correggendo in tal modo la primitività ostinata che sempre si accompagna alla *ratio* comune. (19)

Qui Adorno sottolinea una prerogativa del saggio che è centrale nella ricerca gnoseologica di Benjamin e in cui si possono cogliere gli echi di una originaria disposizione romantica: alla verità non si accede mediante una progressione razional-discorsiva ma attraverso un confronto diretto e immediato con essa reso possibile dal gesto dell'intuizione. La verità si nega alla razionalità strumentale dell'intenzione, della volontà di dominio, ma si rivela allo sguardo che non teme la potenza distruttrice della sua luminosa e perturbante alterità.

La quarta regola cartesiana è "fare enumerazioni così complete e revisioni così generali da essere sicuro di non aver omesso nulla" (20). Adorno ricorda che questa regola

ritorna immutata nella polemica di Kant contro il pensiero "rapsodico" di Aristotele. Essa corrisponde alla critica rivolta al saggio da chi, col linguaggio della pedanteria scolastica, afferma che esso non è esaustivo mentre ogni oggetto, e senza dubbio l'oggetto spirituale, racchiude infiniti aspetti e quali di questi scegliere lo decide esclusivamente l'intenzione del soggetto conoscente. La "panoramica generale" risulterebbe possibile soltanto laddove fosse certo a priori che l'oggetto in esame si risolverà tutto nei concetti con i quali lo si tratta. (*ibidem*)

Il problema per Adorno è l'arbitrio di "un'assiomatica che si è costretti a porre all'inizio perché solo così è possibile soddisfare l'istanza metodica e rendere plausibile il tutto" (*ibidem*). Dopo la demistificazione della pretesa di verità del discorso scientifico tradizionale e la messa in chiaro delle prerogative conoscitive del saggio, il discorso di Adorno assume tonalità che sembrano echeggiare le posizioni dell'ultimo Simmel.

Il saggio è espressione di una forma che non è forma perché aderisce alla vita reale, anche a quella della comunicazione, perché vive nella dimensione mobile del cambiamento. La vita non è più imbrigliabile in una forma fissa, nelle grandi metropoli nate tra Otto e Novecento la vita sembra sottrarsi al gesto della conoscenza che ne traccia i contorni concettuali, immobilizzandola¹.

Il conflitto tra forma e contenuto e le aporie che esso genera sono, secondo Adorno, già visibili in Kant e afferma:

Ciò che Kant riconosce, sul piano del contenuto, come meta della ragione, cioè la realizzazione dell'umanità, l'utopia, viene rifiutato da parte della forma, e cioè dalla teoria della conoscenza, la quale non permette alla ragione di andare al di là del campo dell'esperienza che perciò, preso nel meccanismo del mero materiale e della categoria immutabile, si riduce a ciò che è stato da sempre. Oggetto del saggio è invece la novità in quanto novità, intraducibile nelle vecchie forme già esistenti. (27)

Mimetico del cambiamento, il saggio non può assumere la forma fissa di un 'discorso', quello ad esempio della retorica scientifica. Se in Simmel si disegnava l'eterno conflitto tra la staticità della forma e la mobilità della vita, qui la sfida adorniana, analogamente a quella benjaminiana, sarà di pensare una forma che possa aderire alla mobilità della trasformazione.

Questo tentativo irriuale, azzardato, ossimorico induce a ipotizzare che il saggista, esploratore senza una meta fissa e inventore di nuovi linguaggi da adattare alle nuove

¹ Ne *Der Konflikt der modernen Kultur*, pubblicato nel 1918, Simmel dichiara che l'avvicinarsi delle forme nella diacronia del corso storico ha subito, nel passaggio al XX secolo una modificazione radicale: ora è la forma in quanto tale a non reggere più l'urto della vita che decreta l'obsolescenza di ogni tentativo di fissarla in un perimetro concettuale definito.

"Presentemente noi siamo in mezzo a questa nuova fase dell'antica lotta, che non è più lotta della forma oggi riempita dalla vita contro la vecchia divenuta priva di vita, ma la lotta della vita contro la forma in generale, contro il principio della forma. In linea di fatto, i moralisti, i lodatori del buon tempo antico, gli uomini dal rigoroso senso di condotta hanno ragione quando lamentano la mancanza di forma dovunque in aumento nella vita moderna. Soltanto, sfugge per solito ad essi che non si opera soltanto qualcosa di negativo, ossia la morte delle forme tradizionali, bensì queste sono spinte via da un impulso vitale assolutamente positivo. Ma poiché la vastità di questo operare non consente ancora che esso pervenga a concentrarsi in una nuova creazione di forma, esso fa per così dire di tale deficienza un principio e crede di dover combattere contro la forma, semplicemente perché è forma" (Simmel 2008, 15-16).

morfologie del reale, diventi una sorta di *analogon* del *flâneur* baudelairiano-benjaminiano.

Il *flâneur* è infatti colui che passeggia per la città senza una meta, intento a decrittare i segni intorno a lui, i frammenti corporei dei volti che gli vengono incontro tra la folla, i particolari architettonici dei palazzi, i rumori scomposti che si alzano dalle strade, gli oggetti, le merci che si scorgono dietro quelle scatole magiche che sono le vetrine dei *passages* parigini.

La sua è un'attenzione nomade, che insegue ossessivamente i dettagli su cui concentra la sua acribia di interprete. Non disponendo e non volendo disporre di una visione panoramica, la sua intelligenza non è mai prospettica ma micrologica. Se *Les fleurs du mal* sono stati la rappresentazione lirica degli scarti della metropoli il *flâneur* è il sismografo che ne coglie i minimi sussulti, ma è anche il visionario che sa collocare il frammento in una composizione allegorica. Ed è qui, nella visione allegorica, che si manifesta in Benjamin l'analogia col saggista.

L'allegoria infatti è un'immagine che si fissa nella mente non in virtù della sua relazione vitale con il mondo ma attraverso la perdita dell'immediatezza del senso. L'allegoria è un'oltranza, un oltrepassare il perimetro dell'esperienza, è il superamento del *sensus litteralis*, del significato immediato. L'allegoria è una figura della distanza, il suo significato, proprio in virtù della sua lontananza dal presente, si presta a diventare l'immagine di un ricordo remoto nel tempo. Al pari del *flâneur* il saggista incontra frammenti di mondo e sa che solo dalla loro opacità, dalla loro apparente inerzia semantica si liberano, come afferma Adorno, "le energie latenti" (Adorno 1979, 29). Energie che sottraggono il frammento alla tirannia della totalità contingente e gli conferiscono un potere di evocazione, dove appare per un attimo, come estratta a forza dai nessi vitali e dal fluire della storia, una verità ideale; Benjamin la colloca in una "costellazione."

In "Parco centrale" egli afferma:

Ciò che è colpito dall'intenzione allegorica rimane avulso dai nessi della vita: distrutto e conservato nello stesso tempo. L'allegoria immobilizza i sogni. E dà l'immagine dell'inquietudine irrigidita. (Benjamin 1962, 130)

L'andare senza meta è un sottrarsi non solo alla tirannia della razionalità strumentale ma anche a quella della visione prospettica che fagocita il dettaglio e lo assoggetta alla legge dell'insieme. È su questa che si basa il lavoro del critico secondo la modalità tradizionale. La critica compone quadri unitari, la sua funzione è costruttiva. Il critico è colui che tesse la tela, intreccia i fili altrimenti dispersi. Da qui appare evidente come il suo lavoro sia paragonabile a quello del poeta in senso aristotelico: dare forma al caos, creare coerenza, stabilire un ordine, costruire una trama unitaria. Il *poiein* e il fare del critico tradizionale condividono la vocazione alla totalità e la fede in una ratio unitaria che dia un senso al mondo.

A questa fiducia nella razionalità discorsiva e nella costruzione progressiva del senso fino al disegno della figura compiuta Benjamin oppone la concretezza materiale e percettiva del frammento. Un frammento che vaga nello spazio della metropoli senza mai posarsi nelle caselle che la ratio pittorica ricostruttiva del critico gli assegna. Il *flâneur* è colui che si lascia attraversare da questo sciame di porzioni di realtà senza mai chiedersi dove esse stiano di casa. Ma il frammento non è solo libertà dalla costrizione alla totalità, esso è anche prodotto di una distruzione. E proprio la distruzione è la *conditio* perché si dia un tipo di conoscenza libera dalle costrizioni della critica e dalle sue astrazioni.

L'edificio imponente, disperso e incompiuto del *Passagenwerk* di Benjamin rappresenta il tentativo apparentemente paradossale di produrre cognizione e sapere attraverso la distruzione e la frammentazione. Il progetto è chiarito con questa immagine che troviamo in *Parigi, capitale del XIX secolo*:

Una formula di Ernst Bloch per il lavoro sui passages: "La storia mostra il suo distintivo di Scotland-Yard". Fu nel corso di un colloquio in cui io esposi come questo lavoro – paragonabile al metodo della disintegrazione – liberi le immense forze della storia che giacciono legate nel "c'era una volta" della storiografia classica. La storia che mostrava la cosa "come propriamente è stata" era il narcotico più potente del secolo. (Benjamin 2000, 600)

I frammenti di reale, liberandosi dalla tirannia della narrazione storica, dal vuoto ottimismo storicista, liberano le energie nascoste e rimosse dando finalmente un volto reale al passato. L'equivalente, sul piano della scrittura, di questa liberazione di energie attraverso l'autonomia del frammento è il saggio. Nell'ottica di Benjamin l'unico metodo in cui questa scrittura si riconosce è il montaggio che soppianta la trama argomentativa della critica. Leggiamo ancora in *Parigi, capitale del XIX secolo*:

Metodo di questo lavoro: montaggio letterario. Non ho nulla da dire. Solo da mostrare. Non sottrarrò nulla di prezioso e non mi approprierò di alcuna espressione ricca di spirito. Stracci e rifiuti, invece, ma non per farne l'inventario, bensì per rendere loro giustizia nell'unico modo possibile: usandoli. (595)

La metropoli è dunque lo spazio della frantumazione sensoriale e della liberazione del frammento dalla tirannia della totalità del senso che gli assegna un ruolo in un discorso guidato da interessi che restano dissimulati nell'apparente trasparenza dell'argomentazione. Essa è però anche la scena di un teatro della memoria che proprio i frammenti di realtà consentono di riportare in vita come improvvise epifanie che si liberano dal dettaglio più banale. Queste apparizioni sono le *immagini dialettiche* che racchiudono, secondo Benjamin, un significato allegorico.

Le allegorie metropolitane sono rappresentazioni dissimulate della morte perché nell'apparente pienezza della vita presente richiamano la memoria di ciò che è

trapassato. Benjamin le scorge nelle liriche di Baudelaire: sogni diventati fossili e, grazie a questa condizione, il passato di cui sono testimoni si conserva e si sottrae all'oblio.

Dice Benjamin:

Il "ricordo" è complementare alla "esperienza vissuta." In esso si deposita la crescente autoestraniazione dell'uomo, che cataloga il suo passato come un morto possesso. L'allegoria ha sgombrato, nell'Ottocento, il mondo esteriore, per stabilirsi in quello interno. La reliquia deriva dal cadavere, il "ricordo" dall'esperienza defunta, che si definisce, eufemisticamente, 'esperienza vissuta.' (136)

La vocazione 'allegorica' del saggio appare evidente se solo si considera il significato che l'allegoria ha in Benjamin: essa è rappresentazione della catastrofe, ma non come evento inatteso che irrompe nelle magnifiche sorti e progressive dell'esuberanza borghese, ma come condizione perenne, dissimulata dietro la 'fantasmagoria', ossia la falsa promessa di felicità del tardo capitalismo.

In un altro passo di "Parco centrale" Benjamin utilizza la figura del labirinto per tracciare il percorso verso una verità sempre e fatalmente posticipata:

il labirinto è la patria dell'esitazione. La via di chi teme di arrivare alla meta tratterà facilmente un labirinto. Così fa l'istinto negli episodi che precedono la sua soddisfazione. Ma così fa anche l'umanità (la classe) che non vuole sapere dove va a finire. (132)

La vocazione più autentica del saggio si rivela allora essere la distruzione, che non ha tuttavia nulla del nichilismo o della *desperatio*, o dell'accidia medievale: la distruzione del saggio è pur sempre una conservazione. Il saggio distrugge il mito del progresso che si è alimentato dell'idea della critica non meno che di quello della vita: al progresso Benjamin contrappone l'eterno ritorno, ricordando il pensiero di Strindberg: "l'inferno non è nulla che ci attenda – ma la nostra vita qui" (136).

La vocazione, la natura stessa del saggio è di diventare un racconto per immagini in cui è effigiata la fine ma anche l'inizio che nella fine è contenuta: la quintessenza della sua forma è un *Denkbild*, un'immagine mentale che si fa emblema e lo si potrebbe definire una rassegna emblematica in parole dove oggi, nell'età del 'capitalismo avanzato', dirà Benjamin, "gli emblemi ritornano come merci" (*ibidem*).

Se ora proviamo a comporre i tratti che disegnano la fisionomia del saggio come forma letteraria ritroviamo l'identità ossimorica del *flâneur* nella Parigi di Baudelaire e, aggiungerei, nella *Recherche* proustiana. Proviamo a enumerarli.

Il *flâneur* è un testimone e insieme un interprete del mondo della metropoli, la sua noia fa il paio con la sua attività, la quale a sua volta è caratterizzata dalla passività da cui trae alimento un incessante lavoro visivo e mentale. Il *flâneur* è dunque costantemente in bilico tra inattività e azione. Il suo mondo è un insieme di frammenti, che tali rimangono anche dopo il trattamento a cui egli li sottopone. Non c'è nulla che gli faccia più orrore dello *Zeitgeist* perché egli sa che la contemporaneità è una macchina che

dispensa prodigi, fantasmagorie, stupore ma può essere capita solo estraniandosi da essa, anzi negandola.

Nella continua sorpresa del Moderno si cela l'effimero e da esso il *flâneur* vuole trarre l'eterno.

Per farlo deve immaginare la metropoli come un immenso 'teatro della memoria' in cui dietro alle esili e incerte *silhouette* del presente riappaiono scorci di mondo, volti, oggetti del passato, ormai sepolti dal cammino incessante della storia. La loro riapparizione nel grande teatro senza tempo li salva dall'oblio e ci ricorda che la Modernità è finzione, ovvero un *mendacium dicere*, il significato che nel latino *fictio* s'accompagna all'idea di costruzione. Ma forse è la storia tutta a essere finzione perché il vero, ciò che lo sguardo non sa reggere, è l'eterno ritorno dell'identico sotto le insegne della morte.

Il saggio nelle vesti del *flâneur* è, come diceva Adorno, il rovesciamento della razionalità discorsiva e dell'ottimismo della ragione analitica: la sua intima essenza è la contraddizione, la sua missione il disincantamento dalle sirene del mondo ridotto a merce.

BIBLIOGRAFIA

- ADORNO, TH. W. 1979. "Saggio come forma." In *Note per la letteratura 1943-1961*. Vol. 1, 5-30. Torino: Einaudi.
- BENJAMIN, W. 1962. "Parco centrale." In *Angelus novus*. 127-139. Torino: Einaudi.
- . 2000. *Parigi capitale del XIX secolo*. Torino: Einaudi.
- . 2006. *Strada a senso unico*. Torino: Einaudi.
- SIMMEL, G. 2008. *Il conflitto della civiltà moderna*. Milano: SE.
- WEIGEL, S., W. SCHÄFFNER e T. MACHO (Hrsg.). 2003. *Der liebe Gott steckt im Detail. Mikrostrukturen des Wissens*. Paderborn: Wilhelm Fink Verlag.

LEONARDO NOLÉ

ROMANZI DI RACCONTI

La letteratura americana e la costruzione di comunità: il caso di In Our Time di Ernest Hemingway

ABSTRACT (*Building communities through American literatures: The short story composite and Ernest Hemingway's In Our Time*) By questioning the most important works on the short story composite, this essay intends to widen and update the theoretical debate on this literary genre, stressing two important aspects. On the one hand, the great power the composite shows in collecting fragments of reality, useful to depict a contemporary world, which escapes any totalizing description. On the other hand, the belief that these fragmentary works are always shaped by an inner order, which leads the reader to the overall meaning of the composite. Finally taking a closer look at Ernest Hemingway's *In Our Time*, this paper wants to show how, through all the individual character's voices, the short story composite builds a community with different times, ideas, sensibilities, and how it seeks for readers' commitment.

KEYWORDS Short Story Cycle, Short Story Composite, *In Our Time*, Hemingway, American Literature

Nel suo classico *The American Novel and Its Tradition*, Richard Chase sostiene che “judging by our greatest novels, the American imagination, even when it wishes to assuage and reconcile the contradictions of life, has not been stirred by the possibility of catharsis [...]. It has been stirred, rather, by the aesthetic possibilities of radical forms of alienation, contradiction, and disorder” (1957, 2). Dal suo punto di vista, l'emergenza nel genere romanzesco di “radicali contrasti” (7) è connaturata alla peculiarità dell'America stessa, ben espressa dal motto nazionale e contraddittorio “e pluribus unum.” Non è un caso, allora, che proprio la tradizione americana abbia contribuito allo sviluppo moderno del “romanzo di racconti,” un genere letterario a metà strada tra il romanzo e la raccolta di racconti, che incarna l'idea stessa di contraddizione. Sebbene il suo percorso in seno alla tradizione letteraria statunitense risalga a inizio Ottocento – come testimoniano, solo per fare due esempi, *The Sketch-Book* di Irving o *The Legend of the Providence-House* di Hawthorne (Pacht 2009, 9) – questa forma ibrida ottiene un certo riconoscimento critico solo negli ultimi decenni del Novecento.

Il primo lavoro che propone una ricostruzione sistematica della sua evoluzione moderna è *Representative Short Story Cycles of the Twentieth Century* di Forrest L. Ingram (1971). Da qui in poi la maggior parte degli studiosi si riferirà al genere con il termine *short story cycle*, che secondo Ingram indicherebbe “a book of short stories so linked to each other by their author that the reader’s successive experience on various levels of the pattern of the whole significantly modifies his experience of each of its component parts” (1971, 19). Il principale merito di questa proposta è di aver individuato chiaramente il meccanismo di funzionamento del romanzo di racconti, basato sul singolare rapporto dialettico che si instaura tra le storie e l’insieme. Ingram lo definisce “recurrent development” (13), intendendo la possibilità di ogni singolo racconto di modificare di volta in volta il significato delle storie che l’hanno preceduto e del testo nella sua totalità.

Nella teorizzazione di Ingram, tuttavia, così come in altri studi che risentono della sua influenza, le caratteristiche di frammentazione e divisione assumono un ruolo preponderante, facendo gravitare questo forma letteraria soltanto nell’orbita della raccolta di racconti. *The Composite Novel* di Maggie Dunn e Anne Morris (1995), al contrario, prova ad ampliare lo sguardo, riconoscendo al genere un’innegabile matrice romanzesca. In questa prospettiva, le storie che compongono l’insieme sono certo complete e autonome, ma anche “interrelated in a coherent whole according to one or more organizing principles” (Dunn e Morris 1995, 2). Nonostante l’enfasi eccessiva e limitante posta dalle due studiose sui principi organizzatori del testo, con il loro lavoro si inizia a intravedere una certa *ratio* dietro alla disposizione dei racconti: il tentativo di presentare voci discordanti come fasi progressive di una storia comune, il cui significato generale – come si specificherà più avanti – supera la somma dei singoli significati parziali.

Il terzo passaggio rilevante nella ricostruzione di questo genere letterario emerge con particolare efficacia in *The United Stories of America* di Rolf Lundén (1999), che resta ancora oggi uno degli studi più convincenti. Oltre a giustificarne l’*Americanness*, Lundén muove dai risultati di Umberto Eco e Wolfgang Iser per sottolineare il ruolo decisivo del lettore nella realizzazione di questi testi. Lo “short story composite,” così come lo definisce Lundén, è infatti un’opera aperta, che necessita dell’apporto del lettore per colmare gli spazi vuoti (interstizi, *blanks*) lasciati tra le storie. I legami che si stringono sempre più a fondo tra i racconti (*intratextuality*) complicano la lettura, poiché “the reader experiences a ‘doubleness’ present in the individual stories” (Lundén 1999, 46), che esistono sempre simultaneamente come entità indipendenti e interconnesse. Il lettore, tutt’altro che spettatore inerme, ha quindi il compito di raccogliere questi legami, unirli alla propria esperienza e collaborare alla costruzione di una precaria, contraddittoria unità.

Tenendo in considerazione le proposte appena citate e le altre che hanno iniziato il percorso critico di questo genere,¹ l'obiettivo del presente studio è ampliarne e aggiornarne il punto di vista, a partire proprio dalla definizione. La scelta, complicata dalla mancanza di un dibattito critico in italiano, è ricaduta sulla formulazione "romanzo di racconti," con la quale si vuole sottolineare il ruolo decisivo sia delle due tradizioni letterarie che hanno contribuito allo sviluppo moderno del genere, sia della dialettica tra parte e tutto che si è già indicata come costitutiva.² La tesi che si proverà ad argomentare è che questi testi raggiungano con efficacia due obiettivi: da un lato, raccogliere dei frammenti di realtà che ben raccontano un mondo moderno e contemporaneo difficile da esperire nella sua totalità, così come dimostrano i singoli racconti; dall'altro, proporre un ordine, un significato complessivo, che può essere colto soltanto nella lettura d'insieme del romanzo. Avvicinandosi in particolare a *In Our Time* di Ernest Hemingway, si tenterà di comprendere come, attraverso i tanti individui che prendono la parola nelle sue storie, il romanzo di racconti costruisca una comunità composita di voci, tempi, idee, della quale è chiamato a far parte anche il lettore.

Frammento e individuo

La forma frammentaria propria del romanzo di racconti si nutre di diverse esperienze letterarie della modernità, diffuse tanto in Europa quanto in America a partire dalla fine dell'Ottocento. Riassumendo e semplificando, si potrebbe dire che in questo periodo si assiste a una vera e propria crisi della rappresentazione, un cambiamento irreversibile nel modo di osservare il mondo. "La realtà oggettiva," spiega infatti Federico Bertoni, "è instabile, scomposta, frammentata: non galleggia più nella cornice di uno specchio (o di una finestra) che la restituisca nella sua omogenea interezza, ma viene rifratta tra le sfaccettature di un prisma tanto cangiante quanto ingannevole" (2007, 253-254). Per dare una forma letteraria a questa "nuova" realtà, molti autori europei riscoprono la forma-frammento, che vanta una lunga e consolidata tradizione – basti pensare al Romanticismo tedesco. L'esperienza modernista, in particolare, ha saputo farla propria e sfruttarne al meglio le potenzialità. "These

¹ Alle quali è necessario aggiungere almeno: R. M. Luscher, "The Short Story Sequence" (1989); S. G. Mann, *The Short Story Cycle* (1989); J. G. Kennedy, *Modern American Short Story Sequences* (1995); R. G. Davis, "Identity in Community in Ethnic Short Story Cycles" (1997); J. Nagel, *The Contemporary American Short-Story Cycle* (2001); M. Pacht, *The Subversive Storyteller* (2009); R. M. Luscher, "The American Short-Story Cycle: Out From the Novel's Shadow" (2012); R. Lundén, "Centrifugal and Centripetal Narrative Strategies in the Short Story Composite and the Episode Film" (2014).

² La definizione "romanzo di racconti," inoltre, segue una suggestione dello scrittore Paolo Cognetti, che conia questa dicitura in riferimento al suo testo, *Sofia si veste sempre di nero*, ma anche a romanzi americani come *Olive Kitteridge* di Elizabeth Strout, *Let the Great World Spin* di Colum McCann e *A Visit from the Goon Squad* di Jennifer Egan (Cognetti 2012).

fragments I have shored against my ruins,” scrive infatti T. S. Eliot (2006, 132) nel finale di *The Waste Land*, come proposta poetica per un’umanità che conosce soltanto “a heap of broken images” (86). Ma è studiando un altro dei capolavori del Modernismo, *To the Lighthouse* di Virginia Woolf, che Erich Auerbach mette in luce una seconda fondamentale risposta alla crisi della rappresentazione, che si configura come attenzione all’individuo e ai suoi “movimenti interiori” (Auerbach 2000, 322). Non conta più ciò che le cose *sono*, ma come i personaggi le *percepiscono*: il nuovo sguardo della letteratura sul mondo deve avvalersi dei tanti Io, delle tante voci, che prendono la parola e interpretano.

L’esigenza di frammentazione e l’interesse per la soggettività si ritrovano anche nell’esperienza americana della *short story*, che fornisce un altro contributo essenziale allo sviluppo del romanzo di racconti. Il racconto, infatti, “depicts only a fragment. It centers on a scene, a person cut off from a larger social, historical or existential continuum” (Patea 2012, 10-11). Ogni racconto, inoltre, è un’unità considerata finita, chiusa in se stessa, eppure allo stesso tempo resta un frammento, staccato dalla vita e dal mondo, il cui “problema” generale (Ejchenbaum 2003, 241) non verrà mai risolto del tutto. Gli spazi vuoti che caratterizzano la *short story*, quelle informazioni che non vengono svelate, mostrano sì l’impossibilità di comprendere la vita “per intero,” ma servono anche a chiedere un sforzo ulteriore al lettore, che deve riempire i *blanks* (Iser 1987, 292), gli interstizi (Eco 1985, 52) con la propria immaginazione o con la propria esperienza. Ecco che, accanto all’individuo-personaggio, iniziano a emergere anche altri due individui: l’autore e il lettore.

Della *short story*, da un punto di vista strettamente letterario, il romanzo di racconti sfrutta soprattutto la capacità di essere, contraddittoriamente, un’unità finita e incompleta: in ogni sua parte, infatti, racconta anch’esso un frammento della realtà, un particolare momento di un personaggio, lasciando tuttavia numerosi spazi bianchi che rimandano alle altre storie. I racconti di cui si compone *Winesburg, Ohio* di Sherwood Anderson, per esempio, uno dei più famosi e influenti romanzi di racconti, presentano i diversi abitanti di un’immaginaria cittadina della provincia americana attraverso una teoria di ritratti, di scorci delle loro vite, richiamandosi continuamente l’un l’altro.

Non è un caso, allora, che alcuni degli scrittori di romanzi di racconti – a partire da Anderson, Hemingway o Faulkner – siano anche tra i più grandi maestri americani della *short story*. Molto spesso i racconti che vanno a comporre questi testi hanno una genesi autonoma e anteriore rispetto all’insieme complessivo: lo testimoniano, solo per fare un esempio, molte delle storie di *Go Down, Moses*, scritte da William Faulkner in anni precedenti e pubblicate via via su riviste. La forma definitiva di questo romanzo – così come più volte lo definisce il suo autore – è infatti il risultato di un lungo lavoro di revisione e rimaneggiamento, in cui Faulkner sfrutta la frammentarietà del testo per alterare e moltiplicare la cronologia, i punti di vista e il messaggio ideologico dei racconti.

“Nuovo” realismo

Il romanzo di racconti si configura inoltre come un possibile tentativo di ripensare la capacità mimetica della letteratura, grazie alla disgregazione delle trame, alla persistenza di dubbi insoluti, al punto di vista plurimo, al rifiuto di disporre gli eventi in ordine cronologico o secondo il rapporto di causalità. A livello tematico, l'interesse che questo genere riserva al mondo esterno richiama il realismo di stampo più tradizionale, attento cioè al racconto della multiforme società americana; ma a livello formale il romanzo di racconti guarda ai risultati raggiunti da un “nuovo” realismo, che attribuisce un più alto livello di *mimesis* alla frammentazione e al disordine del testo. Nel romanzo di racconti, scrive Lundén, “by means of the gaps (and other strategies), the plurality of wills and purposes is not reduced and resists making everything fit. As a consequence [...] the composite is truer to life than most novels and short stories” (1999, 94). La mancanza di continuità tipica di questo genere diventa così un mezzo efficace per rappresentare la vita moderna, perché in grado di “emphasize the fragmentary nature of life” (Mann 1989, 12).

Vale forse la pena soffermarsi sulla novità rappresentata in particolare dalla narrazione del tempo. Come Jean-Paul Sartre nella sua recensione a *The Sound and the Fury* di Faulkner, anche il lettore di un romanzo di racconti, trovandosi a confronto con continui *flashback* e *flashforward* che spezzano il flusso temporale, si potrebbe domandare: “pourquoi [l’auteur] a-t-il cassé le temps de son histoire et en a-t-il brouillé les morceaux?” (Sartre 1947, 70). La reazione più spontanea ma superficiale porterebbe a rispondere *tout court* che il romanzo di racconti nega la temporalità. In realtà, se si giunge a una conclusione simile è perché si scambia la narrazione ordinata cronologicamente per l'unica, “reale” descrizione del tempo, mentre essa non è che una convenzione, un'illusione di ordine che fa apparire il tempo più controllabile. Guardata dall'esterno e con la necessaria lontananza, la vita può forse apparire con un ordine dato e incontrovertibile, ma se gli scrittori abbandonano la loro posizione esterna per mostrare i “movimenti interiori” dei personaggi, allora il tempo deve essere rappresentato in modo diverso, soggettivo, cioè sentito come maggiormente realistico.

A questo proposito, alcuni degli studi già citati sul romanzo di racconti necessitano di alcune specificazioni. Ingram, per esempio, ritiene che gli autori di questo genere non sembrino interessati alle relazioni temporali tra le storie (Ingram 1971, 23). Il problema del tempo, invece, è centrale nel discorso dei romanzi di racconti, non solo perché influenza il modo di rappresentare la realtà, ma anche perché in diversi casi ne costituisce il tema portante.³ Walter Benjamin, infatti, in una recensione del 1929, individua “l'atmosfera tipica delle opere di Hemingway” – applicabile anche al suo

³ Un esempio di questa tendenza è rappresentato dal recente *A Visit from the Goon Squad* di Jennifer Egan (2010).

romanzo di racconti, *In Our Time* – nella presenza di una “lotta contro il tempo”: “Hemingway ritrae gli episodi più insignificanti della sua vita quotidiana – la pesca delle trote, l’andare a zonzo, il leggere i giornali, il bere – [...] poiché in ciascuno di essi egli percepisce la lotta per la vita e la morte, il combattere dell’uomo con i secondi e con gli anni” (Benjamin 2002, 442).

Lundén, dal canto suo, sostiene che il tempo rappresenta un elemento importante di queste storie, ma che la progressione temporale è del tutto assente, a causa degli spazi bianchi che spezzano l’evoluzione della trama (Lundén 1999, 98). Non è del tutto vero, però, che in questi lavori il tempo arresta la sua progressione: sebbene i narratori di romanzi di racconti preferiscano raccontare gli eventi secondo un ordine non sempre cronologico, lo scorrere “convenzionale” del tempo non viene dimenticato. Come sostiene Alberto Asor Rosa, anche le esperienze letterarie che manipolano la nozione di tempo non negano per forza “il carattere di svolgimento lineare e in qualche modo progressivo, che il tempo mantiene, anche quando è un tempo [...] spezzato, segmentato e manipolato” (1999, 108). Questo carattere progressivo, capace di rappresentare il *divenire* del tempo e dell’uomo (di cui Bachtin parla diffusamente nella sua opera) è particolarmente importante per considerare, come si vedrà tra poco, la componente romanzesca del genere. Dopotutto, per dirla con Frank Kermode: “Novels, no matter how much they shift time, put slices of it layer on layer in search of intemporal concord, are always in some way bound to what Sartre calls its ‘manifest irreversibility.’ Their beginnings, middles, and ends, however refined, however distorted from the paradigm, will always join it somewhere” (1967, 174).

Intratextuality e collective protagonist

Se si limitasse a presentare il punto di vista dell’individuo, a dare voce alla solitudine dell’uomo, a rendere un frammento della realtà scomposta del mondo moderno, il romanzo di racconti non si diversificherebbe dalla proposta della *short story* o dei testi modernisti cui si è fatto cenno, né sarebbe distinguibile dalla raccolta di racconti. A differenza di quest’ultima, invece, il romanzo di racconti non è un semplice insieme di *short story* raggruppate all’interno dello stesso volume e legate da alcuni rimandi o dettagli. Ogni parte, qui, è certo un tutto a se stante, una storia finita che non avrebbe bisogno di aggiunte e spiegazioni, eppure allo stesso tempo instaura un dialogo continuo con le altre parti, capaci di modificarne progressivamente il significato, e con il romanzo di racconti nella sua totalità. Lundén chiama questa caratteristica “intratextuality” (1999, 46), sostenendo che i legami che si stringono tra le diverse storie non sono soltanto legami *intertestuali* (come accadrebbe, per esempio, in una raccolta), ma *intratestuali*, cioè interni ai racconti che compongono l’insieme. Si comprende allora che i racconti, modificando di volta in volta il significato di quelli che li hanno preceduti, non sono interscambiabili: la loro posizione è frutto di un piano preciso da parte dell’autore, alla stregua di capitoli romanzeschi. Da qui deriva la

necessità di leggere questi testi anche in modo unitario, come fasi progressive della stessa storia: dalla consapevolezza che il romanzo di racconti funziona come un macrotesto, in cui il significato complessivo supera sempre la somma dei significati delle sue singole parti.⁴

Per studiare questa unità presente nei romanzi di racconti, Dunn e Morris hanno proposto due principali criteri: l'ambientazione (1995, 15) e il protagonista singolo (36). In realtà, per quanto riguarda il primo caso, anche in quei romanzi di racconti che portano nel titolo il nome di una località (basti pensare a *Winesburg, Ohio* o *The Pastures of Heaven*), il lettore non riesce quasi mai a tracciare una mappa chiara dei luoghi in cui si svolgono le azioni, perché, più che allo spazio geografico, gli scrittori e le scrittrici sembrano interessati allo spazio "umano," cioè ai personaggi che lo abitano e lo rendono interessante – forse è per questo motivo che James Joyce chiama il suo romanzo di racconti *Dubliners*, non "Dublin," e Gloria Naylor inserisce "The Women" prima di nominare Brewster Place. Il caso del *single protagonist*, con il quale si fa diretto riferimento alla tradizione del *Bildungsroman*, è ancora più problematico: se è vero che in diversi romanzi di racconti si può rintracciare una figura che compare più di frequente (George Willard in *Winesburg*, Ike McCaslin in *Go Down, Moses*, Nick Adams in *In Our Time*), è anche vero che ogni testo ne sfrutta le potenzialità in modo diverso, affiancandogli numerosi altri protagonisti che collaborano allo sviluppo della storia.

Il significato unitario del romanzo di racconti può essere studiato in modo più efficace avvicinandosi alla particolare struttura del testo (organizzata in storie con maggiore e minore importanza, spazi vuoti e riferimenti inter- e intratestuali), ma anche allo sviluppo dei personaggi. Il romanzo "tradizionale," come è noto, è il genere letterario più adatto a mostrare l'individuo e il suo divenire, cioè a presentare, per dirla con Bachtin, "l'unità dinamica dell'immagine dell'eroe" (Bachtin 1988, 208). Il romanzo di racconti applica la stessa logica, ma sostituisce al protagonista singolo un gruppo di protagonisti più o meno ricorrenti. Coerentemente, Dunn e Morris parlano di *collective protagonist*, cioè "either a group that functions as a central character (a couple, an extended family, a special-interest group) or an implied central character who functions as a metaphor" (1995, 59). Come il protagonista del romanzo tradizionale, questo *collective protagonist* non è formato sin dalla prima pagina, ma è costruito passo dopo passo, racconto dopo racconto. Per restare sugli esempi già citati, al centro di *Go Down, Moses* non c'è il solo Ike, ma i diversi membri della famiglia McCaslin, in rappresentanza della storia di razzismo e industrializzazione degli Stati Uniti del Sud. In *Winesburg, Ohio*, allo stesso modo, George Willard è certamente un personaggio ricorrente, ma il suo compito è innanzitutto di dare voce ai numerosi

⁴ Il riferimento è al concetto di macrotesto proposto da Maria Corti in *Principi della comunicazione letteraria* (1976).

abitanti della cittadina, affinché le loro storie compongano il famoso “book of the grotesques” di cui Anderson parla sin dal capitolo introduttivo del romanzo.

Come suggeriscono questi esempi, allora, il protagonista collettivo permette di rintracciare uno sviluppo coerente nella frammentazione del testo e di rendere conto, al contempo, dell’individualità di ciascuno dei personaggi e della sua appartenenza alla comunità.

Comunità

A proposito del racconto delle comunità, Sandra A. Zagarell richiama l’attenzione su un buon numero di testi, in particolare della tradizione americana, che a suo parere “take as their subject the life of a community and portray the minute and quite ordinary processes through which the community maintains itself as an entity” (1988, 499). L’individuo, in questi testi così “conservatori,” non ha particolare importanza in sé, dal momento che esiste solo come parte interdipendente della comunità e non come unità singola. Secondo Zagarell, inoltre, le narrazioni della comunità rinuncerebbero a uno sviluppo lineare, all’ordine dato dalla cronologia e alla costruzione basata sul binomio conflitto-progresso tipico dei romanzi, prediligendo al loro posto una struttura episodica, capace di mostrare l’interdipendenza dei membri del gruppo.

La proposta della *narrative of community* è importante per il discorso sul romanzo di racconti. In modo parallelo, infatti, anch’esso pone al centro della sua narrazione la costruzione di un insieme sociale condiviso, rappresentato dal *collective protagonist* di cui si è appena parlato. Tuttavia, il punto più problematico della tesi di Zagarell è il carattere conservatore che la studiosa considera congenito alla narrazione della comunità. Il romanzo di racconti, al contrario, non si confronta con una entità già formata e da preservare, ma con una comunità *in fieri*, che va costruita intessendo le storie dei diversi protagonisti. Non a caso, J. Gerald Kennedy sostiene che questi testi formano “fictive communities” (1995, xiv), cioè incarnano la possibilità della finzione letteraria di mostrare un divenire, un progresso, non soltanto dell’individuo ma di un’intera comunità. Il romanzo di racconti, infatti, non si accontenta di prendere atto di una situazione statica e stabilita una volta per tutte, ma apre a nuove possibilità, ricostruendo un senso di connessione quasi dimenticato in una cultura che celebra l’individualismo, il successo personale, il diritto esclusivo alla ricerca della felicità (202). Soprattutto nella società americana, in cui il mito del *self-made man* ha giustificato (e ancora giustifica) la glorificazione di pochi vincitori e l’esclusione di molti perdenti, il romanzo di racconti si propone come spazio in cui testimoniare un punto di vista alternativo. Attraverso la comunità fittizia costruita tra le sue pagine, questo genere, in modo fortemente democratico, mostra l’importanza di ciascun individuo nella dinamica complessiva della società, il bisogno quanto mai attuale di innalzare l’uguaglianza e il rispetto a valori fondanti del vivere sociale.

Non è un caso, allora, che il romanzo di racconti sia considerato “patently multicultural, deriving [...] from ethnic cross-fertilization within the literary community” (Nagel 2001, 4-5). La sua grande libertà formale, unita alla vocazione “egualitaria” e democratica delle sue comunità fittizie, ha attirato l’attenzione anche delle voci meno presenti sulla scena letteraria, offrendo uno spazio accogliente alle storie di coloro che sono stati relegati ai margini del vivere sociale e del dibattito culturale. Il tema dell’etnicità è affrontato in molti romanzi di racconti proprio perché essi permettono alle minoranze etniche (ma si potrebbe dire lo stesso di tutte le minoranze sociali) di far sentire la propria voce, di dare testimonianza di un passato e di una tradizione che non si è disposti a dimenticare, nel confronto continuo con una realtà sfaccettata.⁵

Affinché il romanzo di racconti possa raggiungere e completare questa sua ambizione di comunità, come si è già accennato in precedenza, è quindi necessaria la partecipazione di un ulteriore individuo: il lettore. È quest’ultimo a unire le storie, a riempire gli spazi vuoti e a partecipare attivamente alla costruzione della comunità. La pagina scritta – e in particolare quella così piena di spazi vuoti della *short story* – diventa il terreno di un incontro: il testo si realizza appieno soltanto quando viene completato dal lettore, in modo indipendente e secondo la sua attitudine individuale, sebbene indirizzata dalla struttura dell’opera (Iser 1972, 279). In particolare, nel romanzo di racconti si verifica una parziale identificazione tra l’azione dei personaggi e quella del lettore: così come i primi, sotto la guida dell’autore, tendono progressivamente a formare un gruppo coeso sulle pagine del testo, anche il lettore, nella propria mente e tramite la propria esperienza, si impegna a trasformare le diverse storie in parti di un discorso condiviso. Il lettore, allora, non solo sperimenta la formazione di una comunità all’interno del romanzo, ma aggiunge il suo contributo fondamentale affinché la comunità possa formarsi, scoprendosi alla fine parte di essa. Da questo punto di vista, il romanzo di racconti può funzionare da “socially unifying medium” (Nagel 2001, 257): presentando punti di vista diversi che coesistono in una narrazione unitaria, questo genere permette al lettore di partecipare, appropriarsi di un racconto nuovo e modificare radicalmente le sue convinzioni storiche, psicologiche e sociali (Castellucci Cox 1998, 170). Non accontentandosi della comunità proposta attraverso le pagine del testo, il romanzo di racconti riesce così a costruire una comunità che va oltre l’opera e a trasformarla in un’ulteriore esperienza significativa per il lettore.

⁵ A questo proposito, si veda in particolare Rocío G. Davis, “Identity in Community in Ethnic Short Story Cycles” (1997) e *Transcultural Reinventions: Asian American and Asian Canadian Short-Story Cycles* (2001).

Il caso di *In Our Time*

In Our Time, il romanzo di racconti che Ernest Hemingway pubblica nel 1925 con una presentazione di Sherwood Anderson, può esemplificare e chiarire alcuni dei concetti finora esposti. La forma scelta dall'autore per questo testo, infatti, richiede un lungo e attento lavoro di costruzione, perché scaturisce dall'unione e dall'alternanza di brevi scritti frammentari del precedente *in our time* (1924),⁶ spesso definiti vignette o miniature, non più lunghi di mezza pagina, con dei racconti già pubblicati e altri inediti. Nella versione definitiva, che si avrà soltanto con la riedizione del 1930 e l'aggiunta di una storia introduttiva, si contano quindici capitoli, ciascuno composto da una breve vignetta in corsivo e una *short story*. Sebbene l'ambientazione si muova alternativamente tra Stati Uniti ed Europa negli anni intorno alla prima guerra mondiale, senza mettere in evidenza un preciso ordine cronologico degli eventi, Hemingway concepisce questo testo come unitario, al punto che “the alteration of a word can throw the entire story out of key” (Hemingway 2003, 154).⁷ In che modo, allora, l'autore costruisce questa unità?

La maggior parte dei critici ha tentato di rispondere concentrando l'attenzione sull'unico personaggio ricorrente, Nick Adams, che tuttavia figura come protagonista soltanto in otto dei trentadue scritti di *In Our Time*. Già Francis Scott Fitzgerald, per esempio, considerava Nick il vero eroe del testo (Fitzgerald 2005, 80) e D. H. Lawrence proponeva di leggere il volume come un romanzo frammentario, composto da varie scene sulla vita di un uomo (Clifford 1994, 12). Ponendo Nick al centro della narrazione, il testo si trasforma facilmente in un *Bildungsroman*, cioè nel percorso di formazione di un giovane americano attraverso il rapporto complesso con il padre, le prime esperienze amorose, le prove superate in guerra e infine il ritorno a casa una volta raggiunta la maturità (Camati 1982, 17; Pacht 2009, 62). Nel 1972 Philip Young pubblica un volume, *The Nick Adams Stories*, che riunisce tutti i testi in cui compare – o in cui il curatore presuppone di riconoscere – il personaggio di Nick, anche successivi a *In Our Time*. L'intento dichiarato è di mostrare una maggiore coerenza rispetto ai disordinati racconti di Hemingway: disposti in successione cronologica, spiega Young

⁶ Il titolo è scritto in minuscolo anche sulla copertina del volume.

⁷ Hemingway scrive: “all the stories have a certain unity, the first five are in Michigan... and in between each one comes bang! the In Our Time [...] I've tried to do it so you get close up very quietly but absolutely solid and the real thing but very close, and then through it all between every story comes the rhythm of the in our time chapters” (2003, 123). L'attenzione che Hemingway riserva alla composizione del testo non diminuisce con il passare degli anni. In una lettera datata 12 luglio 1938, l'autore scrive a Maxwell Perkins, che si stava occupando di ripubblicare *In Our Time*: “I don't like the In Our Time there all by its-self with only numbers and not marked as chapters. They need the breaking apart that separate pages and the heading of chapters give. That would be the only possible way to have it published as one thing” (469). Poco oltre Hemingway richiede, con altrettanta chiarezza, di mantenere il carattere corsivo per le vignette (470).

nell'introduzione, gli eventi della vita di Nick costituiscono una narrazione significativa che segue le diverse tappe della sua crescita (Hemingway 1972, 5-6), ma che distrugge lo sperimentalismo e la novità della proposta dell'autore. Nello stesso volume, poi, Young riporta un lungo monologo interiore in cui Nick Adams riflette sulla sua attività di scrittore, intitolandolo appunto "On Writing," pensato da Hemingway come finale dell'ultimo racconto, "Big Two-Hearted River," e prontamente eliminato.⁸ Debra A. Moddelmog utilizza questo passaggio per riconoscere un ruolo ancora più importante a Nick, che nella sua lettura diventa non solo il protagonista unico, ma addirittura l'autore fittizio dell'intera raccolta (Moddelmog 1988, 592).⁹

In realtà, l'unica certezza che trova conferma nella forma finale del testo è che il tempo storico in cui si svolgono le azioni di *In Our Time* è quello di Nick, cioè il periodo prima, durante e dopo la Grande Guerra (Reynolds 1995, 46). Per raccontare al meglio questo tempo, Hemingway non si concentra su un protagonista solo, ma sceglie di narrare le storie di diversi personaggi, spesso molto simili a Nick Adams, che si richiamano vicendevolmente perché sono tutti parte della stessa storia. I protagonisti dei racconti compongono infatti un *collective protagonist* (Dunn e Morris 1995, 65), che rende *In Our Time* "l'autobiografia di una generazione fatta per episodi significativi" (Bacigalupo 2007, 55).

La prova più evidente di questa lettura è rintracciabile nel capitolo VI, quando Nick Adams, che di solito compare nei racconti più lunghi, diventa protagonista anche di una miniatura. "Nick sat against the wall of the church where they had dragged him to be clear of machine gun fire in the street. Both legs stuck out awkwardly. He had been hit in the spine. His face was sweaty and dirty" (Hemingway 1958, 81). Il linguaggio utilizzato è lo stesso delle altre vignette, con cui l'autore descrive una delle tante scene di guerra in cui un soldato è ferito al fronte. In questo modo, Hemingway mostra chiaramente che Nick Adams non è l'eroe unico portatore di tutto il significato del testo, ma uno dei ragazzi americani che hanno lasciato il Paese per combattere una guerra lontana e che presto hanno visto crollare, insieme ai compagni, anche i propri ideali. L'inserimento di Nick nelle miniature lo rende parte del *collective protagonist* del romanzo e mostra ciò che è davvero *In Our Time*, cioè un romanzo di racconti che tenta di raggiungere in modo originale un effetto di comunità, attraverso la compresenza e l'interazione di due tipologie testuali differenti: le *short story* e le vignette.

In generale, le vignette che Hemingway inserisce tra un capitolo e l'altro del suo romanzo di racconti ruotano attorno a tre temi principali: gli episodi di guerra, le scene della corrida e i fatti di cronaca nera, mostrando più di un collegamento con l'attività giornalistica svolta in quel periodo per il *Toronto Daily Star*. L'apparente disordine delle

⁸ In una lettera a Robert McAlmon del novembre 1924, infatti, Hemingway spiega: "I have decided that all that mental conversation in the long fishing story is the shit and have cut it all out" (2003, 133).

⁹ Per una risposta argomentata alla tesi di Moddelmog si veda J. M. Flora, "Saving Nick Adams for Another Day" (1993).

miniature, tuttavia, nasconde un intento preciso: attraverso le immagini cruente tratte da piccoli episodi contemporanei, Hemingway vuole mostrare come gli uomini, in modo fallimentare, usino la forza per ristabilire l'ordine in un mondo caotico (Burhans 1968, 315). Al centro di queste vignette regna incontrastata la violenza nelle sue diverse declinazioni, affrontata quasi sempre da uomini soli, esausti e impotenti, resi con un "he" spesso contrapposto a un "they." Così, per esempio, l'autore descrive un soldato che "when they fired the first volley he was sitting down in the water with his head on his knees" (Hemingway 1958, 63), un altro militare che "when the bombardment was knocking the trench to pieces at Fossalta, he lay very flat and sweated and prayed" (87), o ancora un torero che, stremato dalla lotta, "sat down in the sand and puked and they held a cape over him while the crowd hollered" (107). Come scrive Fernanda Pivano,

i brevi, fragili corsivi di *In Our Time*, dove gli orrori della guerra militare e della guerra civile vengono gettati nell'attenzione del lettore con la regolarità di gocce che cadono da una fogna sfondata, in una specie di immobilità dove all'uomo non resta che accettare, inevitabilmente, senza sapere altro fuori della certezza che non saprà mai il perché di niente, non sono che una conferma della vecchia idea che la realtà dei fatti vale più di mille parole, e sicuramente più della retorica, per magniloquente che essa sia. (Pivano 2011, 134-135)

Queste vignette, però, non vanno lette da sole: il lavoro dell'autore nel sistemare la versione definitiva di *In Our Time* si è rivolto soprattutto alla loro integrazione con i racconti. Lo spiega lo stesso Hemingway:

I've worked like hell most of the time and think the stuff gets better. Finished the book of 14 stories with a chapter on [of] *In Our Time* between each story – that is the way they were meant to go – to give the picture of the whole between examining it in detail. Like looking with your eyes at something, say a passing coast line, and then looking at it with 15X binoculars. Or rather, maybe, looking at it and then going in and living in it – and then coming out and looking at it again. (Hemingway 2003, 128)

Per comprendere meglio il meccanismo di reciprocità tra vignette e *short story* in questo romanzo di racconti, gli studiosi di Hemingway hanno spesso fatto ricorso al confronto con il montaggio cinematografico e con l'esperienza cubista. Secondo Massimo Bacigalupo, per esempio, il susseguirsi di scene che rendono il contesto storico-sociale del tempo (vignette) e di approfondimenti sulla coscienza individuale dei personaggi (racconti) rimanda all'alternarsi in un film di "brevi sequenze documentarie in bianco e nero a episodi a colori della vita personale dei protagonisti" (Bacigalupo 2007, 59). Il rapporto tra pittura e scrittura, invece, è stato proposto in diverse occasioni dallo stesso Hemingway (Plimpton 2002, 23). In questo caso, un'ulteriore conferma può emergere dalla copertina dell'edizione di *in our time* stampata a Parigi nel 1924, realizzata con la tecnica del collage, cioè componendo vari ritagli di giornali del tempo, in lingue diverse e su diversi argomenti di attualità. Il riferimento sembra essere proprio ai collage realizzati nel decennio precedente dai

pittori cubisti (Braque e Picasso *in primis*), riproposti poi da altre avanguardie. Come le composizioni cubiste, infatti, anche *In Our Time* prova a inserire nella stessa opera punti di vista differenti, ognuno testimone di un frammento di realtà, che insieme producono un effetto inedito sul fruitore dell'opera (Strychacz 1996; Vaught Brogan 1998; Narbeshuber 2006).¹⁰ In aggiunta, però, il lavoro di Hemingway costruisce progressivamente un percorso, vale a dire un romanzo di racconti in cui i temi, i personaggi, per quanto disordinati e compositi, non sono presentati istantaneamente, ma scaturiscono dall'incontro di voci diverse, assemblate grazie all'attività del lettore. Con questa struttura complessa, Hemingway cerca anche di instaurare un dialogo con chi legge, proponendo un percorso attraverso le tematiche più stringenti del suo tempo (l'"our time" presente già nel titolo), dal trauma della guerra alla ricerca di nuovi valori.

La guerra, come esperienza sconvolgente di perdita, morte, annientamento occupa sicuramente un posto fondamentale in questa storia. Anche Nick Adams, che in "Indian Camp," il primo racconto, "felt quite sure that he would never die" (Hemingway 1958, 21) scopre sulla propria pelle le atrocità e il dolore della battaglia. Avendo negli occhi le terribili immagini del fronte, le altre occasioni della vita quotidiana in cui la violenza è accettata senza scandalo appaiono paradossali. È grottesca la folla all'inizio del capitolo XII quando acclama il torero durante la corrida, mentre l'animale, ferito a morte, soccombe tra sangue e muggiti (137), così come lo sono le guardie nella vignetta del capitolo XV, che si allontanano disgustate da un uomo che stanno per impiccare, perché egli ha perso il controllo del proprio sfintere (193). Il protagonista di "Soldier's Home," Krebs, uno dei "cloni" di Nick partiti dall'America per andare a combattere in Europa, quando torna nella sua città natale, "at first [...] did not want to talk about the war at all. Later he felt the need to talk but no one wanted to hear about it. His town had heard too many atrocity stories to be thrilled by actualities" (89-90). Questa separazione dei diversi protagonisti dalla società, sancita anche da un nuovo sguardo critico sulla presunta "normalità," si traduce presto in una generale messa in discussione dei valori tradizionali, pubblici e privati. L'istituzione della famiglia, in particolare, è indagata attraverso il rapporto difficile tra padre e figlio ("Indian Camp," "My Old Man") e le relazioni di coppia rovinate dall'ipocrisia ("Mr. and Mrs. Elliot," "Cat in the Rain" e "Out of Season"). Preso atto che le istituzioni tradizionali non sono più in grado di garantire stabilità, *In Our Time* racconta di uomini e donne alla ricerca di nuovi valori, più attuali ed efficaci, che provano a sostituire alla violenza e alla falsità una nuova capacità di relazionarsi con il prossimo.

L'ultimo racconto, "Big Two-Hearted River," è il più emblematico da questo punto di vista, nonché uno dei più discussi dell'intera produzione di Hemingway. La storia si può riassumere con facilità: in fuga da qualcosa che lo tormenta, Nick Adams decide di

¹⁰ James Nagel (1987), inoltre, avvicina la tecnica di scrittura di Hemingway a quella della pittura impressionista, mentre Monika Gehlawat (2007) all'esperienza artistica di Cézanne.

tornare nei boschi del Michigan, dedicando una giornata a sistemare il suo campo nella foresta e quella successiva alla pesca delle trote. Nonostante la linearità della trama, molti commentatori hanno proposto interpretazioni estremamente complesse, legando strettamente l'esperienza di Nick a quella personale di Hemingway e spesso isolando "Big Two-Hearted River" dal contesto di *In Our Time* (Lamb 1991, 165). Leggere questa storia come parte conclusiva di un romanzo di racconti, invece, può forse suggerire alcuni spunti importanti per comprendere il significato del racconto e del testo nel suo insieme. Quando il lettore di *In Our Time*, all'inizio di "Big-Two Hearted River," segue Nick Adams mentre scende dal treno e si inoltra nella foresta, non ha bisogno di pensare alla ferita subita in guerra da Hemingway (Young 1966, 47) o all'infanzia travagliata dello scrittore (Lynn 1987, 102) per comprendere da che cosa stia scappando il protagonista del racconto. "The 'wounding' of Nick," scrive infatti James Nagel, "depends not on Hemingway's adventures in Italy in World War I, but on Nick's life experiences as depicted in *In Our Time*" (1999, 98). Come gli altri personaggi del romanzo, anche Nick non riesce a ritagliarsi un proprio spazio nella società, è alienato dalle relazioni interpersonali fallimentari e dall'esperienza al fronte: è per questo che decide di tornare nei luoghi in cui è cresciuto e in cui intravede la possibilità di una vita diversa. Per qualche momento, tuttavia, appena sceso dal treno che l'ha riportato in Michigan, Nick continua a provare un senso di spaesamento, perché un grande incendio ha distrutto le case della città di Seney e modificato significativamente l'ambiente. "Nick looked at the burned-over stretch of hillside, where he had expected to find the scattered houses of the town and then walked down the railroad track to the bridge over the river. The river was there" (Hemingway 1958, 177). Il fiume, uno dei primi elementi naturali a catturare l'attenzione di Nick, diventa così una presenza rassicurante, finalmente familiare, e una guida sicura per inoltrarsi nel bosco. Lì tutto sembra identico a quando Nick era bambino: la vita pare essere tornata a prima della guerra e della disillusione, e il protagonista può dire di sentirsi felice perché finalmente si è lasciato ogni cosa alle spalle. Naturalmente è soltanto un inganno della mente, subito smascherato dalla presenza di cavallette nere, "innaturali." Nick non è la stessa persona che era da bambino – quel bambino che in "Indian Camp," mentre attraversava in barca un altro fiume accanto a suo padre, pensava che non sarebbe mai morto – né può tornare a esserlo, ma grazie al contatto con il mondo naturale è forse in grado di riscoprire una parte di sé che custodiva senza darvi importanza. Come rileva Paolo Cognetti, facendo riferimento al titolo del racconto, "non è il fiume ad avere due cuori, è lui stesso: il cuore torbido del reduce di guerra, il cuore limpido del ragazzo che era stato" (2014, 95). E forse, si potrebbe aggiungere, anche dell'uomo che sarà dopo questa esperienza. "Seney was burned, the country was burned over and changed," scrive infatti Hemingway, "but it did not matter. It could not all be burned. He knew that" (1958, 180).

Il ritorno di Nick Adams nella foresta, allora, non fornisce un rifugio dai traumi della guerra o dall'insensatezza del vivere sociale. Presentandosi come il culmine del percorso

sviluppato da *In Our Time*, “Big Two-Hearted River” mette in discussione il rapporto tra l’uomo e il mondo, raccontando i tentativi di un’intera comunità di giovani di rintracciare nuove basi su cui fondare la propria esistenza. Nel caso di Nick, questa ricerca passa anche attraverso il riavvicinamento al mondo naturale per mezzo di una serie di gesti semplici – la preparazione del campo, la cottura del cibo e, soprattutto, la pesca – raccontati nei minimi particolari. Durante la prima giornata, il protagonista è ancora legato all’esistenza dalla quale vuole fuggire: come un soldato in guerra, Nick sistema il campo in una radura e inizia a cucinare il cibo in scatola che ha portato con sé. “I’ve got a right to eat this kind of stuff, if I’m willing to carry it” (Hemingway 1958, 187), dice a voce alta, quasi come se sentisse il bisogno di giustificarsi. Poi, il giorno successivo, il contatto con la natura si fa più diretto, perché il protagonista si dedica completamente all’esplorazione del bosco e alla pesca delle trote (Goretti 2013, 71). Tutto il contrario di un paesaggio sullo sfondo, il mondo naturale raccontato da Hemingway diventa così una presenza agente, attraverso cui testare se stessi e un nuovo tipo di contatto con l’altro, non-umano e umano. Assistendo al fallimento dei grandi ideali del progresso e della tecnologia, Nick ha capito di essere parte integrante di quel mondo violento e ingiusto che tenta di abbandonare e di dover lavorare innanzitutto su se stesso e sul suo modo di relazionarsi con la realtà (Agosto 2007, 9; O’Brien 2009, 81). Per questo decide di ripartire dalla concretezza della natura: per tentare di instaurare un rapporto nuovo fondato sul rispetto, come racconta la famosa scena in cui Nick lascia andare una trota appena pescata, avendo l’accortezza di bagnarsi le mani prima di toccarla, in modo da non recarle alcun danno (Hemingway 1958, 201).

Il percorso intrapreso da Nick in questo racconto è ovviamente soltanto agli inizi e mostra limiti evidenti. Alla fine di “Big Two-Hearted River,” infatti, l’attenzione del protagonista viene attirata da una zona più nascosta del bosco, la palude, nella quale non è ancora pronto ad avventurarsi. “Nick did not want to go in there now. [...] In the swamp the banks were bare, the big cedars came together overhead, the sun did not come through [...] in the fast deep water, in the half light, the fishing would be tragic” (211). Nick non vuole affrontare il “caos” della palude, in cui è impossibile mettere in atto quei gesti semplici con cui sta ricostruendo il suo percorso, e capisce che è prematuro rituffarsi nei ricordi dei tempi caotici dai quali si sta allontanando. Come si diceva in precedenza, “Big Two-Hearted River” è solo l’avvio di una vita diversa – “there were plenty of days coming when he could fish the swamp” (212) – lo testimoniano anche il suo finale aperto e la particolare struttura di *In Our Time*. Ma la scelta di Hemingway di comporre un romanzo di racconti è giustificata proprio dalla ricerca di un rapporto rinnovato tra autore e lettore, in cui quest’ultimo è chiamato a mettersi in gioco, a unire le storie di *In Our Time* grazie alla sua esperienza e a prendere parte attivamente al cammino ancora *in fieri* che viene proposto dal suo autore e dai suoi personaggi.

In fieri è anche la ricostruzione teorica del romanzo di racconti, che qui si è potuto accennare attraverso alcuni punti rilevanti. Questo genere letterario, troppo spesso

ignorato, merita di certo un'attenzione critica più puntuale, per la sua capacità di illuminare la lettura di alcuni classici e di numerosi testi attuali, non solo americani (Smith 2016, 208). Spingendosi ben oltre lo sperimentalismo del periodo modernista, il romanzo di racconti è diventato un genere sempre più diffuso, perché incarna efficacemente molte delle problematiche innovative delle poetiche contemporanee (nuovo realismo, opera aperta, plurivocità, risposta estetica del lettore, frammentarietà della comunicazione...). Non è un caso che le sorti di questo genere sembrino richiamare con maggiore frequenza l'attenzione del mondo accademico e dei lettori – lo dimostrano le pubblicazioni su riviste specializzate, l'organizzazione di convegni internazionali e gli importanti premi assegnati a romanzi di racconti di successo. Un ultimo dato significativo è rappresentato dal numero crescente di scrittori e scrittrici che tutt'ora si affidano a questa forma letteraria, attratti dalla possibilità di raccontare le diverse sfaccettature della contemporaneità. Si tratta di autori come Colum McCann, che in *Let the Great World Spin* (2009) prova a rendere conto degli effetti individuali e collettivi del disastro dell'11 settembre a New York; o Jennifer Egan, che scrive *A Visit from the Goon Squad* (2011) per raccontare come personaggi diversi possano combattere singolarmente la stessa lotta contro il tempo; o ancora, per citare un caso italiano, Paolo Cognetti, che con i racconti di *Sofia si veste sempre di nero* (2012) ricostruisce il ritratto della protagonista attraverso le sue difficoltà e gli sguardi di chi l'ha conosciuta. Più in generale, si può rilevare che la maggior parte degli autori e delle autrici, oggi, sfrutta il romanzo di racconti per analizzare il senso di solitudine che caratterizza questo tempo e che le sempre più efficienti possibilità di connessione offerte dalla tecnologia non sono in grado di arginare. La consapevolezza che i miti del successo, della competizione, dell'individualismo non hanno condotto a una maggiore felicità, ma hanno rafforzato le disuguaglianze e le ingiustizie, si riflette nella scrittura di storie frammentarie con protagonisti solitari e alienati. È a questo punto che emerge la peculiarità del romanzo di racconti: non limitandosi alla sola diagnosi, questo genere sfrutta le potenzialità della finzione letteraria per fornire una prospettiva alternativa, cioè una narrazione caleidoscopica che si afferma anche come gesto politico e democratico (Maudet 2014, 3).

BIBLIOGRAFIA

- ADAIR, W. 1977. "Landscape of the Mind: 'Big Two-Hearted River'." *College Literature*, 4/2: 144-151.
 —. 1991. "'Big Two-Hearted River': Why the Swamp is Tragic." *Journal of Modern Literature*, 17/4: 584-588.
 AGOSTO, M. C. 2007. "Inventing Nature in 'Big Two-Hearted River'." *Journal of the Short Story in English*, 49: 2-11.
 ASOR ROSA, A. 1999. "Mutamenti del tempo." In *Un altro Novecento*, 93-115. Firenze: La Nuova Italia.

- AUERBACH, E. 2000. *Mimesis. Il realismo nella letteratura occidentale*. Trad. it. di A. Romagnoli e H. Hinterhäuser. Vol. 2. Torino: Einaudi.
- BACHTIN, M. 1979. *Estetica e romanzo*. Trad. it. di C. Strada Janovič. Torino: Einaudi.
- . 1988. "Il romanzo di educazione e il suo significato nella storia del realismo." In *L'autore e l'eroe*, a cura di C. Strada Janovič, 195-244. Torino: Einaudi.
- BACIGALUPO, M. 2007. "Hemingway: esperienza e scrittura." In *Hemingway. Talento, tormenti e passioni*, 54-60. Milano: Gr Edizioni.
- BURHANS, C. S. 1968. "The Complex Unity of *In Our Time*." *Modern Fiction Studies*, 14/3: 313-328.
- BEALL, J. 2015. "Hemingway's Formation of *In Our Time*." *The Hemingway Review*, 35/1: 63-77.
- BENJAMIN, W. 2002. "Libri di Thornton Wilder e Ernest Hemingway." In *Opere complete III. Scritti 1928-1929*, a cura di R. Tiedemann, H. Schweppenhäuser e E. Ganni, 437-443. Torino: Einaudi.
- BERTONI, F. 2007. *Realismo e letteratura. Una storia possibile*. Torino: Einaudi.
- CAMATI, A. S. 1982. "Ritual as Indicative of a Code of Values in Hemingway's *In Our Time*." *Revista Letras*, 31: 11-25.
- CASTELLUCCI COX, K. 1998. "Magic and Memory in the Contemporary Story Cycle: Gloria Naylor and Louise Erdrich." *College English*, 60/2: 150-172.
- CHASE, R. 1957. *The American Novel and Its Tradition*. New York: Doubleday.
- CLIFFORD, S. P. 1994. "Hemingway's Fragmentary Novel: Readers Writing the Hero in *In Our Time*." *The Hemingway Review*, 13/2: 12-23.
- COGNETTI, P. 2012. "Sofia si veste sempre di nero." *Capitano, mio capitano!* (blog), settembre 2012. Ultima consultazione: 9 giugno 2017. <http://paolocognetti.blogspot.it/2012/09/sofia-si-veste-sempre-di-nero.html>
- . 2014. *A pesca nelle pozze più profonde. Meditazioni sull'arte di scrivere racconti*. Roma: Minimum Fax.
- CORTI, M. 1976. *Principi della comunicazione letteraria*. Milano: Bompiani.
- DAVIS, R. G. 1997. "Identity in Community in Ethnic Short Story Cycles." In *Ethnicity and the American Short Story*, edited by Julie Brown, 3-24. New York: Garland Publishing.
- . 2001. "Oral Narrative as Short Story Cycle: Forging Community in Edwidge Danticat's *Krik! Krak!*" *MELUS*, 26/2: 65-81.
- DUNN, M. e A. MORRIS. 1995. *The Composite Novel*. New York: Twayne Publisher.
- ECO, U. 1985. *Lector in fabula. La cooperazione interpretativa nei testi narrativi*. Milano: Bompiani.
- . 1995. *Opera aperta. Forme e indeterminazione nelle poetiche contemporanee*. Milano: Bompiani.
- EJCHENBAUM, B. 2003. "Teoria della prosa." In *I formalisti russi. Teoria della letteratura e metodo critico*, a cura di T. Todorov, 231-247. Trad. it. di C. Riccio. Torino: Einaudi.
- ELIOT, T. S. 2006. *La terra desolata*, a cura di Alessandro Serpieri. Milano: Rizzoli.
- FITZGERALD, F. S. 2005. "How to Waste Material: A Note on My Generation." In *My Lost City. Personal Essays, 1920-1940*, edited by J. L. W. West, 77-81. Cambridge: Cambridge University Press.
- FLORA, J. M. 1993. "Saving Nick Adams for Another Day." *South Atlantic Review*, 58/2: 61-84.
- GEHLAWAT, M. 2007. "Painterly Ambitions: Hemingway, Cézanne and the Short Story." *Journal of the Short Story in English*, 49: 1-13.
- GORETTI, M. V. B. 2013. "'In the Breaking of the Bread': Holy and Secular Communion in 'Big Two-Hearted River'." *The Hemingway Review*, 33/1: 65-72.
- HEMINGWAY, E. 1958. *In Our Time*. New York: Scribner.
- . 1972. *The Nick Adams Stories*, a cura di Philip Young. New York: Scribner.
- . 2003. *Ernest Hemingway. Selected Letters 1917-1961*, edited by C. Baker. New York: Scribner.
- . 2015. *in our time: The 1924 Text*, ed. by J. Gifford. Victoria: Modernist Versions Project-University of Victoria.

- INGRAM, F. L. 1971. *Representative Short Story Cycles of the Twentieth Century. Studies in a Literary Genre*. Parigi: Mouton.
- ISER, W. 1972. "The Reading Process: A Phenomenological Approach." *New Literary History*, 3/2: 279-299.
- . 1987. *L'atto della lettura. Una teoria della risposta estetica*. Trad. it. di R. Granafei e C. Dini. Bologna: Il Mulino.
- KENNEDY, J. G. 1995. *Modern American Short Story Sequences. Composite Fictions and Fictive Communities*. Cambridge: Cambridge University Press.
- KERMODE, F. 1967. *The Sense of an Ending. Studies in the Theory of Fiction*. New York: Oxford University Press.
- LAMB, R. P. 1991. "Fishing for Stories: What 'Big Two-Hearted River' is Really About'." *Modern Fiction Studies*, 37/2: 161-181.
- LUNDÉN, R. 1999. *The United Stories of America. Studies in the Short Story Composite*. Amsterdam: Rodopi.
- . 2014. "Centrifugal and Centripetal Narrative Strategies in the Short Story Composite and the Episode Film." *Interférences littéraires*, 12: 49-60.
- LUSCHER, R. M. 1989. "The Short Story Sequence." In *Short Story Theory at a Crossroads*, edited by S. Lohafer and J. E. Clarey, 148-167. Baton Rouge: Louisiana State University Press.
- . 2012. "The American Short-Story Cycle: Out From the Novel's Shadow." In *A Companion to American Novel*, edited by A. Bendixen, 357-372. Oxford: Blackwell Publisher.
- LYNN, K. S. 1987. *Hemingway*. New York: Simon.
- MANN, S. G. 1989. *The Short Story Cycle. A Genre Companion and Reference Guide*. New York: Greenwood Press.
- MAUDET, C. 2014. "Deux entretiens avec Colum McCann." *Transatlantica* 1. Ultima consultazione: 13 gennaio 2017. <http://transatlantica.revues.org/6940>.
- MODELMOG, D. A. 1988. "The Unifying Consciousness of a Divided Conscience: Nick Adams as Author of *In Our Time*." *American Literature*, 60/4: 591-610.
- NAGEL, J. 1987. "Literary Impressionism and *In Our Time*." *The Hemingway Review*, 6/2: 17-26.
- . 1999. "Hemingway's *In Our Time* and the Unknown Genre: The Short-Story Cycle." In *American Literary Dimensions*, edited by J. L. Halio and B. Siegel, 91-98. Newark: University of Delaware Press.
- . 2001. *The Contemporary American Short-Story Cycle. The Ethnic Resonance of a Genre*. Baton Rouge: Louisiana State University Press.
- NARBESHUBER, L. 2006. "Hemingway's *In Our Time*: Cubism, Conservation, and the Suspension of Identification." *The Hemingway Review*, 25/2: 9-28.
- O'BRIEN, S. M. 2009. "'I, Also, Am in Michigan': Pastoralism of Mind in Hemingway's 'Big Two-Hearted River'." *The Hemingway Review*, 28/2: 66-86.
- PACHT, M. 2009. *The Subversive Storyteller. The Short Story Cycle and the Politics of Identity in America*. Newcastle: Cambridge Scholars Publishing.
- PATEA, V. 2012. "The Short Story: An Overview of the History and Evolution of the Genre." In *Short Story Theories*, 1-24. Amsterdam: Rodopi.
- PIVANO, F. 2011. *Leggende americane*. Milano: Bompiani.
- PLIMPTON, G. 2002. "An Interview with Ernest Hemingway." In *Ernest Hemingway's The Sun Also Rises: A Casebook*, edited by L. Wagner-Martin, 15-32. Oxford: Oxford University Press.
- REID, I. 1977. *The Short Story*. Londra: Methuen & Co.
- REYNOLDS, M. 1995. "Hemingway's *In Our Time*: The Biography of a Book." In *Modern American Short Story Sequences: Composite Fictions and Fictive Communities*, edited by J. G. Kennedy, 35-51. Cambridge: Cambridge University Press.

- SARTRE, J. P. 1947. "A propos de *Le bruit et la fureur*. La temporalité chez Faulkner." In *Situations I*, 70-73. Paris: Gallimard.
- SMITH, J. J. 2011. "Locating the Short-Story Cycle." *The Journal of the Short Story in English*, 57: 59-79.
- . 2013. "Writing Ritual, Resisting Resolution: The Short Story Cycles of Hemingway and Steinbeck." *Short Fiction in Theory and Practice*, 3/2: 175-192.
- . 2015. "The Short Story Cycle in American Fiction." In *Critical Insights: The American Short Story*, edited by M. Cocchiarale and S. D. Emmert, 3-19. Amenia, NY: Grey House.
- . 2016. "Teaching the Short Story Cycle, Teaching American Literature." *Pedagogy: Critical Approaches to Teaching Literature, Language, Composition, and Culture*, 16/2: 207-227.
- STRYCHACZ, T. 1996. "In Our Time, Out of Season." In *The Cambridge Companion to Ernest Hemingway*, edited by S. Donaldson, 55-87. Cambridge: Cambridge University Press.
- SVOBODA, F. 1996. "Landscapes Real and Imagined: 'Big Two-Hearted River'." *The Hemingway Review*, 16/1: 33-42.
- VAUGHT BROGAN, J. 1998. "Hemingway's *In Our Time*: a Cubist Anatomy." *The Hemingway Review*, 17/2: 31-46.
- WAGNER-MARTIN, L. 1975. "Juxtaposition in Hemingway's *In Our Time*." *Studies in Short Fiction*, 12/3: 243-252.
- WINN, H. 1990. "Hemingway's *In Our Time*: 'Pretty Good Unity'." *The Hemingway Review*, 9/2: 124-141.
- YOUNG, P. 1966. *Ernest Hemingway: A Reconsideration*. University Park: Pennsylvania State University Press.
- ZAGARELL, S. 1988. "Narrative of Community: The Identification of a Genre." *Signs*, 13/3: 498-527.

LETTURE

DAVIDE SISTO

LA FILOSOFIA DEL POST-UMANO

*Una lettura critica di Il Postumanesimo Filosofico e le sue Alterità
di Francesca Ferrando*

ABSTRACT (*The Philosophy of the Posthuman: A Critical Reading of Francesca Ferrando's Philosophical Posthumanism and its Others*). Drawing on the suggestions provided by Francesca Ferrando's *Il Postumanesimo Filosofico e le sue Alterità*, this article analyzes the philosophical notion of Posthumanism. After exploring the origins of this concept, it also illustrates its main features as described in Ferrando's essay and compares it to the concept of Transhumanism.

KEYWORDS Posthumanism, Transhumanism, Human Nature, Death, Cyborg

Significato e genesi del concetto di "post-umano"

Il recente libro *Il Postumanesimo Filosofico e le sue Alterità* di Francesca Ferrando (2016) ha il merito di offrire al lettore italiano una panoramica particolarmente attenta delle principali questioni filosofiche che concernono il concetto di "post-umano", un concetto oggi assai di moda nella cultura occidentale, nonostante le sue molteplici sfaccettature e le sue palesi ambiguità. Muoversi agilmente tra le intercapedini teoriche del post-umano e, dunque, del postumanesimo filosofico è, infatti, tutt'altro che semplice, proprio in quanto coacervo concettuale di contraddizioni e semplificazioni che rischiano, spesso, di obnubilare il suo acquisito ruolo etico ed epistemologico all'interno dello spazio pubblico. Ferrando, volendo evidenziarne in maniera limpida i chiaroscuri di modo che ne emergano – altrettanto limpidamente – i meriti, suddivide il suo lavoro in tre parti, le quali si sviluppano attorno a tre nodi tematici che mirano a rispondere a tre domande specifiche: "1) Cos'è il postumanesimo filosofico?; 2) Di quale 'umano', il postumano è un 'post'?; 3) Siamo sempre state/i postumani/e?" (Ferrando 2016, 7). Tre domande dalle quali si dipanano articolati sentieri teorici multidisciplinari, a volte privi di connessione reciproca, a volte invece intrecciati gli uni con gli altri, percorrendo i quali è possibile farsi un'idea – quantomeno verosimile – del concetto di post-umano, quindi del cosiddetto "postumanesimo filosofico."

Ferrando osserva che il postumanesimo filosofico è

legato genealogicamente alla decostruzione radicale dell'“umano” che, iniziata con motivazioni politiche negli anni Sessanta, si è trasformata in un progetto accademico negli anni Settanta, per poi evolvere in un approccio epistemologico negli anni Novanta, che si è a sua volta sviluppato in una moltiplicazione di prospettive situate. (Ferrando 2016, 16).

La decostruzione radicale dell'“umano,” così come lo abbiamo inteso nel corso dei secoli in Occidente, solitamente risulta essere un progetto che, unendo rivendicazioni politiche a costruzioni teorico-culturali e/o artistico-estetiche, si colloca indifferentemente nel *futuro* (come condizione da realizzare) o già nel *presente* (come condizione in atto della soggettività). Tale decostruzione, a cui si affianca la necessità di una ridefinizione epistemologica delle idee basilari dell'antropologia, coinvolge più discipline e non può fare a meno di integrare l'evoluzione teorica del pensiero filosofico con lo sviluppo della cultura postmoderna e i grandi progressi tecno-scientifici del Novecento. Ciò al fine di:

- a) dar vita a nuove forme di legame sociale, le quali partano dall'assunto che la biologia non rappresenti più – a differenza di quanto finora creduto – un limite invalicabile per la cultura umana: alla biologia va, dunque, sottratto il ruolo di funzione regolativa assoluta nei confronti della cultura;
- b) evidenziare come il concetto di “uomo” sia di per sé un concetto dinamico, “liquido,” aperto alle possibilità offerte dalla tecnica e restio a essere irrigidito entro il perimetro di una configurazione essenzialista, sprovvista di malleabilità;
- c) ridefinire le relazioni tra l'animale-uomo e gli animali non umani senza far ricorso a gerarchie, di fatto, arbitrarie.

Sebbene, come sottolinea Ferrando, la genealogia del postumanesimo filosofico sia tracciata già a partire dalla *Lettera sull'umanesimo* (1947) di Martin Heidegger (e perché – ci si potrebbe domandare – non già a partire da alcune precedenti filosofie tedesche di stampo anti-dualistico?), solitamente si ritiene che il termine *post-human*, con o senza il trattino, sia stato coniato nel 1977 dallo studioso egiziano Ihab Hassan, nel testo *Prometheus as Performer*, in cui egli sostiene che l'epoca a lui contemporanea, alla luce delle imponenti rivoluzioni tecnologiche e dell'imporsi culturale del postmoderno, esige un radicale cambiamento della forma umana, inclusi i desideri e le sue rappresentazioni esterne:

Allo stato attuale, il postumanesimo potrebbe variamente apparire come un dubbio neologismo, l'ultimo slogan, o semplicemente un'altra immagine del ricorrente odio dell'uomo per se stesso. Tuttavia il postumanesimo potrebbe anche alludere a un potenziale della nostra cultura, riferirsi a una tendenza che tenta di diventare più di una moda [...] Dobbiamo comprendere che la forma umana – incluso il desiderio umano e ogni rappresentazione esterna – deve cambiare radicalmente e pertanto deve essere riconcepita [...] cinquecento anni di umanesimo devono incamminarsi verso una fine, di modo che l'umanesimo dia luogo a qualcosa che dobbiamo senza riserve chiamare postumanesimo. (Hassan 1977, 212).

Il pensiero di Hassan si sviluppa in un momento culturale in cui, generalmente, si palesa la convinzione che, dopo la morte di Dio proclamata da Nietzsche, il tempo sia maturo per proclamare anche la morte dell'uomo. Tale decesso, lungi dal rappresentare banalmente il ricorrente odio dell'uomo per sé stesso, include in sé tanto la *necessità* di superare una serie di pregiudizi che hanno segnato la storia dell'umanesimo in Occidente quanto il *bisogno* da parte dell'uomo stesso di liberarsi dall'indelebile stampo di un'umile origine biologica presente da sempre nella sua struttura corporea. La morte dell'uomo, in altre parole, coniuga in sé la speranza – *profondamente umana* – che l'umanità possa un giorno essere qualcosa di più rispetto a ciò che oggi è e l'obiettivo di ristabilire la sua posizione specifica nel mondo. Interessante notare come lo sviluppo del postumanesimo vada di pari passo con quello delle teorie del cyborg, soprattutto durante gli anni Ottanta all'interno del mondo della letteratura fantascientifica e in quello *underground* del *cyberpunk*, i cui propositi sono cristallini: trascendere l'umanesimo e dar forma a un uomo in cui vi sia sempre più una commistione tra biologico e tecnologico.

Questo sodalizio tra umano e meccanico, nel realizzare in concreto le idee espresse da Aldous Huxley nel *Nuovo Mondo* (1932), diviene l'elemento centrale della narrativa dell'epoca: dai racconti di William Gibson, il cui *Neuromante* (1984) descrive minuziosamente quell'idea di "cyberspazio" che da lì in avanti diverrà dominante in Occidente ("Il cielo sopra il porto aveva il colore della televisione sintonizzata su un canale morto", 5), alle narrazioni di James G. Ballard, di Philip K. Dick, ecc. Un'influenza significativa su queste narrazioni fantascientifiche è quella esercitata dalla cibernetica, così come è stata descritta dal matematico Norbert Wiener. Nel suo *Introduzione alla cibernetica* Wiener (1950) infatti si impegna a spiegare, da una parte, quali sono le possibilità delle macchine in quei campi considerati dominio esclusivo delle attività umane e, dall'altra, in che modo la decifrazione dei messaggi e dei metodi di comunicazione tra l'uomo e le macchine possa cagionare un miglioramento per la nostra esistenza e una ibridazione uomo-macchina. L'obiettivo che si pone Wiener è l'ottimizzazione delle risorse, da conseguire attraverso assemblaggi ibridi di elementi tecnologici con elementi biologici. Egli, in particolare, si sofferma sulla distinzione – apparentemente banale – tra le figurine che danzano sulla sommità di un carillon e gli animali *tout court*. Come sappiamo, un carillon non è altro che un modello predisposto al movimento automatico delle figurine poste sulla sua sommità. Esso implica sì un messaggio, ma tale messaggio si traduce in un comando ripetuto e unidirezionale, da cui segue il solo movimento che dal meccanismo del carillon va alle figurine. Non vi è incidenza dell'attività del passato su quella del futuro; ogni movimento e ogni comunicazione si limitano al rapporto univoco e reiterato tra il meccanismo del carillon e le figurine, ignorando completamente la presenza di un mondo esterno a tale rapporto. Le figurine danzanti sulla sommità del carillon, in altre parole, sono *sistemi chiusi* – isolati, catatonici e alienati – che dipendono totalmente dalle leggi meccaniche a fondamento del carillon, senza subire altri condizionamenti e senza produrre, a loro

volta, effetti fuori di sé. Gli animali, invece, si trovano all'interno di una complessa rete di messaggi e di comunicazioni tramite cui articolano i loro rapporti con il mondo, in modo tale che la continua interazione tra interno ed esterno determini significativi condizionamenti e mutamenti reciproci. Io chiamo un gatto e lui mi fissa: ho inviato, cioè, un messaggio al gatto, il quale lo riceve con i suoi specifici organi sensori, lo metabolizza e quindi reagisce, a sua volta, con una determinata azione che cagionerà effetti a priori non prevedibili su di me. Il gatto ha fame e miagola: il gatto manifesta un determinato bisogno e quindi mi invia un messaggio, che ricevo con i miei specifici organi sensori, lo elaboro e reagisco, a mia volta, con una specifica azione.

Sulla base di queste ovvie osservazioni, Wiener ritiene che le macchine moderne, lungi dal prendere come modello di ispirazione il carillon, devono essere costruite tenendo a mente il rapporto tra l'uomo e il gatto, dunque i concetti di relazione e alterità: le macchine devono, pertanto, essere dotate di organi sensori simili a quelli degli animali, cioè organi di ricezione dei messaggi che provengono dall'esterno in modo tale da generare un'interazione tra input e output simile a quella che caratterizza le relazioni tra animali. La costruzione di macchine moderne con organi sensori dotati di caratteristiche affini a quelle degli organi sensori degli animali è, per Wiener, l'effetto della consapevolezza di quanto sia degradante segregare l'uomo in una fabbrica e costringerlo a svolgere attività meramente meccaniche, che richiedono meno di un milionesimo delle sue facoltà cerebrali. Pertanto, disporre di macchine con caratteristiche simili alle nostre permetterebbe – in linea teorica – di liberare l'uomo dalla sua condizione lavorativa robotica, lasciando i lavori meccanici alle macchine stesse, e di sfruttare in modo più intelligente le grandi capacità mentali umane, penalizzate sinora da società non capaci di trarne appieno benefici.

Ora, l'ibridazione tra l'uomo e le macchine, che connota la teoria letteraria dell'*homo cyborg* in dialogo con la cibernetica, racchiude in sé molteplici rivendicazioni, alcune evidenti – la trasformazione tecno-scientifica dell'uomo per migliorarlo in modo costante – altre meno evidenti – la comprensione del fallimento di qualsivoglia teoria essenzialista dell'essere umano. Non è un caso che sia il *corpo*, quale entità in cui si realizza il sodalizio tra il biologico e l'artificiale, a svolgere un ruolo capitale per la nascita e lo sviluppo del Postumanesimo, così come dimostra il secondo passaggio fondamentale nella definizione di post-umano: la *ricostruzione dell'io*. Questa idea, che si compenetra con quella della decostruzione radicale dell'umano, prende via via forma a partire da un'importante mostra d'arte contemporanea, intitolata *Posthuman*, che ha avuto luogo nel Museo di Arte Contemporanea di Losanna nel 1992, giungendo in Italia nell'ottobre dello stesso anno al Castello di Rivoli, in provincia di Torino. Il curatore Jeffrey Deitch, nel descrivere il progetto della mostra (che include artisti postmoderni e avanguardistici come Stelarc, Orlan, Cindy Sherman, Charles Ray e molti altri), è convinto che la chirurgia plastica, la ricostruzione genetica e gli innesti di componenti elettronici, diventando prassi comune e alterando radicalmente la struttura delle interazioni umane, rappresentino le basi di un nuovo stadio evolutivo dell'essere

umano che tende a modificare o a perdere le caratteristiche umane. Stiamo vivendo – in altre parole – una progressiva alterazione delle caratteristiche della natura umana: finita l'era moderna intesa come “il periodo della scoperta dell'io,” l'era post-moderna, “il periodo transitorio di disintegrazione dell'io,” si accinge a confluire in quella post-umana, la quale “sarà caratterizzata dalla ricostruzione dell'io” (Vattese 1998, 299).

Decostruzione radicale dell'umano, superamento dell'umanesimo e ricostruzione dell'io: a fare da collante tra questi concetti è il tema politico, sociale, tecnologico e filosofico della *corporeità* quale punto di partenza per mutare le caratteristiche concettuali e pratiche dell'uomo fissando relazioni con le alterità. Gli anni Novanta, in particolare, sono anni in cui si sperimentano costantemente le ibridazioni tra il biologico e l'artificiale, come dimostra – per esempio – la diffusione capillare delle droghe sintetiche, e si avviano ricostruzioni plastiche del corpo per mezzo delle biotecnologie e di tutti gli strumenti tecnologici a disposizione. Si pensi al fenomeno in crescita della chirurgia plastica e a tutte quelle operazioni prevalentemente artistiche che descrivono il corpo come “superficie libidinale,” “passing nomadico,” “web di differenziazione immaginaria,” “entità postorganica” o “neutralità fisica” (Perniola 1994; Macrì 1997). Ma si pensi anche a certi fenomeni musicali nati a cavallo tra gli Ottanta e i Novanta, come il rock industriale. *Industrial music for industrial people*: un ibrido di rock ed elettronica volto a rappresentare tramite suoni marziali la robotizzazione dell'uomo. Tra le espressioni più rappresentative dell'*industrial music*, i Nine Inch Nails che, nella canzone *The Becoming*, tratta dall'album “The Downward Spiral,” descrive un individuo gradualmente colonizzato da una macchina e che funziona come un organismo parassita: “il me che tu conosci adesso è fatto di cavi,” recita un verso.

Le differenze tra postumanesimo e transumanesimo

Questa concisa ricostruzione del concetto di post-umano, che fa principalmente riferimento all'ambito letterario e artistico *tout court* ma che trae sostentamento anche dalle contemporanee teorie filosofiche, permette di capire che cosa si intenda quando parliamo di decostruzione dell'umano e di ricerca di un uomo “che oltrepassa sé stesso.” Il corpo in perenne metamorfosi diventa la soglia attraverso cui passano tutte quelle teorie – dal postmoderno agli studi sulla “differenza” (*Gender Studies*, *Critical Race Studies*, nonché tutti gli studi di natura postcoloniale e gli studi sulle disabilità), dalle ricerche ecologiste agli *Animal Studies* e alla cultura cyborg – le quali, mettendo in discussione il concetto di uomo elaborato dall'umanesimo moderno, mirano anche e soprattutto a trascendere l'*antropocentrismo* quale marchio di fabbrica dell'Occidente. Vale a dire, un modo di pensare che mette al centro di ogni riflessione l'uomo, come essere distinto da tutti gli altri esseri viventi, a lui inferiori qualitativamente e destinati a venir conosciuti e compresi esclusivamente dal punto di vista umano. La valenza

politica e sociale del postumanesimo è tutta legata al tentativo di rendere obsoleto l'antropocentrismo.

Ferrando, nel suo libro, cita come testo cruciale, a proposito, *How We Became Posthuman* di Katherine Hayles (1999), “la cui critica delle narrazioni disincarnate nell'ambito della letteratura cibernetica e informatica ha aperto la strada a un approccio postumanista radicato nelle pratiche femministe e postmoderne” (Ferrando 2016, 29). Hayles è, in particolare, un riferimento molto importante poiché sottolinea con precisione ciò che contraddistingue il postumanesimo rispetto, per esempio, al transumanesimo:

Se il mio incubo è una cultura abitata da esseri postumani che considerano i loro corpi come accessori alla moda piuttosto che come fondamento dell'essere, il mio sogno è una versione del postumano che abbracci le possibilità delle tecnologie dell'informazione senza venir sedotta dalle fantasie di potere illimitato e di immortalità disincarnata, che riconosca e celebri la finitudine come condizione dell'essere umano, e comprenda che la vita umana è incorporata in un mondo materiale di grande complessità. (Hayles 1999, 5).

Queste parole estremamente puntuali di Hayles rappresentano le fondamenta per rispondere alla seconda domanda che si pone Ferrando nel suo testo (di quale “umano,” il postumano è un “post?”), la quale implica una cristallina distinzione tra postumanesimo e transumanesimo quali correnti di pensiero prive di punti di contatto. Tale distinzione occupa buona parte del testo dell'autrice italiana, a dimostrazione di quanto sia decisiva per evitare fraintendimenti e cogliere il nocciolo teorico del problema trattato. Infatti, se apparentemente potrebbe sembrare che postumanesimo e transumanesimo siano due ambiti teorici affini, due espressioni gemelle di un'unica motivazione, quella che mira a decostruire e trasformare l'umano, in realtà presentano caratteristiche inconciliabili.

Al di là della genesi del termine “transumano” e della distinzione all'interno del transumanesimo di almeno tre correnti principali – transumanesimo libertario, transumanesimo democratico ed estropianesimo – che Ferrando mette in luce con un'acribia interpretativa encomiabile seppur forse eccessiva, occorre ripartire dalle parole di Hayles citate poco sopra. I transumanisti si identificano propriamente con coloro che vengono sedotti “dalle fantasie di potere illimitato e di immortalità disincarnata.” Il loro obiettivo primo è quello di utilizzare la tecnologia a disposizione per passare “da una fase di evoluzione cieca a una fase di evoluzione autodiretta consapevole.”¹ Con l'espressione “fase di evoluzione autodiretta consapevole” si

¹ Il Manifesto dei transumanisti italiani può essere letto integralmente o in una versione sintetica nel seguente link, da cui sono tratte tutte le citazioni che lo concernono: http://www.transumanisti.it/2_articolo.asp?id=45&nomeCat=MANIFESTO+DEI+TRANSUMANISTI+ITALIANI, ultima consultazione 8 giugno 2017.

riassume il progetto di creare a livello internazionale “le condizioni per una rivoluzione morale e intellettuale di orientamento prometeico,” di modo da determinare cambiamenti radicali nel mondo culturale e nella vita quotidiana. Tali cambiamenti presuppongono la messa in discussione del concetto di “natura umana,” la quale va ridefinita superando la convinzione che la biologia costituisca un limite invalicabile e una funzione regolativa nei confronti del nostro modo di essere e del nostro agire. Se si riuscirà ad aggirare l’ostacolo della nostra attuale struttura biologica, sarà possibile realizzare quelli che sono i valori fondamentali del transumanesimo, vale a dire “l’allungamento della vita, il rallentamento del processo di invecchiamento, la salute dei cittadini e il potenziamento fisico e psichico dei disabili e dei normodotati,” valori alla cui base è posto il principio della totale autodeterminazione individuale e del libero arbitrio (Sisto 2013; Sisto 2015).

Per i transumanisti, in altre parole, sottrarre alla biologia la sua funzione regolativa nei confronti della cultura vuol dire mirare a un obiettivo ben preciso, alieno alle finalità del postumanesimo: vale a dire, realizzare una specie di “ultra-umanesimo,” non mettendo in discussione l’antropocentrismo, anzi incentivandolo ed esasperandolo. Se lo stretto legame con la cultura postmoderna rende il postumanesimo una corrente filosofica particolarmente scettica nei confronti delle categorie “forti” dell’umanesimo moderno, il radicamento nell’illuminismo razionalistico non fa che direzionare invece il transumanesimo verso il proposito di un potenziamento radicale dell’uomo così come lo conosciamo oggi (Ferrando 2016, 34). La tecnologia e la scienza servono, pertanto, ai transumanisti quali strumenti per accentuare la differenza qualitativa tra l’uomo e gli altri animali e per imporre l’eccezionalità della vita umana nel mondo. Motivo per cui i transumanisti sono ossessionati dall’immortalità terrena e disincarnata (se tutti i viventi sono mortali, solo l’uomo potrà vincere la morte), la quale può essere raggiunta soltanto attraverso una separazione radicale della nostra mente, ipoteticamente immortale, dal nostro corpo, biodegradabile e mortale in quanto organico. Tra i molteplici esponenti di questa corrente di pensiero (da Ray Kurzweil a Aubrey de Grey, da Nick Bostrom a Marvin Minsky) basta citare Max T. O’ Connor, meglio conosciuto con lo pseudonimo Max More, co-fondatore dell’Extropy Institute e del concetto di “estropianismo,” nonché autore di un noto testo intitolato *Lettera a Madre Natura*.

L’estropianismo, che è coniato in polemica con il concetto di entropia, è una sorta di filosofia ottimista, che si auto-reputa l’erede tecnologico naturale dell’illuminismo settecentesco, giacché i suoi cardini concettuali sono il progresso costante della natura umana, l’auto-determinazione individuale e l’auto-trasformazione, al di là di qualsivoglia vincolo biologico o religioso. *Lettera a Madre Natura* è un testo in cui Max More, dopo aver ringraziato la Natura con la N maiuscola per aver trasformato gli uomini da semplici composti chimici auto-replicanti a mammiferi dotati di miliardi di cellule, di un cervello complesso e di un’aspettativa di vita piuttosto elevata, le rinfaccia una serie di “difetti di progettazione e di fabbricazione” dell’essere umano, prossimi però a essere risolti in virtù della tecnica: vale a dire, l’eccessiva vulnerabilità psicofisica

alle malattie e alle ferite, l'invecchiamento e la morte, una scarsa consapevolezza nei confronti dei processi somatici, cognitivi ed emotivi e, infine, una palese incompletezza rispetto agli altri animali. Alla luce di ciò, More sostiene che i progressi tecnologici spingono oggi l'uomo a rimediare da sé a tali difetti, uscendo dall'età infantile che lo ha condizionato per millenni e stabilendo da sé le regole della costituzione umana, in virtù di un uso ragionato della chirurgia, dell'ingegneria genetica, delle nanotecnologie e dell'*uploading*.

Ferrando, nel porre in luce in maniera sostanziosa le caratteristiche distintive del transumanesimo, attraverso una serie mirata di esempi e di riferimenti bibliografici, ne sottolinea l'estraneità alla cultura post-umana, in quanto movimento di pensiero intento a vedere nella nostra corporeità "un abito che può essere rimodellato comodamente," quindi rivelando "un approccio riduzionista, basato sul dualismo cartesiano corpo/mente" (Ferrando 2016, 36).

Il corpo post-umano, in quanto "luogo biologico e figurativo di interazioni socio-politiche" (37), non è un corpo neutrale, che può essere manipolato ai fini di una presunta immortalità della mente. Ferrando evidenzia bene come nel postumanesimo, a differenza della cultura transumanista, la ridiscussione del valore del corpo per gli esseri umani parta dalla riaffermazione delle discontinuità e dalla valorizzazione delle differenze, che nulla hanno a che vedere con qualsivoglia forma di riduzionismo scientifico o tecnologico. Proprio per tale ragione, la tecnologia non è per il postumanesimo uno strumento esterno con il quale estendere le prerogative dell'antropocentrismo occidentale, ma una parte del corredo umano. Riconoscere questa caratteristica specifica alla tecnologia, come parte integrante dell'umanità, significa stabilire con esattezza quale tipologia umana vada superata e quale invece realizzata.

Occorre mettere da parte l'uomo-sistema chiuso, quale soggetto autoriferito, votato al culto della purezza e dell'incontaminato e ossessionato dall'operazione dell'*epurare*, cioè l'"intraprendere un percorso divergente dall'empirico e dall'applicato, una direzione proiettata lontano dal tellurico e trascendente l'esperienza, l'incarnato, il sensibile" (Marchesini 2009, 52). Un uomo-sistema chiuso che, in altre parole, portando a termine il percorso dualistico occidentale, vuole servirsi della tecnologia – seguendo sogni transumanisti – per potenziare la mente ed escludere da tale potenziamento la corporeità quale elemento debole per eccellenza dell'umanità. In alternativa, bisogna puntare su un uomo inteso come una sorta di auto-organizzazione mediata con l'etero-determinazione: la sua conservazione dipende da un processo di autopoiesi che mai può fare a meno dell'apertura all'altro, dello scambio d'azione con ciò che è all'esterno (Sisto 2013). E il corpo e l'organico non sono altro che i luoghi simbolici delle molteplici espressioni umane, a partire da cui vengono meno i confini identitari e le pretese immunitarie e si incentiva la valorizzazione della *multi-identità*. Scrive, a proposito, Roberto Marchesini: "il corpo si fa teatro per accogliere elementi estranei, fa bella mostra delle proprie infezioni e contaminazioni, esplicita la propria

liquidità e le metamorfosi possibili, rimarca le aree di riprogettazione, gli organi sostituibili tecnologicamente o attraverso traslazioni transpecifiche, dichiara la propria insufficienza enucleativa” (2016, 150).

Il Postumanesimo Filosofico propone un’umanità definita dalle contaminazioni, dalle ibridazioni, dalle alterità. Tenendo a mente quanto appena detto, comprendiamo la sua stretta connessione con tutti quegli orizzonti di studio – *Gender Studies, Animal Studies*, ecc. – intenti a mettere in discussione l’immagine che ha rappresentato per secoli il concetto filosofico di uomo in Occidente: quindi, il soggetto maschile caucasico, l’espressione più chiara dell’uomo-sistema chiuso. Negare la visione antropocentrica della realtà, superare l’umanesimo significa, in definitiva, mettere in discussione l’idea che ci debba essere un predominio del soggetto maschile caucasico, predominio fondato su teorie fissiste ed essenzialiste dell’umanità. L’uomo è, semmai, una *multi-identità*, frutto di un processo creativo e non determinato, che sposta costantemente i propri confini, attraverso scambi, relazioni, disequilibri. La multi-identità implica una concezione del corpo come *soglia* fondamentale da cui si dipanano tutte le relazioni tra l’interno e l’esterno, per cui ogni singolo incontro con il biologico e con il tecnologico determina un mutamento significativo dei principi regolatori dell’attività vitale del singolo individuo e genera nuove forme, nuove identità. L’uomo come multi-identità è un “essere transizionale eteroriferito” (Marchesini 2002, 14), estraneo ai concetti di dualità, separazione, purezza e in costante divenire grazie alla dialettica perpetua tra auto-organizzazione ed etero-determinazione, che lo allontana da qualsivoglia ermeneutica fondata sull’isolamento. Tale dialettica rimanda necessariamente al concetto di *simbiosi*, “un’associazione stabile e strettamente integrata tra due organismi di cui uno, detto ospite, costituisce l’habitat dell’altro. L’associazione simbiotica porta vantaggi reciproci ai due organismi” (Longo 2013, 41). Con una sempre più diffusa ibridazione tra biologico, meccanico ed elettronico, si perviene all’immagine di un essere umano come *simbionte* di biologia e di tecnologia, in cui si mescolano un artificio divenuto naturale e una natura divenuta artificiale. Il simbionte quale espressione dell’ibrido ontologico mette in luce come l’essere umano non sia di per sé carente a livello fisiologico: egli si percepisce incompleto in seguito al suo sviluppo culturale. Si comprende, pertanto, che la cultura, lungi dal rappresentare uno strumento per sopperire a mancanze naturali, è piuttosto un “non equilibrio creativo, un continuo spostamento di soglia che facilita i processi ibridativi con l’alterità” (Pireddu 2006, 21). La cultura è, in altre parole, diretta espressione della natura, ma non si riduce mai a un suo esito meccanico, essendone il prodotto sempre nuovo e inedito; concorre essa stessa alla ridefinizione e all’evoluzione della sua stessa base naturale.

Non resta che chiedersi se, di fatto, *non siamo sempre stati post-umani*, nonostante l’antropocentrismo e il dualismo filosofico. Ferrando, da una parte, evidenzia come la teoria post-umana destabilizzi i confini e i limiti finora posti in Occidente alla nozione di umanità, per cui il postumanesimo filosofico rappresenta una sorta di scoperta che

l'uomo fa di sé stesso, trascendendo i pregiudizi che finora lo hanno avvolto. Da un'altra, invece, attraverso costanti e puntuali riferimenti di natura sia teoretica che storico-filosofica, dimostra come numerose espressioni concettuali, impostesi nella cultura occidentale, rappresentino un antecedente fondamentale per le teorie post-umane di fine XX secolo: dall'evoluzionismo darwiniano al rizoma deleuziano, dall'elaborazione del concetto di autopoiesi allo sviluppo delle scienze della complessità. Nonostante i tanti riferimenti del passato dimostrino come il postumanesimo sia sempre stato un'alternativa implicita al dominante umanesimo moderno di stampo razionalistico, tuttavia solo oggi i tempi sono maturi per una sua imposizione culturale, a partire dalla quale reimpostare tutti i rapporti che gli uomini instaurano tra di loro e con gli altri animali non umani. Nell'ottica di superare quei pregiudizi, quelle distinzioni e quelle discriminazioni con cui la cultura occidentale ha avuto a che fare nel corso dei secoli.

Il libro di Ferrando, in definitiva, offre un quadro completo di tutte le differenti e multidisciplinari teorie che hanno favorito uno sviluppo costante del postumanesimo in ambito filosofico, mettendo in luce le valenze etiche ed epistemologiche e spronando, soprattutto, il lettore ad addentrarsi in un territorio tematico che può permetterci di crescere all'interno dello spazio pubblico in cui creiamo il legame sociale. Una crescita che dipende da quella valenza emancipatoria e anti-discriminatoria che rende il Postumanesimo così attraente e fascinoso.

BIBLIOGRAFIA

- FERRANDO, F. 2016. *Il Postumanesimo Filosofico e le sue Alterità*. Pisa: ETS.
- HASSAN, I. 1977. "Prometheus as Performer: Toward a Posthumanist Culture?" *The Georgia Review*, 31: 830-850.
- HAYLES, N. K. 1999. *How We Became Posthuman. Virtual Bodies in Cybernetics, Literature, and Informatics*. Chicago: The University of Chicago Press.
- HEIDEGGER, M. 1946. *Brief über den «Humanismus»*. Frankfurt am Main: Klostermann. Ed. it.: *Lettera sull'«umanismo»*. Trad. it. di Franco Volpi. Milano: Adelphi, 1995.
- LONGO, O.G. 2013. *Il simbiote. Prove di umanità futura*. Milano: Mimesis.
- MACRÌ, T. 1997. *Il corpo postorganico*. Milano: Costa & Nolan.
- MARCHESINI, R. 2002. *Post-human. Verso nuovi modelli di esistenza*. Torino: Bollati Boringhieri.
- . 2009. *Il tramonto dell'uomo. La prospettiva post-umanista*. Bari: Dedalo.
- . 2016. *Alterità. L'identità come relazione*. Modena: Mucchi Editore.
- PERNIOLA, M. 1994. *Il sex appeal dell'inorganico*. Torino: Einaudi.
- PIREDDU, M. 2006. "La carne del futuro. Utopia della dematerializzazione." In *Post-umano. Relazione tra uomo e tecnologia nella società delle reti*, a cura di M. Pireddu e A. Tursi, 13-28. Milano: Guerini e Associati.
- SISTO, D. 2013. *Narrare la morte. Dal romanticismo al post-umano*. Pisa: ETS.

—. 2015. “La natura ha orrore della simmetria: vicissitudini post-umane del corpo.” In *Natura, tecnica e cultura. Profili etico-pubblici del dibattito sulla natura umana*, a cura di D. Sisto, 145-160. Pisa: ETS, 145-159.

VATTESE, A. 1998. *Capire l'arte contemporanea dal 1945 ad oggi*. Torino: Allemandi.

WIENER, N. 1950. *The Human Use of Human Beings*. Boston: Houghton Mufflin Company. Ed. it.: *Introduzione alla cibernetica*. Trad. it. di D. Persiani. Torino: Bollati Boringhieri, 1966.

SERENELLA IOVINO

I RACCONTI DELLA DIOSSINA

*Laura Conti e i corpi di Seveso**

ABSTRACT (*Told by Dioxin: Laura Conti and Seveso's Bodies*) What is a narrative agent and what are the political effects of a material narrative? This essay addresses such issues by considering the case of Italy's first big ecological disaster, which occurred in Seveso in 1976. A cloud of dioxin burst out from an industrial site, poisoning people and territory, killing livestock and domestic animals, causing miscarriages and fetal malformations, and producing strong political and ideological polemics over women, their bodies, and their right to self-determination. Laura Conti, scientist, writer, and environmental activist, witnessed and narrated the catastrophe in both its ecological and political dimensions. Analyzing her works, and focusing on dioxin as a "posthuman narrative agent," namely, as a revealing agent that interlaces both materiality and its discursive reverberations, I reflect on how feminist ecocriticism may act as an epistemological tool for an ethics and politics of liberation. This study situates itself in the broader horizon of a feminist theory of material ecocriticism, one that investigates the representations of the body, of inter- and trans-corporeality, multiple causality, complexity and agentic entanglements of matter and discourse.

KEYWORDS Feminist Ecocriticism, New Materialism, Material Ecocriticism, Dioxin, Laura Conti, Seveso

Nel suo saggio "Trans-Corporeal Feminism and the Ethical Space of Nature," Stacy Alaimo definisce la "trans-corporeità" (*trans-corporeality*) come "lo spazio-tempo in cui la corporeità umana, nel suo essere carnale e materiale, è inseparabile dalla 'natura' e dall'ambiente" (2008, 238). Richiamando l'ineludibile coappartenenza di corpo umano e ambiente non umano, l'idea di trans-corporeità apre una dimensione di complessità pratica ed epistemologica. In questa dimensione s'intrecciano non solo "gli interscambi e le interconnessioni" tra nature umane e non umane, ma anche "le azioni,

* Esprimo gratitudine alla Alexander-von-Humboldt Stiftung, che mi ha consentito un lungo periodo di ricerca presso l'Elitestudienprogramm "Ethik der Textkulturen" dell'Università di Augsburg, dove ho lavorato al progetto "Material Ecocriticism and Literature of Liberation." Questo saggio, che amplia e aggiorna i risultati di una precedente ricerca (Iovino 2013), è stato concepito in quel contesto. Tutte le traduzioni, quando non indicato diversamente, sono mie.

spesso involontarie e imprevedibili, di corpi umani, creature non umane, sistemi ecologici, agenti chimici e altri attori” (Alaimo 2008, 238).

Per essere un concetto immateriale, la parola “trans-corporeità” ha uno strano potere. Il semplice pronunciarla, infatti, evoca il tessuto concreto di immagini inscritte nel corpo, richiamando alla mente il legame essenziale ed esistenziale di memoria e materia di cui parlava Bergson. Ma, pensando alla trans-corporeità, essa stessa un “pensare attraverso corpi” (Alaimo 2008, 238), mi è difficile astrarmi dalla mia “conoscenza situata,” come direbbe Donna Haraway. È per questo che immagini di storie ecologiche, qui in Italia, si materializzano davanti ai miei occhi. Allora vedo i tanti casi di contaminazione del cibo e del suolo, come a sud, nella “Terra dei Fuochi,” dove la salute delle persone continua a pagare lo scotto di terreni avvelenati dagli scarichi abusivi delle ecomafie. Vedo le frane che periodicamente cancellano vite e paesi, com’è successo in Abruzzo nel gennaio 2017, altra tappa nella geografia infinita del dissesto idrogeologico nazionale. Vedo i terremoti che hanno trasformato luoghi, memoria, società ed economie di intere regioni. Vedo l’inquinamento industriale incontrollato che si mescola con le vite degli abitanti e degli ecosistemi urbani, come nei territori del Monferrato avvolti dall’amianto dell’Eternit, nel quartiere Tamburi di Taranto invaso dai fumi dell’Ilva, o nella Laguna di Venezia, sopraffatta dagli scarichi del Petrolchimico di Marghera. Vedo la diossina che si sprigiona dai cumuli di rifiuti abbandonati alla periferia di Napoli o Palermo e dati alle fiamme dalla criminalità locale, o semplicemente dai residenti, disperati e stanchi di convivere con la spazzatura. E vedo gli effetti materiali prodotti delle “azioni, spesso involontarie e imprevedibili” di questa combinazione di agenti diversi, ognuno con la sua concreta, efficace, corporeità: l’incremento delle malattie tumorali in persone e animali, la contaminazione di mare, fiumi e falde acquifere, gli aborti “spontanei,” la biodiversità a rischio, la scomparsa dei paesaggi, nuove o vecchie questioni di cittadinanza mancata e di politiche socio-ambientali insufficienti.¹

Pensare i nessi della trans-corporeità dimostra con chiarezza quanto sia difficile, in situazioni di rischio e di crisi ecologica, separare ciò che è naturale da ciò che non lo è: tra pratiche sociali ed eventi ambientali, infatti, “non c’è una netta frattura ontologica . . . , ma piuttosto una complessa interazione di fenomeni”: “i confini tra la nostra carne e la carne del mondo di cui siamo parte e in cui siamo sono porosi,” scrive Nancy Tuana (2008, 193; 198). È proprio così. Ed è per questo che pensare alla trans-corporeità mi fa pensare al corpo dell’Italia. All’Italia come un corpo. Un corpo composto da altri corpi, corpi che interagiscono e che nella loro materialità si influenzano reciprocamente e in molti modi. Qui il “corpo politico” è tutto fuorché una metafora. In un paesaggio di

¹ I dati relativi all’inquinamento e all’abuso del territorio, corredati da statistiche epidemiologiche, vengono aggiornati annualmente da Legambiente nei rapporti *Ambiente Italia* e *Ecomafia*. È doveroso sottolineare che non tutte le regioni italiane dispongono di un registro dei tumori.

agenti materiali interconnessi, rischio ecologico e crisi ambientale appaiono con i loro tanti volti, alcuni dei quali direttamente legati alle strutture sociali e politiche di un paese, alle differenze di genere, alle relazioni di potere, altri concretamente incarnati nelle forme in cui queste strutture, differenze e relazioni assumono nelle ecologie dei luoghi e nel modo in cui queste ecologie si stratificano nella storia.

Spesso infiltrato da sostanze nocive e da costrutti ideologici di potere, il corpo delle donne è un luogo in cui questi diversi “agenti materiali” convergono e si sovrappongono. In questo saggio considero le conseguenze di tali infiltrazioni esaminando gli effetti del disastro di Seveso attraverso lo sguardo di una grande ambientalista e femminista italiana: Laura Conti. Nel fare ciò, ho scelto di muovermi all’interno di due cornici metodologico-concettuali: il femminismo ecologico “materiale” e postumanista e l’ecocritica. Sorto alla fine degli anni Settanta, ed evolutosi in numerose scuole e correnti, il femminismo ecologico, o ecofemminismo, è un discorso critico che collega la crisi ambientale alla società patriarcale.² Nelle sue varie declinazioni, le cui interpreti principali sono l’australiana Val Plumwood, l’indiana Vandana Shiva e le statunitensi Karen Warren, Susan Griffin, Carol J. Adams e Greta Gaard, è costante la volontà di fare emergere le dialettiche della differenza a tutti i livelli: nelle relazioni gerarchiche tra l’umano e il non umano, nei “domini gemelli” dei costrutti dualistici di dominio (cultura-natura, maschile-femminile, esseri umani-animali non umani, colonizzatori-colonizzati), nelle dialettiche socio-politiche di classe, di etnia, di religione, di razza, ecc. Vicine all’ecofemminismo, le ultime tendenze del femminismo “materiale” e postumanista riflettono sul rapporto umano-non umano mettendo l’accento sull’intima co-implicazione di corporeità e discorsività nelle “emergenze” materiali che caratterizzano i processi biologici, scientifici e sociali.³ Lungi dall’essere separati ontologicamente, materiale e discorsivo sono qui visti come forze concorrenti nel processo di divenire dei fenomeni. In altre parole, ciò che è materiale e corporeo può avere cause ed effetti discorsivi; viceversa, costruzioni discorsive possono avere effetti e cause materiali, dando luogo a un’ontologia relazionale “postumanista,” con forti implicazioni etiche, politiche e sociali.⁴

² Per un’introduzione storico-filosofica all’ecofemminismo in italiano, con relativa bibliografia, rimando a Iovino 2004, 114-123. Per approfondimenti, si veda Faralli, Andreozzi e Tiengo 2014.

³ Prendo il termine “emergenza” nel senso in cui è usato dalla teoria dei sistemi per descrivere configurazioni o comportamenti (fisici, biologici, economici o sociali) in cui si manifestano proprietà non deducibili dalle leggi che governano i singoli elementi del sistema, ma che derivano dalle interazioni non-lineari (e perciò complesse) che si stabiliscono tra tali elementi. L’evoluzione, sociale come naturale, è un esempio di queste dinamiche in cui il tutto non è riducibile alla semplice somma delle parti, ma emerge da esse come una nuova, più complessa configurazione.

⁴ Le recenti forme di “material feminism” hanno come protagoniste pensatrici come Donna Haraway, Rosi Braidotti, Karen Barad, Nancy Tuana, Elizabeth Grosz, Stacy Alaimo e Susan Hekman e si rifanno al pensiero di Foucault, Deleuze e Guattari, e alla riflessione onto-epistemologica “non-modernista” di Bruno Latour. Si vedano, per uno sguardo introduttivo, Alaimo e Hekman 2008 e Hekman 2010. Nel

Da sempre influenzata dalla speculazione femminista ed ecofemminista, l'ecocritica è l'analisi dei testi letterari in chiave ecologica e ambientale.⁵ Si tratta di un'analisi eticamente e filosoficamente orientata, che è, come l'ecofemminismo, particolarmente attenta al modo in cui i dualismi e le relazioni di umano e non umano vengono rappresentati nei testi letterari e culturali in genere, o espressi sul piano linguistico e discorsivo. Provando ancora una volta la permeabilità del suo discorso e delle sue metodologie con la riflessione femminista, anche l'ecocritica ha recentemente inaugurato un filone "postumanista" e "materiale."⁶ La cosa più notevole in quest'approccio è l'estensione della categoria di narratività alle configurazioni materiali: se il reale è una co-emergenza di materiale e discorsivo, allora anche corpi, territori, paesaggi, elementi naturali e agenti tossici, possono essere portatori di storie. Queste "narrative materiali," evidenziate dall'analisi critica, mettono in luce come la realtà sia un continuo processo di emergenza materiale-semiotica che parla il linguaggio della politica, dell'economia, dei pregiudizi e delle discriminazioni.

La mia riflessione in queste pagine prende le mosse dal primo grande disastro ecologico avvenuto in Italia e dalle sue implicazioni narrative dirette e indirette. Nel luglio del 1976 una nube di diossina, una delle più tossiche sostanze conosciute, si sprigionò dal reattore B dello stabilimento dell'ICMESA-Givaudan di Meda, in provincia di Milano. La nube tossica contaminò un territorio ampio e popoloso, avvelenando persone, animali, terreni.⁷ Per le donne, le conseguenze di questo disastro furono ancora più drammatiche: la diossina, infatti, produce gravi malformazioni fetali e mette a rischio la gestazione. Nella provincia brianzola, cattolica e conservatrice, questo elemento scatenò fortissime polemiche sull'autodeterminazione delle donne e sulla loro scelta di interrompere le gravidanze a rischio. Laura Conti, medico, scienziata, attivista ambientale e in quegli anni consigliere regionale della Lombardia, fu testimone

caso del *posthumanism* è fondamentale il contributo teorico fornito da Donna Haraway, N. Katherine Hayles, Karen Barad, e ovviamente Rosi Braidotti (specie in *The Posthuman*, Cambridge: Polity Press, 2013). Da segnalare anche la riflessione di Roberto Marchesini nel suo libro *Post-human* (Torino: Bollati Boringhieri, 2002) e successivi.

⁵ Per una panoramica in italiano sull'ecocritica, anche in chiave ecofemminista, rimando a Iovino 2006. Per i legami con l'ecofemminismo, evidenti sin dagli esordi della critica letteraria ambientale, si veda tra gli altri Gaard 2010.

⁶ Si veda Alaimo 2010. Sull'ecocritica della materia (o *material ecocriticism*) si vedano Iovino 2012 e Iovino e Oppermann 2014.

⁷ Nel reattore B dell'Icmesa si produceva triclorofenolo, di cui la diossina è un sottoprodotto, spesso impiegato per erbicidi. Esistono vari tipi di diossine, composti organici eterociclici la cui struttura base è costituita da un anello con quattro atomi di carbonio e due di ossigeno. Quella che colpì Seveso è la tetraclorodibenzoparadiossina, o TCDD, ed è la più nociva di tutte, perché può causare persistenti effetti cancerogeni, teratogeni e tossici.

della catastrofe e la raccontò in due scritti: il reportage *Visto da Seveso* e il romanzo *Una lepre con la faccia di bambina*.

Analizzando la sua narrazione e concentrandomi sulla diossina come “agente narrativo,” ossia come un elemento “rivelatore” in grado di collegare la materialità e le sue riverberazioni discorsive, rifletto sul modo in cui l’ecocritica femminista può fungere da strumento epistemologico per un’etica e una cultura della liberazione.

Cronaca di un’eco-catastrofe italiana: Laura Conti a Seveso

Alle 12:37 del 10 luglio 1976, qualcosa di strano accadde nel cielo della Brianza:

una vasta nube tossica si sollevò sulle case di Meda e di altri paesi vicini. Si trattava di una fuoriuscita di veleni proveniente dalla fabbrica ICMESA, di proprietà della svizzera Hoffmann La Roche, che ufficialmente produceva profumi e deodoranti. In quella nube c’era in realtà diossina, un pericoloso agente chimico di cui gli italiani ebbero notizia allora per la prima volta. Nella circostanza, soprattutto a Seveso, morirono centinaia di animali domestici, così che – dopo giorni di inerzia e incertezza – l’intera popolazione venne evacuata. Molte persone, soprattutto bambini, risultarono colpite da un’insolita malattia della pelle, la cloracne, mentre si verificò un aumento di aborti spontanei tra le donne incinte. L’episodio rivelò tuttavia non solo una nuova dimensione del rischio industriale nel nostro paese, ma anche l’inganno e l’intrigo che talora presiedono ad alcune attività produttive, coperte da segreti che tengono all’oscuro le popolazioni e calpestano l’autonomia della nazione. Che ci faceva la diossina in una fabbrica di profumi? (Bevilacqua 2006, 179)

Con queste parole lo storico dell’ambiente Piero Bevilacqua sintetizza quella che può essere considerata la prima eco-catastrofe dell’era industriale in Italia. Il breve racconto di Bevilacqua contiene tutti gli elementi che saranno cruciali per il nostro discorso: il misterioso “agente chimico” emesso dallo scoppio del reattore; il territorio interessato dalla contaminazione, un’area industriale e manifatturiera a nord di Milano, in un contesto di forti radici cattoliche e con una popolazione socialmente e culturalmente stratificata, divisa tra una piccola e media borghesia “locale” e immigrati meridionali, spesso meno abbienti e marginalizzati; la carenza di informazione sull’incidente e l’inerzia delle autorità; la debolezza sociale e “ontologica” dei soggetti colpiti dall’incidente: animali, bambini, feti e donne. Un altro dettaglio va tenuto in conto: la cortina di opacità intorno all’ICMESA-Givaudan e l’evidente mancanza di controllo delle autorità italiane su “alcune attività produttive” condotte sul territorio nazionale: “Che ci faceva la diossina in una fabbrica di profumi?,” si chiede Bevilacqua. Pur in assenza di prove definitive, a questa domanda è stata data una risposta inquietante che allargherebbe in maniera inattesa il raggio “trans-corporeo” dell’incidente: “Alcune inchieste hanno ipotizzato che con molta probabilità il materiale chimico dell’ICMESA, passando per la Svizzera, finiva in Usa dove diventava un composto del terribile defogliante *Agent Orange*: il diserbante con cui l’esercito

americano ha distrutto tanta parte delle foreste del Vietnam nella sua guerra di aggressione negli anni Sessanta” (2006, 179)⁸.

Nel luglio del 1976 Laura Conti era consigliere regionale per il Partito Comunista e una delle figure di spicco del nascente ambientalismo italiano. Nata nel 1921, aveva alle spalle un passato partigiano e l'esperienza delle prigioni fasciste. Dopo la guerra era diventata un medico, una scrittrice e un'attivista politica. I temi sociali ed ecologici erano il cuore delle sue battaglie. Per lei l'ambiente, specialmente nel nord industrializzato d'Italia, era una questione di operai, di bambini e di donne.⁹ Per decenni, e fino alla fine della sua vita nel 1993, fu attivamente impegnata in campagne d'informazione sui temi dell'educazione ambientale e sessuale. Andando di scuola in scuola, parlava con i ragazzi e le ragazze della provincia lombarda di temi intoccabili o sconosciuti per quel tempo, dalla riproduzione e l'identità sessuale alla vita degli ecosistemi e i rischi dell'energia nucleare.¹⁰ Medico generoso, educatrice piena di creatività, polemista appassionata e amante dei gatti, passò la sua vita a Milano, circondata da idee e persone. La sua casa era disseminata di libri, impilati dappertutto, anche per terra, e profumava di caffè. Non si sposò mai.¹¹

Al tempo dell'incidente di Seveso, Conti giocò un ruolo cruciale nell'informare la comunità e nel lottare al fianco degli abitanti, mettendo a frutto la sua competenza scientifica e la sua influenza politica per dar voce alla “battaglia per il ‘diritto di sapere’ e per la partecipazione democratica nella gestione del rischio,” specialmente nei processi industriali (Barca 2011, 543). Dopo quel drammatico evento, fu eletta alla Camera dei Deputati e divenne una delle figure-chiave per la nascita dell'ambientalismo politico in Italia. Fu tra i fondatori della Lega per l'Ambiente e per diversi anni ne diresse il comitato scientifico.

Laura Conti è una figura unica nell'ambientalismo italiano. Non fu, infatti, solo una saggista, autrice di libri su temi ecologici e biologici in gran parte destinati a ragazzi, ma anche una narratrice.¹² Nasce anzi con lei “l'ecologia narrata”: nei suoi scritti come nelle

⁸ Questa ipotesi è sostenuta da Biacchessi 1995, e tuttavia non è tuttavia mai stata fatta completa chiarezza su questo punto. Si veda Centemeri 2006. Quest'ultimo titolo rappresenta una delle discussioni socio-ambientali più articolate del caso Seveso.

⁹ Su questo si vedano soprattutto Barca 2011 e 2014.

¹⁰ Convinta anti-nuclearista, Laura Conti è stata una dei promotori del referendum nel 1987, a seguito del quale si decise di decommissionare le centrali nucleari in Italia.

¹¹ Si veda Lucarini 1994, 39. Loredana Lucarini, per anni vicina a Laura Conti e con lei attiva nelle battaglie ambientaliste milanesi, ha curato la sezione biografica del volume di Chiara Certomà, *Laura Conti. Alle radici dell'ecologia*, Morciano di Romagna: Legambiente, 2012. Approfitto di questa nota per ringraziarla delle tante conversazioni avute con me su Conti e la nascita dell'ambientalismo italiano.

¹² Oltre a *Una lepre con la faccia di bambina*, Laura Conti scrisse altri due romanzi: *Cecilia e le streghe* (Torino: Einaudi, 1963) e *La condizione sperimentale* (Milano: Mondadori, 1965). Per un dettagliato commento delle tre opere, si veda Lucarini 2012, 96-120. La sua produzione saggistica di “scienziata militante” (Barca 2011, 543) include numerosi libri sull'ecologia (tra cui *Le frontiere della vita*, Milano:

sue conversazioni, ricorda chi l'ha conosciuta, portava la sua "capacità di raccontare, di collegare tra loro elementi apparentemente sconnessi per arrivare a delle conclusioni sempre originali" (Lucarini 2012, 87). Seveso fu l'oggetto di due libri scritti immediatamente a ridosso dell'incidente: un reportage socio-politico, *Visto da Seveso*, pubblicato nel giugno del 1977, e un romanzo, *Una lepre con la faccia di bambina*, pubblicato nel 1978. Queste due opere rivestono un interesse particolare per l'ecocritica femminista. Esse offrono, infatti, un fondamentale contributo per comprendere il caso Seveso e per collocarlo in una dimensione ecologica, sociale, politica e di genere, mettendone in luce non solo le dinamiche materiali ma anche quelle discorsive, per molti aspetti problematiche e spesso contraddittorie. Considerati in un'ottica ecocritica, *Visto da Seveso* e *Una lepre con la faccia di bambina* intrecciano due linee di discorso complementari e formano un singolare dittico: un'analisi critica (e talora autocritica) dei fatti, *Visto da Seveso* "disseziona" gli eventi nella loro dimensione ecologica materiale e "trans-corporea," vagliandone a fondo anche gli aspetti politici e ideologici. Quella descritta in quest'opera è una realtà in cui interessi industriali, marginalità sociale, inerzia delle istituzioni e inadeguatezza della legge si confondono con l'uso politico e ideologico di "dilemmi morali," come quello che metteva l'una contro l'altro la scelta delle donne di richiedere l'aborto terapeutico e il diritto alla vita dei nascituri. In molti casi, la combinazione di tutti questi elementi fu un utile strumento per rinforzare il controllo sociale e le gerarchie di genere.¹³

Rappresentazione realistica eppure profondamente poetica, *Una lepre con la faccia di bambina*, è invece una storia del disastro attraverso gli occhi di due ragazzini: il dodicenne Marco, voce narrante del racconto, e Sara, la sua migliore amica, figlia minore di una famiglia povera e numerosa d'immigrati siciliani. Come scrivono Patrick Barron e Anna Re nel volume *Italian Environmental Literature*:

Mondadori, 1972; *Che cos'è l'ecologia*, Milano: Mazzotta, 1977; *Questo pianeta*, Roma: Editori Riuniti, 1983; *Ambiente Terra*, Milano: Mondadori, 1988), su educazione sessuale e questioni di genere (*Sesso ed educazione*, Roma: Editori Riuniti, 1971; *Il tormento e lo scudo*, Milano: Mazzotta, 1981). Per una discussione, rimando a Certomà 2012, 15-86. Si vedano Poggio 1996 e Barca 2011, la quale vede in Conti una delle fautrici dell'ecologia politica italiana. Conti è anche autrice di una delle prime e più ampie bibliografie sulla Resistenza e il movimento di liberazione (*La Resistenza Italiana: 25 luglio '43-25 aprile 1945*, Milano: Fondazione Feltrinelli, 1961). Il suo monumentale lascito, ora riunito nel Fondo Laura Conti presso l'Archivio Micheletti di Brescia, è una delle fonti primarie per ricostruire la storia dell'ambientalismo italiano e delle politiche sociali del secondo dopoguerra. Cruciale fu anche il suo ruolo nella fondazione delle libere "Università verdi." Alla sua memoria sono intitolate molte sezioni di Legambiente, un premio giornalistico e un premio per la saggistica ecologica.

¹³ Nel 1976 l'aborto era ancora illegale in Italia. A causa dei sospetti effetti embrio-teratogeni della diossina, alle donne di Seveso era stato consentito di chiedere l'aborto terapeutico, ma questo, come Conti spiega chiaramente in *Visto da Seveso*, creò una situazione assai problematica e non priva di atteggiamenti discriminatori. In quell'atmosfera controversa e di grande tensione, le donne che decisero di interrompere volontariamente la gravidanza furono una trentina (si veda Ferrara 1977, 1-10).

il fatto che la storia sia presentata da un bambino non impedisce che si affrontino cosiddetti “problemi da grandi.” Con parole semplici, Marco e Sara raccontano una triste storia d’inquinamento, aborti provocati dagli effetti della diossina, inspiegabili malattie, e interessi economici che prevalgono sugli interessi delle persone. Gli adulti nella storia non vogliono che i due bambini siano coinvolti in quello che sta accadendo, ma Marco e Sara comprendono molto di più di quello che gli adulti intorno a loro possano immaginare. (2003, 263)

Ciò che Marco e Sara comprendono è una storia in cui si finge di non vedere i legami tra eventi materiali, una storia di spiegazioni illogiche, d’insicurezza sociale, di discriminazione. È una storia che ha luogo nella dimensione trans-corporea della comunità, ed è raccontata dall’azione di strane sostanze: agenti tossici invisibili e imprevisi, eppure capaci di aprire squarci inattesi nel corpo, materiale e politico, della comunità.

Agenti rivelatori. Materia, discorso e narrazioni

Prima di procedere con l’analisi ecocritica vorrei fare una considerazione teorico-metodologica. Il fatto che le due opere di Laura Conti sono rappresentazioni di eventi storici reali è rivelativo del sistematico intreccio di elementi materiali e discorsivi che sarà l’elemento fondamentale della sua scrittura. In questo contesto, la narrazione è strumento di molteplici rivelazioni e luogo in cui significati etici divengono riconoscibili come parti di un complesso di elementi discorsivi e materiali. In una più ampia ottica filosofico-morale, le narrazioni hanno la funzione di fare luce su significati e valori, contribuendo a intessere una relazione etica attiva tra il lettore e il mondo. Rivelando il carattere intrinsecamente discorsivo delle realtà materiali, le narrazioni non solo permettono una comprensione di tali realtà, ma sono funzionali all’elaborazione di strategie volte a risolvere i punti di attrito tra materialità e discorsi.¹⁴

Raccontando una storia di corpi e di costrutti socio-politici, *Visto da Seveso* e *Una lepre con la faccia di bambina* sono un esempio del modo in cui, come suggerisce Serpil Oppermann, “le nozioni di discorso e di materialità” possono essere pensate ed elaborate “l’una attraverso l’altra” (2013, 31). Da un lato, infatti, il disastro dell’ICMESA è frutto dell’interazione concreta di elementi materiali e di costrutti sociali: esso è il frutto di una realtà in cui “agenti empirici” si situano “all’interno di un

¹⁴ Scrive Seger: “la diossina ha bisogno della narrazione perché i soggetti narranti e i loro interlocutori possano affermare la loro esistenza” (Seger 2017). L’importanza delle narrative per la costruzione di una dimensione etico-progettuale e per favorire pratiche di consapevolezza individuale e sociale è oggetto del libro di Adriana Cavarero, *Tu che mi guardi, tu che mi racconti*, Milano: Feltrinelli, 1997. Per una discussione più dettagliata dell’“etica della narrazione” in chiave ecocritica, rimando ai miei articoli “Ecocriticism, Ecology of Mind, and Narrative Ethics” (2010) e “Restoring the Imagination of Place” e, più recente, James 2015. In quest’ottica si muove l’interpretazione di Monica Seger (2017).

ambiente materiale composto da natura, da altri corpi,” da identità e rapporti culturalmente determinati e da “strutture socio-economiche . . . necessarie per la partecipazioni alla vita politica” (Coole e Frost 2010, 19). Dall’altro, la narrazione è il ritratto discorsivo di una situazione materiale e, stimolando la comprensione, interagisce con il divenire concettuale di questa situazione stessa.

Come accennato all’inizio, il mio approccio interpretativo è basato sull’idea di un’ecocritica della materia, o “material ecocriticism.” Questo tipo di analisi prende le mosse dalle recenti declinazioni del femminismo, volte a “ripensare radicalmente la materialità” attraverso modelli che “possano rendere produttivamente ragione dell’attività, della forza semiotica e delle dinamiche di corpi e nature” (Alaimo e Hekman 2008a, 6). L’ecocritica della materia considera le realtà, le entità e le pratiche materiali nella loro intrinseca semioticità, interpretando la combinazione tra elementi materiali ed elementi discorsivi nelle loro dinamiche socio-evolutive. In altre parole, considera la materia come un testo, come un palinsesto corporeo dotato di una sua immediata forza narrativa. La materia a cui si riferisce l’interpretazione è il corpo (in questo caso, il corpo delle donne), il paesaggio come intreccio materiale e fisico di attività umane e non umane e tutte le sostanze materiali che “intra-agiscono” l’una con l’altra, determinandosi a vicenda. Come illustra il concetto di “intra-azione” (*intra-action*), formulato da Karen Barad (il sostanziale essere-in-relazione di oggetti e attività in un campo integrale di esistenza), la dimensione materiale e quella del discorso si determinano e condizionano reciprocamente attraverso un gioco di forze naturali e sociali, corpi, nature, identità politiche.¹⁵ In questo senso, l’idea di trans-corporeità riveste un ruolo fondamentale. Evidenziando il ruolo di forze materiali spesso impercettibili, o dei “flussi di sostanze . . . che attraversano e connettono persone, luoghi e sistemi politico-economici” (Alaimo 2010, 9), la nozione di trans-corporeità ci suggerisce un’immagine del corpo come *processo*, come *divenire corporeo*, piuttosto che individualità chiusa e precostituita. In altre parole, il corpo è “un sistema aperto” che, interagendo con il suo ambiente, traccia “la traiettoria di salute e di malattia” correlata

¹⁵ La teoria dell’“agential realism,” sviluppata dalla fisica teorica e filosofa femminista americana Karen Barad, è basata sull’idea che la materia è “un ‘agente’ attivo nella sua costante materializzazione.” La materia non è cioè una “sostanza fissa” e inerte, ma è “sostanza nel suo divenire intra-attivo: non una cosa, ma un fare, un coagularsi di attività” (Barad 2007, 151). L’attività, così concepita, non richiede un soggetto, ma è piuttosto “una questione di intra-azioni: è un mettere in atto, non una proprietà che qualcuno o qualcosa possiede. Non può essere designata come un attributo di soggetti o oggetti: questi “soggetti o oggetti infatti non preesistono come tali,” ma, chiarisce Barad, vengono a essere sul piano dei fenomeni fisici solo in una combinazione reciproca di attività. Il termine “intra-azione,” che Barad utilizza, si distingue da “inter-azione” appunto perché nega “l’esistenza precedente di entità indipendenti”: “i termini in relazione – chiarisce Barad – non preesistono alle relazioni stesse” (139-140).

ai modelli sociali di comportamento e ai costrutti materiali di disuguaglianza.¹⁶ Il contributo di questa prospettiva a un'ecocritica femminista sta nella formulazione non solo di un nuovo paradigma interpretativo per leggere testi letterari con specifiche implicazioni politiche, ma anche di un nuovo modello concettuale per interpretare il legame sussistente tra pratiche e configurazioni materiali e costruzioni sociali. In quest'ottica, l'analisi di narrazioni che raccontano come il soggetto umano sia situato in un intreccio di "reti che sono allo stesso tempo economiche, politiche, culturali, scientifiche e sostanziali" (Alaimo 2010, 20) apre lo sguardo sulle ecologie multiple che definiscono la vita in termini ambientali. Questo tipo di lettura mostra cioè come, accanto e intrecciata a un'ecologia della natura, ci siano un'ecologia politica, un'ecologia della società, un'ecologia della cultura. Non solo: esso apre lo sguardo sulla pluralità di "attori" all'opera in questo intreccio di livelli materiali e discorsivi.

Mostrando gli effetti concreti del gioco combinato di corpi, territorio, sostanze tossiche e costrutti sociali, politici ed economici, Laura Conti costruisce un approccio che vede la materia e la corporeità non come un luogo primitivo e indeterminato da cui il discorso trae origine, ma come convergenti con le pratiche di determinazione discorsiva della realtà. In questa combinazione ontologica, le rivelazioni – aperture di senso sui molteplici livelli nel tessuto di una realtà – non trovano espressione solo nella forma discorsiva della narrazione, ma possono essere compiute anche tramite "agenti materiali." In altre parole, le rivelazioni possono essere messe in atto da elementi che fungono da interpreti di una narrativa materiale e postumanista, elementi che varcano "i confini che separano l'umano e le nature non umane" e "in cui le costruzioni discorsive della natura e della realtà sono . . . interrelate con la loro materialità" (Oppermann 2013, 33). La diossina, un "agente deviante" che intesse in sé tanto la materialità di una sostanza chimica, quanto le sue riverberazioni discorsive, è uno di questi agenti materiali postumani. La diossina è una materialità aliena e "xenobiotica"¹⁷ che interferisce e interagisce con i corpi e la vita degli organismi e del territorio, rivelando, con le sue dinamiche trans-corporee di permeabilità materiale, i cortocircuiti di un intreccio fatto di processi industriali e tecnologici, scelte economiche, costrutti sociali e pratiche politiche. A Seveso, la diossina è l'elemento corporeo che, nella sua materialità extra-razionale, rivela le pratiche irrazionali e le dissonanze cognitive di una società

¹⁶ Le citazioni sono tratte da Coole e Frost 2010, 18. Le autrici si riferiscono a studi che evidenziano le "suggestive correlazioni tra i dati demografici relativi ai comportamenti criminali e la distribuzione geografica degli scarichi industriali. Nella misura in cui è possibile dimostrare gli effetti deleteri delle tossine derivanti dall'inquinamento ambientale sul comportamento e sugli stati cognitivi, la conclusione è che bonificare gli ambienti contaminati e introdurre una migliore alimentazione può essere molto più efficace che mettere in galera giovani ribelli" (Coole e Frost 2010, 18).

¹⁷ "Xenobiotici" sono dette quelle sostanze artificiali che interferiscono con gli organismi e gli ecosistemi, minando la salute degli esseri umani e dell'ambiente (si veda Alaimo 2010, in particolare 113-140).

percorsa da disparità e discriminazioni.¹⁸ Intossicando corpi e territorio, la diossina possiede il potere “epifanico” di mettere a nudo le pratiche di controllo sociale e materiale in atto in questa realtà.

Agenti narrativi. Soggetti postumani e soggetti marginali

Le opere di Conti su Seveso offrono un quadro molto chiaro del potere “epifanico” della diossina. Dal punto di vista letterario, ciò avviene tramite un suggestivo gioco di rispecchiamenti tra i generi letterari del romanzo, del reportage e della memoria biografica. In *Visto da Seveso*, in particolare, le rivelazioni della diossina investono esplicitamente e quasi esclusivamente la dimensione politica. Attraverso le parole di Conti, la diossina sprigionata dal reattore dell'ICMESA racconta storie di autorità impreparate a gestire l'emergenza, di politiche insufficienti a garantire integrazione e tutela sociale, storie di paesaggi della marginalità e di cittadinanza negata, le storie delle pratiche ideologiche e discriminatorie messe in atto sui corpi delle donne. Elementi materiali e discorsivi sono profondamente connessi nell'effetto-domino trans-corporeo del disastro: a essere contaminati sono il suolo, la vegetazione, gli animali non umani, le persone e il loro futuro – il futuro, cioè, di tutte le forme di vita coinvolte in questo processo d'intossicazione a catena. Ma contaminate – e intossicate – sono anche la politica, le mentalità e le ideologie, in quella che si potrebbe definire una “oncologia della mente” e che Laura Conti descrive come una disconnessione tra autorità e comunità, tra “verità politica” ed evidenza scientifica. All'interno della comunità, questa frattura si manifesta in attacchi sistematici contro coloro che, rivendicando il diritto delle donne ad abortire liberamente, denunciano le colpe della classe politica e le responsabilità della Givaudan. Molto lucidamente, in *Visto da Seveso* Conti riconduce questi attacchi a “oscuri sensi di colpa” (1977, 81), originati dall'unione di un forte background cattolico con forme di connivenza tra la popolazione e la fabbrica. Gli scarichi nocivi dell'ICMESA erano infatti noti da tempo ma, per paura o per tornaconto personale, nessuno li aveva mai denunciati. Spargendo i suoi effetti tossici sul corpo del territorio, la diossina fa emergere la dimensione politica ed etica dell'attacco al corpo e alla libertà delle donne. Conti lo evidenzia con decisione, puntando il dito contro una legislazione che autorizza la madre all'aborto terapeutico solo se contestualmente dichiara che un parto “mostruoso” può mettere in pericolo la sua salute psichica. Questo non solo costringe le donne a fingere squilibri mentali di fronte a una legge che

¹⁸ La dissonanza cognitiva, secondo lo psicologo sociale Leon Festinger, è il sentimento di conflitto che deriva dall'elaborazione cognitiva di una situazione in cui il soggetto si trova a sostenere contemporaneamente comportamenti e atteggiamenti in contrasto tra loro. Un caso tipico, come quello descritto da Laura Conti, è la “dissonanza per costumi culturali,” che consiste nel conflitto cognitivo che sorge nell'individuo quando questo si trova in contrasto con l'ambiente sociale con cui interagisce. Si veda Festinger 1957.

ne ignora l'autodeterminazione, ma svela anche la contraddittorietà bioetica di questa stessa legge che, mentre non consente alla donna di abortire se il bambino che genererà è malato, lo permette invece se il pensiero di "generare un mostro" rischia di far impazzire la madre (Conti 1977, 80-81). La diossina fa emergere dunque *nel corpo delle donne* tutte queste incongruenze, stratificate in una situazione legislativa, in una mentalità e in una gestione dell'emergenza tossico-ambientale indifferenti alla dignità dei soggetti di cui dispongono. Commentando il documento della Commissione medico-epidemiologica, Conti scrive:

Il documento imponeva l'immagine di una fattrice che impazzisce se il prodotto del concepimento non riesce bene, ma che ai rischi suoi propri rimane completamente indifferente. Era la conferma – da parte di scienziati! – del vecchio modello tradizionale che obbliga la donna in un ruolo di strumento, privo delle caratteristiche di "persona": un ruolo da schiava, che è costato nei millenni tante lacrime, veniva riproposto nel momento stesso in cui aveva luogo una di quelle catastrofi ecologiche che sono il portato del cosiddetto "progresso tecnico-scientifico," nel momento stesso in cui ci si armava di spettrometri-frantumometri o altre complicatissime tecnologie, a simboleggiare che il "progresso" è, nella società italiana, un fatto esclusivamente tecnico e economico: non è progresso civile. (1977, 80)

Se in *Visto da Seveso* il racconto assume tratti a metà strada tra il documentaristico e il pamphlet etico-politico, in *Una lepre con la faccia di bambina* (tra le due opere, quella più interessante per una lettura ecocritica) la narrativa prende una strada più complessa abbraccia una visione più ampia. L'azione rivelatrice della diossina è infatti intrecciata con la voce dei bambini e con la voce stessa dell'autrice, creando una singolare combinazione di racconto e meta-racconto e giochi di riferimenti incrociati tra i livelli materiali e discorsivi della storia. In "Marco, Sara e la nuvola," il capitolo introduttivo del romanzo, la questione è presentata dall'autrice come una catena di conflitti. L'incidente della diossina fa luce su una serie di fratture all'interno della società di Seveso – una società "culturalmente impoverita" e che, come Conti spiega, è rappresentativa di quasi tutte le periferie industriali dell'Italia settentrionale (1978, 13). Come una cartina al tornasole, la diossina rivela i punti ciechi di una comunità conservatrice di artigiani che lo sviluppo industriale, attirando immigrati in cerca di lavoro, ha rinforzato nelle sue dinamiche individualistiche e competitive. L'esposizione dell'intera popolazione allo stesso rischio tossico cancella perciò le tradizionali barriere sociali e crea una crisi d'identità; una crisi impossibile da dire, non solo perché profondamente irrazionale, ma anche perché il linguaggio utilizzato per esprimere le distinzioni sociali era un "linguaggio materiale," fatto di case e oggetti, adesso messi a tacere dalla contaminazione (Conti 1978, 10). Ciò genera una frattura comunicativa tra gli adulti e i bambini della comunità: i protagonisti del romanzo vivono "in un mondo in cui la trasmissione dei valori da una generazione all'altra stava inceppandosi," e questo avviene proprio a causa della "perdita del linguaggio materiale" che "di quella

trasmissione era stato tradizionalmente lo strumento.” Il dramma ecologico e sanitario di Seveso è perciò allo stesso tempo anche un “dramma dell’educazione”¹⁹.

Un’altra conseguenza dell’incidente è la collisione di visioni e valori in quella che potremmo chiamare una frattura di razionalità. Spiega Conti: “Nessun altro veleno più della diossina avrebbe potuto disorientare e sconvolgere una comunità profondamente cattolica come quella di Seveso, per i pericoli di malformazioni congenite che la diossina provoca, e quindi per il problema, che ne deriva, di legittimare l’aborto provocato” (1978, 11). Con un salto dal livello materiale (i rischi di malformazione per l’embrione) al livello discorsivo (la possibilità di legittimare l’aborto) la comunità risponde con una negazione generalizzata e irrazionale:

Negò tutto. Negò che ci fosse diossina. Negò che la diossina fosse uscita dal reattore ICMESA. Negò che la diossina fosse tossica. Spinse la negazione (aiutata in questo dai comportamenti incoerenti e contraddittori della Regione, oltre che dall’irresponsabile campagna minimizzatrice svolta dagli scienziati democristiani) fino a contestare la necessità della bonifica o delle misure di salvaguardia. (Conti 1978, 11)

In un gioco inquietante di “doppi legami”²⁰ e doppi standard, e in un grottesco revival di “mentalità medievale” (Conti 1977, 80), il desiderio di autodeterminazione delle donne si trasforma in una colpa ancora più grande della mancanza di tutele che ha condotto alla contaminazione, della quale i proprietari svizzeri della ICMESA-Givaudan erano ovviamente i maggiori responsabili:

non il minimo di collera si sollevava negli ambienti clericali contro l’ICMESA per l’eventualità che l’inquinamento avesse provocato [...] aborti “spontanei,” mentre il furore arrivava a un vero e proprio linciaggio morale nei confronti di [chi] [...] aveva proposto che alle donne fosse riconosciuto il diritto di “libera determinazione” [...]. Quanto dire che provocare aborti per produrre e vendere triclorofenolo veniva considerato legittimo, provocare aborti per andare incontro al desiderio delle donne di non generare bambini infelici veniva considerato orridamente peccaminoso. (Conti 1977, 34)

Ma nella società di Seveso le pratiche discorsive di ordine, stabilità e discriminazione vengono a poco a poco soprafatte da un’“alterità” invisibile e corporea,

¹⁹ Le ultime citazioni sono tutte in Conti 1978, 10.

²⁰ Negli stessi anni di Festinger, l’epistemologo Gregory Bateson formulava la teoria del “doppio legame.” Il doppio legame è quello che si stabilisce quando, tra due individui uniti da una relazione emotivamente significativa, i messaggi che si scambiano sul piano esplicito (verbale) e quelli sul piano implicito (non verbale) sono contraddittori. La caratteristica del doppio legame sta nel fatto che la situazione rende impossibile al destinatario del messaggio sia decidere quale dei due livelli accettare come valido, sia evidenziare in modo esplicito l’incongruenza (si veda Bateson et al. 1956). Il modello, utilizzato da Bateson per spiegare i comportamento schizofrenici, è stato in seguito ripreso dalla Scuola di Palo Alto.

un “altro” che penetra nel tessuto stesso della vita attraverso il cibo, l’aria, l’acqua, la pelle, il terreno, il contatto con altri esseri umani. La diossina costringe *questa* società a rivelare la sua paura irrazionale per quell’“altro,” sia esso una misteriosa sostanza tossica, l’emigrante meridionale, o il corpo delle donne. Ciò si riverbera sensibilmente sulla tendenza a controllare l’“altro” nella sua fisicità di genere; messo in crisi dal conflitto tra discorsi sessuofobici e tutela della salute, il corpo delle donne rischia di sfuggire al controllo:

Erano all’opera, evidentemente, i meccanismi dell’angoscia, in una ricerca di rassicurazione che non si muoveva sulle strade della logica razionale. Queste erano strade impraticabili, in una società sessuofobica alla quale la diossina poneva il problema di praticare il controllo dei concepimenti e quindi, traumaticamente, la necessità di abbandonare la sessuofobia. Erano strade impraticabili in una società profondamente cattolica, che inorridiva dell’aborto ma veniva sollecitata a praticarlo e addirittura a decolpevolizzarlo: molte volte la frase “la diossina non è tossica” venne pronunciata per dire “l’aborto non è ammissibile” senza nemmeno accennare esplicitamente all’argomento proibito, scandaloso. (Conti 1978, 12)²¹

Questo punto si fa particolarmente interessante se interpretiamo la sessuofobia di questa “società profondamente cattolica” nel più ampio orizzonte dell’ecofobia, articolato dall’ecocritico femminista canadese Simon Estok come un “discorso definibile e riconoscibile” in linea con gli altri “paradigmi oppressivi” che esprimono “disprezzo per il mondo naturale” e in generale per le manifestazioni corporee della natura (2009, 2). Come ogni altra visione dualistica e gerarchica della realtà, la sessuofobia mira a neutralizzare i corpi sessuati, “redimendoli” solo nel conservare le loro funzioni riproduttive. Al di fuori di questa funzione, il corpo sessuato delle donne, esso stesso luogo materiale e discorsivo di piacere e dolore, è perciò privo di autogiustificazione. Ciò conduce a una dimensione d’incongruenza logica (e ontologica), in cui la vita (di un feto) ha valore in se stessa, indipendentemente dal corpo (femminile) da cui è materialmente ospitata. In altre parole, se la vita ha un valore intrinseco, il corpo ha solo una funzione strumentale. Questa è una delle intime contraddizioni di questa situazione e una fonte di forte dissonanza cognitiva per la comunità di Seveso.

Uno degli ultimi punti messi in luce da Laura Conti è quella che si potrebbe definire una “frattura socio-culturale,” espressa sul piano narrativo attraverso un linguaggio di “dis-integrazione.” In un contesto in cui il “linguaggio materiale” è stato cancellato dalla contaminazione tossica, Marco e Sara, i due soggetti narranti, parlano un italiano estremamente semplificato. Conti lo definisce “un italiano ‘coloniale’”: “quasi un italiano da stranieri, un luogo d’incontro di culture estranee l’una all’altra nel quale le

²¹ Sull’“erotofobia” nel pensiero femminista, si vedano i saggi di Greta Gaard “Toward a Queer Ecofeminism” (in cui si affronta il tema in relazione all’omosessualità e alle sessualità degli animali non umani) e “New Directions for Ecofeminism,” 650 (qui il riferimento è alla questione dell’ecofobia).

caratteristiche grammaticali e sintattiche della lingua italiana vengono piallate fino a che la struttura del discorso si fa il più possibile elementare” (1978, 13). E tuttavia, in questa dimensione linguistica scarnita e semplificata, Marco e Sara introducono un principio “sintattico” in cui cercano di articolare e di comprendere per quel che possono una situazione complessa, ricomponendola come se fosse un puzzle. Di questa complessità Marco e Sara percepiscono e registrano contraddizioni e stridori. Rappresentati da Conti come due ragazzini problematici, eppure dotati di intelligenza vivace e anticonformista, Sara e Marco potrebbero essere gli elementi unificanti di questa situazione e i portatori di un nuovo principio di razionalità, una razionalità più fresca e non ancora soggetta a mascheramenti e costruzioni ideologiche. Ma la storia non ha un lieto fine. Alla lunga, infatti, i pregiudizi e la disperazione prevalgono sulla lenta guarigione emotiva e fisica dei ragazzi (Sara, in particolare, contrae la cloracne). Lasciati al nord i maschi della famiglia, la ragazza e la madre tornano in Sicilia, dopo che Assuntina, sorella maggiore di Sara, muore in seguito a un aborto clandestino.

Eco-ontologie della contaminazione

La combinazione tra l’“azione deviante” della diossina e la “visione sintattica” dei bambini è il vero punto focale della storia. Lungo tutto il romanzo, infatti, il racconto di Marco è un’accurata descrizione dell’ecologia della contaminazione: un’ecologia completa che include tutte le forme viventi: Carmelina, la gatta di Sara – la sua “sorellina piccola” non umana, che muore nascosta nel giaccone di Marco –, il suolo, le foglie “bruciate dal veleno” (Conti 1978, 25), il “fiume [ormai] morto” dove “non ci sono più pesci, avvelenati chissà da quanto tempo,” mentre adesso lungo la corrente scorrono “gatti morti, cani morti” (33). E morti sono pure gli animali da cortile, gli uccelli, gli insetti: “non ci sono più animali. Morti tutti, ti ho detto. Morti o ammazzati: tutti, i polli e tutti i conigli. E anche i passerai, i piccioni e le mosche. Morti tutti. . . Sono morte anche le cicale” (28).

Con la sua forza pervasiva e invisibile, la diossina è in ogni angolo, nascosta dappertutto, perfino nel cibo. Di questo i bambini si rendono conto, nonostante gli adulti continuino a dire che tutto va bene. Lo mostra l’ironia di Sara, quando offre a Marco una fetta di pane e pomodoro: “Vuole un po’ di veleno, signore? Posso offrirle la merenda? . . . Il pomodoro è un pochino avvelenato, mi scusi signore, ma sa com’è da queste parti” (Conti 1978, 40). Questo quadro trans-corporeo culmina con la descrizione delle malformazioni genetiche fetali, oggetto di un altro dialogo tra i due bambini:

- Io capisco che la diossina fa male ai bambini che ci sono già. Ma i bambini che non ci sono ancora? A quelli non ci credo, che gli fa male.
- Ma i bambini che non ci sono ancora ci sono già: stanno nella pancia della madre, ricevono il sangue dalla madre.

- E già, questo lo sapevo. Chissà perché, non ci avevo pensato. Un bambino sta nella pancia della madre, non vede niente, non sente niente, ma se la madre prende il veleno gli fa male anche a lui, gli fa venire il muso della lepre.
- In quel paese di O Ci Min ce n'è tanti, di bambini con il muso della lepre.
- Tanti.
- Chissà com'è un paese dove tutti i bambini hanno il muso della lepre. Forse le lepri hanno la faccia di bambino. (Conti 1978, 76)

La “lepre con la faccia di bambina” del titolo si riferisce qui chiaramente alla cheiloschisi, il cosiddetto “labbro leporino,” una delle malformazioni fetali più comuni della contaminazione da diossina.²² Ma non è solo questo. Con l'immagine della lepre con la faccia di bambina, Conti si riferisce anche alla continuità ecologica e ontologica tra forme di vita umane e non umane. I bambini, infatti, non solo si rendono conto del legame ecologico tra madri e bambini, siano essi umani o animali (Marco e Sara parlano di mucche, gatti e di mammiferi in generale). Essi percepiscono chiaramente questo legame ecologico come qualcosa di molto più profondo, come un principio di reciprocità e permeabilità biologica tra tutte le forme di vita. Non è un caso che, dopo aver parlato di bambini col “muso della lepre,” Marco sogni “lepri con la faccia di bambino” e ogni sorta di combinazione umano-animale:

Quella notte ho sognato che c'era una gran confusione di vitelli con la pelle di pesce e di pesci con le gambe di vitello, di bambini col muso di lepre e di lepri con la faccia di bambino; Sara ha preso in braccio una gatta col muso di lepre e ha detto “ecco la mia sorellina piccola, è tornata la mia Carmelina”; io le ho detto “macché, è una gatta col muso di lepre,” lei ha detto “no, è una bambina col muso della lepre e il corpo della gatta,” la gatta si è voltata a guardarmi col suo musino di lepre, e piangeva. Quando mi sono svegliato ho visto che era un sogno da ridere, ma in sogno invece avevo avuto una grande paura. (Conti 1978, 78)

Questo passaggio è importante e apre una serie di considerazioni cruciali per un'ecocritica femminista. A prima vista, l'attenzione che Marco e Sara rivolgono agli effetti genetici della diossina sui feti *attraverso il corpo della madre* è il segno esplicito della consapevolezza che l'elemento femminile è il centro di questo sistema di contaminazioni intrecciate. Le madri sono colpite due volte: nel loro corpo e, in maniera trans- o inter-corporea, nel corpo dei loro figli. L'enfasi sul femminile è evidente anche sul piano linguistico. La “bambina” del titolo, come la gatta di Sara che tanta parte gioca nel connettere l'universo umano dei bambini con quello non umano, è infatti una femmina. Ma la dimensione corporea e trans-corporea della maternità e della generazione di cui parlano Marco e Sara non è soltanto umana; e questo, nell'orizzonte

²² Nel romanzo Conti si riferisce spesso alla guerra in Vietnam, in corso proprio in quel periodo e all'incidenza della cheiloschisi nei neonati partoriti da donne esposte all'effetto di armi chimiche contenenti diossina, come il famigerato “defoliante” Agent Orange. Si veda Conti 1978, 60-61. L'uso militare della diossina è menzionato anche in *Visto da Seveso* (Conti 1977, 77).

dell'ecofemminismo, è un dettaglio di grande importanza.²³ Nell'universo narrativo di Marco e Sara gli animali non umani occupano anzi un posto centrale. Come dimostrano alcuni significativi passaggi del romanzo (primo fra tutti, il fatto che Sara chiama Carmelina la sua "sorellina piccola"), gli animali non umani sono parte di un orizzonte di valori aperto, flessibile e inclusivo.²⁴

In quest'orizzonte morale inter-specifico, la tecnica narrativa dell'antropomorfismo ha una funzione decisiva. Il gioco d'incroci e mescolanze di animali e bambini nel sogno di Marco, e più ancora l'umanizzazione di gatti, lepri, mucche, pesci, non è specchio di una visione gerarchica e antropocentrica, ma al contrario "lavora contro l'antropocentrismo": invece di demarcare divisioni essenzialistiche, l'antropomorfismo della narrazione rivela piuttosto le simmetrie tra umano e non umano.²⁵ Come suggerisce la filosofa americana Jane Bennett, "la percezione di un elemento antropomorfo può rivelare tutto un mondo di assonanze e somiglianze, suoni e immagini che riecheggiano e rimbalzano molto di più di quanto sarebbe possibile in un universo con una struttura gerarchica" (2010, 99). Nell'esprimere il paradosso di questi intrecci e di queste metamorfosi combinate ("una gran confusione"), il sogno di Marco è la cifra dell'isomorfismo strutturale delle forme viventi. Qui la trans-corporeità cede il passo a una inter-corporeità, intesa come la mappa dei percorsi interni della materia nel corpo stesso. Dal "movimento attraverso i corpi," siamo passati a una corporeità fatta d'incroci, di commistioni, di metamorfosi, in cui la dimensione materiale della vita è esposta e permeabile. Tutte le forme e combinazioni scaturenti da questa corporeità si riconoscono da un connotato basilare e costante: la loro vulnerabilità, il loro bisogno di protezione, il loro essere emotivamente e materialmente *nude*. In questo caos onirico e ancestrale, tutti gli animali, siano essi umani o non umani, sono neonati, sono "bambini": vitelli, piccoli pesci, bambini col muso di lepre, lepri con la faccia di bambino; e una bambina col muso di lepre e il corpo di gatta. Tutte queste figure strane

²³ Come Greta Gaard ha messo in luce in molti dei suoi contributi, "la relazione tra l'oppressione delle donne e quella degli animali" è uno dei punti-chiave dell'ecofemminismo (si veda Gaard 1993, 4). In particolare, l'uso dei pesticidi tossici e di sostanze chimiche nocive, spesso testati su animali da laboratorio, come altre pratiche speciste, "dimostra i nessi tra il degrado ambientale e l'oppressione degli animali non umani" (5). Per questo motivo, conclude la pensatrice, "è necessario riconoscere il ruolo degli animali all'interno della teoria ecofemminista" (6). Su questo tema, vedi anche Gaard 2010, 650-652; Gruen 1993; Collard e Contrucci 1989; Iovino 2006, 73-86, Faralli, Andreozzi e Tiengo 2014, e naturalmente Adams 1990.

²⁴ Nell'orizzonte morale di Marco e Sara, tuttavia, i mammiferi sembrano avere un posto privilegiato. È chiaro qui il tentativo di Laura Conti di trovare un punto intermedio tra la sua visione ecologica – chiaramente orizzontale e non antropocentrica – e quella che lei immagina possa essere la visione di due ragazzini che vivono nella periferia suburbana lombarda, in cui è normale avere un orto e degli animali. I polli, per esempio, sono da Sara considerati esplicitamente "non come noi," laddove "noi" include gatti, conigli e altri mammiferi.

²⁵ Si veda Bennett 2010, 120; 99.

e inquietanti sono senza difese e senza pace. Sono, direbbe Giorgio Agamben, espressioni della “vita nuda,” allo stesso tempo sacre e immonde, totalmente soggette alla sovranità politica e ontologica di un potere esterno.²⁶ Nella loro perturbante neotenia, esse sono il simbolo della dipendenza dei bambini dagli adulti e della totale esposizione di tutto ciò che è esposto a pratiche di oppressione, abuso, o semplice controllo.

Ciò getta una luce importante anche sul fatto che, insieme alla diossina, i protagonisti del romanzo sono due ragazzini: due figure deboli e, in un certo senso, “periferiche” rispetto al nucleo che, nella comunità, condivide la conoscenza e il potere decisionale. In questo senso, perciò, Marco e Sara sono essi stessi soggetti marginali. È tuttavia proprio dalla loro posizione periferica che Marco e Sara riescono meglio a rispecchiare e allo stesso tempo a comprendere le pratiche discorsive “tossiche” che, a Seveso, costituiscono l’altro elemento della contaminazione materiale. A dispetto dei limiti conoscitivi, la loro marginalità permette ai ragazzi di avere una visione meno parziale dell’intera situazione, una visione non filtrata o “contaminata” da strutture ideologiche e da verità o priorità precostituite. Per quanto possa apparire paradossale, la loro educazione scolastica ancora limitata e la frattura generazionale in cui “la trasmissione dei valori da una generazione all’altra stava inceppandosi” (Conti 1978, 10), diventano un vantaggio per Marco e Sara.

I ragazzi, per esempio, osservano con curiosità le polemiche sul diritto all’aborto, sostenute da alcune volontarie femministe che si fanno carico di informare le donne della comunità, facendo circolare notizie e foto di bambini (in alcuni casi, anche vietnamiti) nati col labbro leporino. Mentre le volontarie sono spesso guardate con sospetto e ostilità dagli abitanti cattolici di Seveso (che le chiamano “zingare”: Conti 1978, 69), i documenti scientifici sugli effetti nocivi della diossina sulla salute delle madri e dei feti sono ridicolizzati e respinti dai preti e da alcuni politici di orientamento cattolico e, come Laura Conti ricorda all’inizio del racconto, dagli “scienziati democristiani” (11). Il significato di questo complesso di fattori assume un significato concreto agli occhi di Sara e Marco quando la vicenda personale della sorella di Sara, Assuntina (che è rimasta incinta, pur non essendo ancora sposata), s’intreccia con la diossina, la mentalità sessuofobica della comunità e il potere economico dell’ICMESA. Terrorizzata dal giudizio della comunità e abbandonata dal suo fidanzato, Assuntina è intrappolata in una dissonanza cognitiva che la fa sentire scissa tra la consapevolezza del suo diritto e la paura dell’esclusione. Per questo motivo, decide di andare in Sicilia, dove ha un aborto clandestino e muore dissanguata. Commentando l’ipocrisia della comunità dalla sua posizione “periferica,” Sara mette a nudo come un elemento materiale (la contaminazione da diossina) sia usato quale pretesto per rinforzare pratiche discorsive di emarginazione ed esclusione. Nell’auto-rappresentazione della

²⁶ Si veda Agamben 1995.

comunità, la diossina non è vista come l'espressione nociva di un sistema incontrollato di sfruttamento sociale e inquinamento ambientale. La diossina non è presa come un attore materiale all'interno di un contesto in cui costrutti sociali e politici convivono con meccanismi di produzione industriale e di inquinamento dei sistemi biologici; non è vista come un elemento livellante che manifesta quella che Ulrich Beck chiamerebbe la democrazia del rischio.²⁷ La diossina, al contrario, è "neutralizzata" ("la diossina non è tossica": Conti 1978, 12) per evitare il conflitto con gli ordini ideologici, economici e sociali di una comunità in cui le vittime stesse temono le conseguenze della propria emancipazione:

Pensa quegli stronzi dei carabinieri che fanno finta di non sapere niente, fanno finta di credere che aveva paura del disonore, fanno finta di non sapere che avevamo preso la diossina. L'Assuntina era stata su tutti i giornali quella volta che quegli stronzi dei medici le hanno fatto sentire il cuore, e anche quella volta che quello stronzo di monsignore voleva portarle via il bambino. Ma i carabinieri non sanno niente, figurati. . . .

E sai perché fanno finta di non sapere niente? Per non tirare in ballo un'altra volta sui giornali quei dottori che le hanno fatto sentire il cuore, e quel monsignore. . . . [Mio fratello] dice . . . "se si tira fuori tutta questa storia la fabbrica deve pagare, e nessuno vuole dare fastidio alla fabbrica. E anche il papà e la mamma stanno zitti, perché la mamma ha paura degli scandali. Così l'Assuntina, se non muore, va in galera, e la fabbrica non deve pagare nemmeno un soldo. E se muore, la fabbrica non paga un soldo lo stesso, e noi restiamo senza nemmeno una foto dell'Assuntina. E non rimane niente, dell'Assuntina: come se non era mai neanche nata."²⁸

Nella prospettiva congiunta di femminismo ed ecocritica della materia, la realtà è fatta del gioco congiunto e delle stratificazioni di materia e discorso. Il discorso, in questa visione, non è solo un modo per mascherare la realtà, ma anche uno strumento per rivelarla. L'esposizione alla diossina *espone* a sua volta gli intrecci materiali e discorsivi che sono all'opera nelle pratiche discriminatorie di genere, nelle marginalizzazioni sociali, nel modo di costruire e strutturare il paesaggio: un paesaggio in cui non è un caso che gli emigranti, vivendo lontano dal centro e quasi a ridosso della fabbrica, siano colpiti più di altri dallo scoppio del reattore. La diossina, al pari di un reagente chimico, rende visibili tutte queste cose. Mentre cade come un velo sul territorio di Seveso, essa svela e rivela le costruzioni discorsive che si radicano nella vita materiale di quel territorio. La diossina, direbbe Bruno Latour, è un attante, una presenza agente non umana all'interno di una realtà umana, che inter-agisce e re-agisce con questa realtà, liberando nuovi significati nel corpo di vecchi processi e vecchi

²⁷ Ulrich Beck descrive la società del rischio come una società "in which imperceptible hazards usually affect some social groups more than others, but eventually affect everyone, regardless of social position" (1992, 20-22). Più avanti, riecheggiando un famoso detto femminista, Beck scrive: "what was considered unpolitical becomes political" (24).

²⁸ Conti 1978, 116-117. La ragione di questo paesaggio "deserto" è che gli oggetti contaminati, comprese le fotografie, sono state distrutte nel lavoro di bonifica.

paesaggi. Nel suo essere una sostanza tossica, essa rivela la tossicità di pratiche e discorsi che condizionano materialmente i corpi e il loro “trattamento” sociale.

Ma la diossina parla anche del potere attivo della marginalità in queste dinamiche. Parla di quel “principio sintattico” che viene dalle voci di confine, periferiche e corporee; dai bambini, dagli animali non umani e da tutti gli attori deboli e senza potere che, a dispetto del loro ruolo che hanno nella comprensione di questa realtà, non sono riconosciuti come soggetti reali. La diossina è la voce paradossale di questa cittadinanza estesa, una cittadinanza “materiale” che, come la cittadinanza biotica di Aldo Leopold, richiama l’umano alla sua responsabilità funzionale, ma non prevede nessun dominio e nessuna centralità.

La fine del romanzo, chiuso con l’autrice che parla in prima persona, mette insieme tutti questi elementi. Una reale democrazia, conclude Laura Conti, esige lo smantellamento delle pratiche che concorrono a creare le tante forme – materiali e discorsive – di oppressione sociale. Questa visione implica un’etica del vivere-nel-mondo come dimensione ecologica e culturale su cui costruire l’azione politica. Implica la condivisione di conoscenze e responsabilità, conoscenze e responsabilità che sono però incomplete senza un’etica della cittadinanza e delle relazioni trans-corporee:

La diossina è una sostanza embriotossica; se assunta dalla gravida entro il terzo mese di gravidanza, la sua azione tossica sull’embrione può dar luogo alla nascita di un bambino malformato. Se la malformazione è grave l’embrione non sopravvive, e si verifica quindi l’aborto. In tali casi l’aborto viene chiamato, impropriamente, “spontaneo.” La parola “spontaneo,” in questa particolare accezione, significa “voluto non dalla madre, bensì da altri.” Per esempio, la Givaudan. . . . Mentre scrivo questa nota (gennaio 1978) i rilievi statistici sono giunti al giugno ’77. Si è messo in evidenza . . . un sensibile aumento degli aborti spontanei fra l’agosto ’76 e il giugno ’77. Nell’area del Consorzio sanitario di Desio gli aborti spontanei, che erano il 10% dei parti nell’agosto ’76, erano il 18% dei parti nel giugno ’77. Un aumento dell’80%. . . . Le donne hanno vissuto nelle case inquinate, nei giardini inquinati, e il tossico è andato lentamente accumulandosi nel loro organismo.

C’è stato un medico che, a una donna che aveva chiesto di abortire, ha fatto ascoltare col fonendoscopio le pulsazioni del cuore del suo embrione. Non è stato invece tecnicamente possibile registrare il lento spegnersi delle pulsazioni degli embrioni morti “spontaneamente,” per inviare i nastri magnetici agli azionisti della Givaudan. (Conti 1978, 120)

Disintossicare i discorsi: Femminismo, ecocritica e narrative di liberazione

Traumaticamente decisivo per creare “una consapevolezza nazionale della negatività ambientale della produzione industriale e degli effetti pericolosi delle sue emissioni per la salute umana” (Bevilacqua 2006, 179), il caso Seveso ha segnato l’inizio reale dell’ambientalismo politico in Italia. In quest’orizzonte di emergenze materiali e discorsive, il ruolo del femminismo è stato fondamentale. Non solo, infatti, le intellettuali e le attiviste femministe hanno contribuito a spostare l’attenzione dalla

“moralità” dell’aborto ai “costi nascosti dell’industrializzazione” (Centemeri 2010, 200) ma, mettendo l’accento sulla “pratica della relazione” come una forma di “azione politica primaria” (204), esse hanno determinato un cambiamento radicale nel modo di affrontare le questioni. Dalla “politica delle donne – ha scritto Laura Centemeri – veniva la centralità riconosciuta alla relazione, come momento costitutivo del sé e dell’altro, che implica uscire dalla visione dell’individuo come autonomo e riconoscere la dipendenza e la reciprocità, cioè l’interdipendenza, come momenti costitutivi della soggettività” (2006, 161):

L’idea, qui, è quella del *prendersi cura* di un ambiente concreto e locale attraverso pratiche che danno vita a nuove relazioni tra gli esseri umani e il loro ambiente. L’attenzione non è più sul concetto di dovere politico; il principio guida per l’impegno politico non è più un astratto concetto di “atto legittimo.” L’azione politica deve, piuttosto, radicarsi e formarsi nelle pratiche della vita quotidiana che, proprio perché costruiscono e cambiano i contesti cambiando le relazioni, sono esse stesse intrinsecamente politiche. (Centemeri 2010, 204)

Nella prospettiva di contesti e relazioni che cambiano, le rappresentazioni narrative sono uno strumento essenziale di azione e di conoscenza: nel ricontestualizzare e ricreare un evento nei suoi elementi materiali e discorsivi, le narrazioni contribuiscono a riconfigurare significati, dinamiche di interazione, responsabilità etica e progettualità sociale. Nell’ispirare consapevolezza, le narrazioni possono essere una forma creativa del discorso etico, in cui l’oggetto della storia può essere trasformato in un progetto: un progetto morale e per ciò stesso politico.

Mettendo insieme i significati e i valori celati nei discorsi “tossici” di una società, opere come quelle di Laura Conti sono parte di questa visione e, insieme al suo attivismo politico, rappresentano un tentativo di “bonificare” territori contaminati e mentalità contaminate: contaminate dall’ecofobia, dalla misoginia e dall’uso ideologico del potere sul corpo e sul diritto all’autodeterminazione responsabile. Opere come queste mettono in atto una dialettica discorsiva che, come direbbe lo studioso tedesco Hubert Zapf, mostrando deficit, contraddizioni e squilibri “interni ai sistemi dominanti di potere,” reintegra “ciò che è marginalizzato, trascurato, represso o escluso.”²⁹

Questo fa emergere ancora un altro elemento, ossia il legame concettuale e pratico che unisce l’ecocritica, il femminismo e la prospettiva materiale. L’ecocritica della materia è congruente al discorso femminista per due motivi fondamentali. Innanzitutto, perché si concentra sulle nature corporee e pone la materialità al centro dell’analisi critica. Quindi perché, prendendo la materialità come una lente attraverso la quale interpretare le pratiche discorsive come se fossero testi iscritti su palinsesti corporei, essa decostruisce e ricostruisce le realtà che interpreta, riproducendo quell’osmosi di

²⁹ Zapf 2006, 62; 56. Cf. anche Zapf 2002, 64. Dello stesso autore si veda anche *Literature as Cultural Ecology: Sustainable Texts*. Londra: Bloomsbury, 2016.

disintegrazione e re-integrazione, di pratiche di liberazione, di riappropriazione e di riequilibrio etico che è intrinseca in ogni forma di pensiero femminista. Ciò spiega anche la stretta connessione che, nell'orizzonte del pensiero della materialità, lega ecocritica, femminismo ed etica della liberazione. Considerando le realtà materiali (umane, non umane e postumane) come "agenti" e come "attori narrativi," l'ecocritica e il femminismo materiale costruiscono un mondo che va apertamente aldilà dei centralismi oppressivi. Un mondo in cui anche ciò che è invisibile e quasi impercettibile può, come la diossina o le radiazioni nucleari, avere un suo campo di attività; ma anche un mondo in cui le pratiche discorsive devono essere decontaminate per prime, se vogliono competere con questi attori invisibili. Questa liberazione dilata l'orizzonte dell'azione, dei suoi soggetti, dell'interattività. Qui, in luogo di una realtà frammentata e dualistica in cui soggetti umani "intelligenti" si confrontano con oggetti inerti/non intelligenti, si apre una narrazione aperta e costruttiva in cui ogni cosa ha un ruolo e ogni corpo una storia da raccontare.

Nel proporre una visione culturale fondata sulla permeabilità e le relazioni tra i corpi, e insieme sull'inclusione, la partecipazione e la reciprocità, l'ecocritica femminista rivendica un'azione politica basata su una visione etica della cultura e su una visione concreta del contesto in cui quest'azione si svolge. Per "visione concreta" intendo qui una visione che sia, nella teoria come nella pratica, radicata nel corpo (e nei corpi) del mondo. Tale visione deve presupporre la consapevolezza delle co-implicazioni che sussistono tra i corpi (viventi e agenti), la materialità del sostrato fisico-ecologico, e il contesto ideologico. Come scrivono Stacy Alaimo e Susan Hekman, "abbiamo bisogno di modi per comprendere l'attività, il significato e l'ininterrotto potere trasformativo del mondo – modi che tengano conto delle miriadi di 'intra-azioni' . . . sussistenti tra fenomeni che sono materiali, discorsivi, umani, più-che-umani, corporei e tecnologici" (Alaimo e Hekman 2008, 4-5).

Su un piano più generale, questa visione non insiste sulla centralità dell'individuo umano, né è basata sull'antitesi tra esseri umani e natura non umana. Al contrario: nel considerare i soggetti umani in connessione con la loro possibilità fisica di agire all'interno di un ambiente e di interagire con esso, essa vuole mettere in luce il "denso tessuto" di relazioni materiali e discorsive in cui le nostre vite e la vita dell'ambiente sono "inseparabilmente mescolate" (Bennett 2010,13). Se la salute, ambientale e sociale, dipende dal fatto che le scelte e le pratiche politiche sono fisicamente calate nel corpo della realtà, il ruolo dell'ecocritica femminista è quello di riflettere su questa fisicità. È solo da qui, infatti, che possono scaturire legami di senso e discorsi di liberazione.

BIBLIOGRAFIA

- ADAMS, C. J. 1990. *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*. New York: Continuum.
- AGAMBEN, G. 1995. *Homo sacer. Il potere sovrano e la vita nuda*. Torino: Einaudi.
- ALAIMO, S. 2008. "Trans-Corporeal Feminism and the Ethical Space of Nature." In *Material Feminisms*, edited by S. Alaimo and S. Hekman, 237-264. Bloomington e Indianapolis, Indiana University Press.
- . 2008a. "Introduction. Emerging Models of Materiality in Feminist Theory." In *Material Feminisms*, edited by S. Alaimo and S. Hekman, 1-19. Bloomington e Indianapolis: Indiana University Press.
- . 2010. *Bodily Natures: Science, Environment, and the Material Self*. Bloomington e Indianapolis: Indiana University Press.
- ALAIMO, S. and S. HEKMAN (eds.). 2008. *Material Feminisms*. Bloomington e Indianapolis: Indiana University Press.
- BARAD, K. 2007. *Meeting the Universe Halfway: Quantum Physics and the Entanglement of Matter and Meaning*. Durham e Londra: Duke University Press.
- BARCA, S. 2011. "Lavoro, corpo, ambiente: Laura Conti e le origini dell'ecologia politica in Italia." *Ricerche Storiche* 41/3: 541-550.
- . 2014. "Work, Bodies, Militancy: The 'Class Ecology' Debate in 1970s Italy." In *Powerless Science? Science and Politics in a Toxic World*, edited by S. Boudia and N. Jas, 115-133. New York: Berghahn Books.
- BARRON, P. and A. RE (eds.). 2003. *Italian Environmental Literature: An Anthology*. New York: Italica Press.
- BATESON, G., D. D. JACKSON, J. HALEY, and J. WEAKLAND. 1956. "Toward a Theory of Schizophrenia." *Behavioral Science* 1: 251-264.
- BECK, U. 1992. *Risk Society: Towards a New Modernity*. Translated by M. Ritter. London: Sage.
- BENNETT, J. 2010. *Vibrant Matter: A Political Ecology of Things*. Durham and London: Duke University Press.
- BEVILACQUA, P. 2006. *La terra è finita. Breve storia dell'ambiente*. Roma-Bari: Laterza.
- BIACCHETTI, D. 1995. *La fabbrica dei profumi. La verità su Seveso, l'ICMESA, la diossina*. Milano: Baldini & Castoldi.
- CENTEMERI, L. 2006. *Ritorno a Seveso. Il danno ambientale, il suo riconoscimento e la sua riparazione*. Milano: Bruno Mondadori.
- . 2010. "The Seveso Disaster Legacy." In *Nature and History in Modern Italy*, edited by M. Armiero and M. Mall, 195-214. Athens: Ohio University Press.
- CERTOMÀ, C. 2012. *Laura Conti. Alle radici dell'ecologia*. Morciano di Romagna: Legambiente.
- COLLARD, A. and J. CONTRUCCI. 1989. *The Rape of the Wild*. Bloomington: Indiana University Press.
- CONTI, L. 1978. *Una lepre con la faccia di bambina*. Roma: Editori Riuniti.
- . 1977. *Visto da Seveso: L'evento straordinario e l'ordinaria amministrazione*. Milano: Feltrinelli.
- COOLE D. and S. FROST. 2010. "Introducing the New Materialisms." In *New Materialisms: Ontology, Agency, and Politics*, edited by D. Coole and S. Frost, 1-43. Durham: Duke University Press.
- ESTOK, S. 2009. "Theorizing in a Space of Ambivalent Openness: Ecocriticism and Ecophobia." *ISLE: Interdisciplinary Studies in Literature and Environment*, 16/2: 203-225.
- FARALLI, C., M. ANDREOZZI e A. TIENGO (a cura di). 2014. *Donne, ambiente e animali non-umani. Riflessioni bioetiche al femminile*. Milano: LED.
- FERRARA, M. 1977. *Le donne di Seveso*. Roma: Editori Riuniti.

- FESTINGER, L. 1957. *A Theory of Cognitive Dissonance*. Stanford: Stanford University Press.
- GAARD, G. (ed.) 1993. *Ecofeminism: Women, Animals, Nature*. Philadelphia: Temple University Press.
- . 1993a. "Living Interconnections with Animals and Nature." In *Ecofeminism: Women, Animals, Nature*, edited by G. Gaard, 1-12. Philadelphia: Temple University Press.
- . 1997. "Toward a Queer Ecofeminism." *Hypatia* 2/1: 114-137.
- . 2010. "New Directions for Ecofeminism: Toward a More feminist Ecocriticism." *ISLE: Interdisciplinary Studies in Literature and Environment*, 17/4: 643-665.
- GAARD, G., S. ESTOK e S. OPPERMANN (eds.). 2013. *International Perspectives in Feminist Ecocriticism*. London: Routledge.
- GRUEN, L. 1993. "Dismantling Oppression: An Analysis of the Connection between Women and Animals." In *Ecofeminism: Women, Animals, Nature*, edited by G. Gaard, 60-90. Philadelphia: Temple University Press.
- IOVINO, S. 2010. "Ecocriticism, Ecology of Mind, and Narrative Ethics: A Theoretical Ground for Ecocriticism as Educational Practice." *ISLE* 17/4: 759-762.
- . 2015 (2006). *Ecologia letteraria. Una strategia di sopravvivenza*. Milano: Edizioni Ambiente.
- . 2004. *Filosofie dell'ambiente. Etica, natura, società*. Roma: Carocci.
- . 2009. "Naples 2008, Or, The Waste Land: Trash, Citizenship, and an Ethic of Narration." *Neohelicon* 36/2: 335-346.
- . 2012. "Restoring the Imagination of Place: Narrative Reinhabitation and the Po Valley." In *The Bioregional Imagination: Literature, Ecology, and Place*, edited by T. Lynch, C. Glotfelty e K. Armbruster, 100-117. Athens: University of Georgia Press.
- . 2013. "Toxic Epiphanies: Dioxin, Power, and Gendered Bodies in Laura Conti's Narratives on Seveso." In *International Perspectives in Feminist Ecocriticism*, edited by G. Gaard, S. Estok, S. Oppermann, 37-55. London: Routledge.
- IOVINO, S. e S. OPPERMANN (eds.). 2014. *Material Ecocriticism*. Bloomington: Indiana University Press.
- JAMES, E. 2015. *The Storyworld Accord: Econarratology and Postcolonial Narratives*. Lincoln: University of Nebraska Press.
- LUCARINI L. (a cura di). 1994. *Laura Conti: Dalla Resistenza, all'Ambientalismo, al caso Seveso*. Milano: Unicopli.
- . 2012. "Una testimone del nostro tempo." In C. Certomà, *Laura Conti. Alle radici dell'ecologia*, 87-124. Morciano di Romagna: Legambiente.
- OPPERMANN, S. 2013. "Feminist Ecocriticism: A Posthumanist Direction in Ecocritical Trajectory." In *International Perspectives in Feminist Ecocriticism*, edited by G. Gaard, S. Estok, S. Oppermann, 19-36. London: Routledge.
- POGGIO, A. 1996. *Ambientalismo*. Milano: Editrice Bibliografica.
- SEGER, M. 2017 "Narrating Dioxin: Laura Conti's *A Hare With The Face of a Child*." *ISLE* (in corso di stampa).
- TUANA, N. 2008. "Viscous Porosity: Witnessing Katrina." In *Material Feminisms*, edited by S. Alaimo and S. Hekman, 188-213. Bloomington and Indianapolis: Indiana University Press.
- ZAPF, H. 2006. "The State of Ecocriticism and the Function of Nature as Cultural Ecology." In *Nature in Literary and Cultural Studies: Transatlantic Conversations on Ecocriticism*, edited by C. Gersdorf e S. Mayer, 49-70. Amsterdam: Rodopi.
- . 2002. *Literatur als kulturelle Ökologie. Zur kulturellen Funktion imaginativer Texte am Beispiel des Amerikanischen Romans*. Tübingen: Niemeyer.
- . 2016. *Literature as Cultural Ecology: Sustainable Texts*. Londra: Bloomsbury.

Autori e autrici di questo numero

Giovanni ABBATE DAGA è professore associato di Psichiatria presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Torino. Dal 2006 al 2010 è stato responsabile clinico dell'attività del Day Hospital di Psichiatria per la cura dei Disturbi del Comportamento Alimentare, dal 2010 responsabile clinico dell'attività di reparto per la stessa struttura e vice primario della stessa. È docente della Scuola di Dottorato di Neuroscienze Indirizzo Psichiatria dell'Università di Torino. Negli anni ha approfondito la ricerca nel campo della psichiatria clinica, con particolare riguardo ai Disturbi del Comportamento Alimentare, alla psichiatria di liaison ed alla Psicosomatica, alla psicoterapia, al ruolo della personalità nella patogenesi e nella cura dei disturbi mentali, alla psicofarmacologia. Ha in attivo numerose pubblicazioni nazionali e internazionali ed è coautore del *Manuale di psichiatria biopsicosociale*, (CSE, 2007). È psicoterapeuta e membro di diverse società scientifiche, in particolare membro della SIP Piemontese, della Società italiana di Psicopatologia, della Società italiana di Psicopatologia Alimentare (membro del Consiglio Direttivo), della Società di Psicoterapia Medica e della Società Italiana di Psicologia Individuale.

Maeva BARRIÈRE è dottoressa in arti plastiche presso l'Université de Toulouse Jean Jaurès, dove ha frequentato il *Laboratoire Lettres, Langages et Arts* CREATIS. Incentra le sue ricerche sull'arte commestibile. Dalle nature morte alle installazioni commestibili, dai riti alla gastronomia, *Manger l'art: art comestible et gastronomie esthétique* (la sua tesi di dottorato) è uno studio che valorizza il tempo dell'effimero e dei piaceri in seno all'arte. Un tracciato barocco durante l'infanzia, dalla Spagna al Messico, disegna il concetto di una possibile estetica golosa. Il senso del gusto è allora interrogato, fra il bello e il buono, l'alimento diviene arte? È attraverso numerosi incontri con chef come Michel Sarran (Tolosa), Jean Luc Fau (Rodez), Vidal Elias Murillo, Luis Barocio, Christian Bravo, Walter Andres (Messico), così come con le Scuole di cucina (Mérida-Messico) e il Lycée Hôtelier Renée Bonnet (Tolosa) che l'arte commestibile si definisce, confrontando le arti plastiche con le arti gastronomiche. Maeva Barrière mette in condivisione il suo processo plastico e gustativo, anche come artista residente con pubblici e strutture diverse con l'impresa produttrice dei biscotti Poulte e l'agenzia Perfectlovers, oppure i centri sociali di Cahor per il Festival "Lot of Saveurs", al fine di inventare ricette per mettere in opera il gusto dell'arte.

Giovanna BELLESIA-CONTUZZI, prima di conseguire un Ph.D in Lingue Romanze presso l'Università della North Carolina di Chapel Hill, si è laureata in Lingue e Letterature Straniere allo IULM di Milano e ha conseguito il diploma di interprete simultanea e traduttore presso la Scuola Superiore per Interpreti e Traduttori di Milano. Dal 1984 è professore di Lingua e Letteratura italiana allo Smith College di Northampton, Massachusetts. Il suo lavoro di ricerca e di insegnamento si è concentrato sulle scrittrici del Novecento e sull'immigrazione da e verso l'Italia. Ha anche continuato a insegnare e lavorare sulla teoria e la pratica della traduzione e da alcuni anni insegna "Savoring Italy", un corso che attraverso le tradizioni culinarie italiane introduce gli studenti alla cultura e alla storia del Paese. Oltre a vari racconti, negli ultimi anni ha co-tradotto in inglese con Victoria Offredi Poletto *Un clandestino a bordo* (*Stowaway on Board*, Bordighera Press, 2000) di Dacia Mariani, *Madre piccola* (*Little Mother*, Indiana University Press, 2011) di Cristina Ali Farah e *Regina di fiori e di perle* (*Queen of Flowers and Pearls*, Indiana University Press, 2015) di Gabriella Ghermandi.

Massimo BONIFAZIO è professore associato presso il Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università di Torino. Si è occupato di poesia tedesca contemporanea (Alfred Kolleritsch, *Poesie*, a cura e con un saggio di M. B., Torino 2005), di prosa del Novecento, in particolare di Thomas Mann (*Thomas Mann, un Don Chisciotte senza casa*, Roma 2009) e del discorso della memoria del nazismo (*La memoria inesorabile. Forme del confronto con il passato tedesco dal 1945 a*

oggi, Roma 2014). Riguardo al rapporto fra cibo e letteratura ha pubblicato vari articoli su Thomas Mann e sulle *Affinità elettive* di Goethe, e una monografia (*I galatei di Sankt Grobian. Eccessi alimentari e "cattive maniere" nella letteratura di lingua tedesca fra i secoli XII e XVI*, Torino 2004).

Daniela FARGIONE ha conseguito un Master e un PhD in Letterature comparate alla University of Massachusetts di Amherst, MA, dove è stata ricercatrice Fulbright. Attualmente insegna Lingua e Letterature anglo-americane all'Università di Torino, al Dottorato in Lettere (Letterature comparate) e al Master in American Studies dell'Università di Torino. I suoi campi di indagine includono le environmental humanities, l'ecocritica, le interconnessioni tra la letteratura anglo-americana e le altre arti. Ha organizzato e diretto convegni, conferenze e di recente il festival "Alla tavola delle migranti", 2016 (www.allatavoladellemigranti.it). Tra le pubblicazioni più recenti: *Merely a Madness? Defining, Treating and Celebrating the Unreasonable* (Inter-Disciplinary Press, 2012, curato con Johnathan Sunley), *Ambiente Dickinson. Poesie, sculture, nature* (Prinp, 2013) e *Contaminazioni ecologiche: cibi, nature e culture* (Led Edizioni, 2015, curato con Serenella Iovino). È traduttrice letteraria per la casa editrice Einaudi. <http://unito.academia.edu/DanielaFargione>

Gianpaolo FASSINO è dottore di ricerca in antropologia culturale presso l'Università di Udine, lavora all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo-Bra, dove coordina il Laboratorio "Granai della memoria". È professore a contratto di Antropologia medica presso la Scuola di Medicina dell'Università del Piemonte Orientale. Si occupa principalmente di antropologia dell'alimentazione ed è autore di numerose ricerche nei settori dell'etnografia, dell'antropologia storica, della storia delle discipline demo-etno-antropologiche e della storia culturale del Piemonte. Tra le sue pubblicazioni più recenti si segnala il volume *Quando il cibo si fa benessere. Alimentazione e qualità della vita* (a cura di, con Paolo Corvo, FrancoAngeli, Milano, 2015). Ha inoltre curato l'edizione completa del corpus fotografico di don Emilio Bellino: *Le colline della tradizione. Il Piemonte rurale nelle fotografie di don Emilio Bellino parroco di Cinzano 1890-1920* (Comune di Cinzano, Cinzano, 2015).

Roberto GILODI insegna Storia della critica letteraria all'Università di Torino. È autore di saggi sulla nascita del romanzo moderno e si è occupato di teoria dell'interpretazione e di ermeneutica letteraria in ambito comparatistico. Ha collaborato all'edizione italiana delle opere di Peter Szondi curando, con Federico Vercellone, il volume *Poetica e filosofia della storia*, Einaudi 2001. Ha pubblicato *Una vita in forma di libro. Ermeneutica e romanzo tra Illuminismo e Romanticismo*, Il Melangolo 2005, *Origini della critica letteraria*. Herder, Moritz, Fr. Schlegel e Schleiermacher, Mimesis 2013.

Domingo HERNÁNDEZ SÁNCHEZ è professore ordinario di *Estética y Teoría de las Artes* presso la Facultad de Filosofía dell'Università di Salamanca, dove è anche vicepresidente con delega per gli Studenti e le Relazioni internazionali. Fra le altre pubblicazioni, è autore delle monografie *Estética de la limitación* (2000), *La ironía estética* (2002) e *La comedia de lo sublime* (2009). Ha tradotto *Filosofía del arte o Estética* di Hegel (2006) e curato o volumi collettivi *Estéticas del arte contemporáneo* (2002) e *Arte, cuerpo, tecnología* (2003). Sue sono anche le edizioni critiche di *El tema de nuestro tiempo* (2002), *La rebelión de las masas* (2003), *Hegel. Notas de trabajo* (2007) e *En torno a Galileo* (2012) di José Ortega y Gasset, così come del volume *Índice de conceptos, onomástico y toponímico*, incluso nel decimo volume delle *Obras completas* di Ortega (2010).

Serenella IOVINO insegna Letterature Comparete all'Università di Torino. Borsista di ricerca della Fondazione "Alexander von Humboldt", è stata *plenary speaker* e *visiting scholar* in numerosi

paesi europei ed extra-europei. Dal 2008 al 2010 ha presieduto la European Association for the Study of Literature, Culture and Environment (www.easlce.eu) e dal 2013 coordina il Gruppo di Ricerca Internazionale sulle Environmental Humanities dell'Università di Torino. Tra i suoi libri, *Filosofie dell'ambiente* (Carocci, 2004), *Ecologia letteraria* (Ed. Ambiente, 2006), e le due collezioni *Material Ecocriticism* (Indiana University Press, 2014) ed *Environmental Humanities: Voices from the Anthropocene* (Rowman & Littlefield, 2017), entrambe curate con Serpil Oppermann. Il suo *Ecocriticism and Italy: Ecology, Resistance, and Liberation* (Bloomsbury, 2016) ha ricevuto il Book Prize della American Association for Italian Studies. Di ecocritica e cultura ecologica ha parlato in festival, eventi pubblici, documentari e programmi radio-televisivi trasmesse da Rai Tre, Rai Scuola, e Radio Tre. Per saperne di più: <http://unito.academia.edu/serenellaiovino>

Cecilia NICOLOTTI ha conseguito la laurea in Culture e Letterature del Mondo Moderno presso l'Università degli Studi di Torino, discutendo una tesi dal titolo "Il linguaggio teatrale beckettiano: Castri e Cecchi a confronto sulla scacchiera di *Finale di partita*". Ha collaborato come stagista presso la Fondazione Sandretto Re Rebaudengo e il Centro Studi del Teatro Stabile di Torino.

Leonardo NOLÉ è dottorando in Letterature Comparete all'Università di Torino. I suoi studi si concentrano in particolare sulle nuove direzioni del romanzo contemporaneo nel contesto anglo-americano. Nelle sue tesi di laurea ha esaminato alcuni risultati innovativi del *Bildungsroman* ottocentesco e ha seguito l'evoluzione del "romanzo di racconti" (*short story cycle*) nella letteratura americana, dagli inizi del Novecento fino ai giorni nostri. Attualmente si occupa di una nuova generazione di scrittori transculturali che sfrutta i temi della migrazione e della ricerca dell'identità per dare nuova forma al romanzo contemporaneo in lingua inglese. È membro dell'Editorial Board dell' AISNA Graduate Forum e, a partire da agosto 2017, sarà dottorando in Letterature Comparete al Graduate Center – City University of New York.

Davide PORPORATO è docente di Etnologia all'Università degli Studi del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro". Ha lavorato alla creazione di archivi informatici multimediali finalizzati alla gestione del patrimonio etnoantropologico. In questo ambito è responsabile scientifico, con Piercarlo Grimaldi, dell'"Atlante delle Feste Popolari del Piemonte" e dei "Granai della Memoria". Tra le pubblicazioni recenti ricordiamo: *Sentieri della memoria. Studi offerti a Piercarlo Grimaldi in occasione del LXX compleanno*, (a cura di, con Gianpaolo Fassino), Bra, Slow Food Editore - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, 2015; i saggi: *I santi della transumanza in Valsesia: una lettura etnografica*, Vercelli, Gallo edizioni, 2015; *Il cibo rituale nelle valli occitane*, Bra, Slow Food Editore – Università di Scienze Gastronomiche.

Davide SISTO è tanatologo e ricercatore post-doc in Filosofia Teoretica presso l'Università di Torino. Si occupa di *Death Studies* da un punto di vista filosofico in riferimento all'ambito medico, alle teorie del postumanesimo e alla cultura digitale. Tra i principali studiosi italiani della *Digital Death*, è docente per il Master "Death Studies & the End of Life" dell'Università di Padova e presso il Collegio di Milano. Collabora con Infine Onlus di Torino, di cui è membro del comitato scientifico e co-responsabile del blog "Si può dire morte", con la Fondazione Memories di Milano, con il Cespec (Centro Studi sul Pensiero Contemporaneo) di Cuneo, nonché con diverse Asl piemontesi. È altresì studioso del pensiero filosofico di Schelling e del romanticismo tedesco. È autore di una settantina di saggi su riviste nazionali e internazionali. Tra le sue monografie: *Lo specchio e il talismano. Schelling e la malinconia della natura* (Milano 2009), *Narrare la morte. Dal romanticismo al post-umano* (Pisa 2013), *Schelling. Tra natura e malinconia* (Milano 2016, tradotto in spagnolo e in portoghese). Sta attualmente scrivendo una monografia sulla *Digital Death*.

Simona STANO è assegnista di ricerca presso l'Università di Torino e ricercatrice presso l'International Semiotics Institute. Svolge attività di ricerca nel campo della semiotica della cultura e dell'alimentazione, della ricerca sui media e degli urban e visual studies, argomenti su cui ha presentato, organizzato e diretto conferenze in ambito internazionale e pubblicato numerosi articoli, capitoli di libro, curatele e una monografia (*Eating the Other. Translations of the Culinary Code*, 2015). Insegna "Semiotica del Cibo" e "Salute e cultura: uno sguardo semiotico" presso l'Università di Torino, "Cibo, comunicazione e cultura" all'Università della Svizzera Italiana e "Philosophy of Communication" e "Sociosemiotics" alla Kaunas University of Technology. www.simonastano.it

CoSMo
Comparative Studies
in Modernism

<http://www.ojs.unito.it/index.php/COSMO/>
cosmo@unito.it

© 2012  CENTRO STUDI
ARTI DELLA MODERNITÀ
<http://centroartidellamodernita.it/>