

PREFAZIONE AL VOLUME

Per una cultura critica dell'enogastronomia: l'Italia, è conoscenza comune, ha un patrimonio enogastronomico unico al mondo, legato a tradizioni secolari, a un ambiente e a una geografia particolari, che ancora può contare su saperi e tecniche tramandate di generazione in generazione. Basta avere la pazienza di scoprire questi "giacimenti" e, se necessario, difenderli contro l'onda lunga della globalizzazione e dell'industrializzazione indiscriminata, così che possano essere uno strumento di sviluppo delle aree rurali e possano restare a disposizione di tutti coloro che siano abbastanza avveduti e informati per goderne, sia in loco che a casa loro.

O almeno, questo è il discorso alla base di decisioni ambientali, politiche, sociali ed economiche che stanno influenzando non solo il moderno mercato agro-alimentare in Italia, ma anche le scelte e la sensibilità dei consumatori, se non altro di quelli che per capitale culturale e disponibilità finanziaria possono permettersi certi prodotti. La difesa delle tradizioni e delle realtà locali s'intreccia con questioni di enorme impatto, come la sicurezza alimentare (ricordate la mucca pazza?), la presenza di organismi geneticamente modificati o ormoni nel cibo, il cambiamento nelle strutture produttive e distributive nel settore eno-gastronomico, l'evoluzione delle abitudini d'acquisto degli italiani e, argomento non da poco, la legislazione internazionale sugli scambi e sulla proprietà intellettuale (eh sì, tali sono considerate Dop e Doc) sviluppata nel quadro dell'Organizzazione Mondiale del Commercio.

In questo contesto, complesso e dibattuto, questo lavoro di Alessandra Guigoni vuole dare un apporto particolare, offrendo riflessioni che cercano di andare al di là della retorica, dei discorsi comuni, delle ideologie nostalgiche e delle questioni economiche per capire come la dimensione alimentare in realtà giochi un ruolo importante nella nostra percezione di noi stessi, di chi siamo e di dove andiamo. Si tratta di un obiettivo importante, in una realtà sociale e culturale in continua e rapida evoluzione che spesso ci

lascia nell'incertezza e che ci spinge a cercare appigli e reti di sicurezza in identità a volte immaginate e costruite. Il ritorno alla pasta e fagioli della nonna è un atto non solo legato alle necessità biologiche o all'esperienza del palato e del piacere, ma anche un'affermazione di un'identità specifica dai connotati che fanno riferimento a storie, proiezioni sul passato e sul futuro, giudizi di valore e scelte concrete. Proprio per questo, Alessandra Guigoni affronta la sua ricerca e la sua analisi con una metodologia antropologica, al fine di capire meglio certi aspetti della cultura italiana contemporanea nel suo riflettersi in un contesto particolare ma molto rilevante, quello del cibo e della tavola.

Scorrendo gli argomenti affrontati nel libro, è facile accorgersi come il suo obiettivo sia quello di smontare discorsi acquisiti e apparentemente inattaccabili, accettati e riprodotti nell'ambito politico, nei media, dei dibattiti economici e sociali. Il titolo dell'ultimo capitolo, *La patrimonializzazione dell'immaginario: saperi e sapori culinari nelle retoriche e nelle politiche contemporanee*, riassume un po' tutto il percorso del libro, che tocca temi molti vari, dal ruolo dei media nella definizione della cultura enogastronomica contemporanea, alla costruzione culturale e discorsiva del mondo dell'enologia; dallo sviluppo delle personalità individuale nel processo di svezamento all'evoluzione della "personalità" collettiva italiana dal punto di vista storico e sociale, ben lungi da qualsiasi velleità essenzialista o jungiana.

La questione del rapporto fra "locale" e "globale," anch'essa trattata nel libro, è forse una delle più importanti nel dibattito contemporaneo, anche a di là del fatto alimentare e gastronomico. Il ricorso a definizioni amministrative (ma di grande rilevanza sociale e culturale) quali "indicazione geografica" o "denominazione di origine controllata" fanno riferimento a un concetto di territorio che viene elaborato e utilizzato come arma di difesa di risorse ambientali, sociali ed economiche delle realtà locali. Il valore economico di queste definizioni, comprese quelle non definite da impianto legislativo come i presidi di Slow Food, è evidente: non solo a livello di reddito per le comunità locali, ma anche di potenzialità turistica e culturale. Il dibattito si sviluppa spesso su con-

trapposizioni nette fra locale e globale, omogeneità e diversità (compresa la biodiversità), universale verso particolare. La realtà è probabilmente molto più complessa. Un piatto o un ingrediente, per essere percepito come locale, deve diventare parte di reti di scambio che permettono di entrare in confronto con l'altro, il diverso, acquisendo così una propria identità costruita nel confronto. Non solo: il concetto di *terroir*, progenitore dell'italiano "territorio", si sviluppò in Francia nella seconda metà dell'800, proprio quando l'urbanizzazione stava divenendo un fenomeno di fondamentale importanza in molti paesi europei. Sin dall'inizio, il "territorio" si definì dunque come spazio diverso nei confronti della città, e come riserva di prodotti diversi da quelli offerti dall'industria alimentare che proprio allora stava applicando tutta una serie di innovazioni scientifiche soddisfare le necessità d'approvvigionamento delle città in crescita. È interessante come il concetto di territorio abbia acquisito rilevanza in Italia dagli anni '60, come dimostra l'avvio della legislazione sulle DOC, in un momento in cui la migrazione interna e lo sviluppo di grandi centri urbani tagliavano (e in parte cercavano di dimenticare) le radici rurali e di povertà di gran parte della popolazione. E che il prodotto di territorio sia percepito come di migliore qualità è anche in parte la reazione a merci di cui, nel mercato cittadino, si ha timore di non conoscere l'effettiva provenienza.

Non si tratta di negare l'effettiva qualità del prodotto alimentare italiano, o di disconoscere le nostre ricchezze enogastronomiche, che costituiscono un patrimonio culturale ed economico straordinario. Quello di Alessandra Guigoni è piuttosto un richiamo all'onestà intellettuale, all'analisi della realtà al di là degli ovvi interessi economici, e, perché no, al coraggio di far notare che, a volte, il re è effettivamente nudo.

Fabio Parasecoli

IL CIBO: MEDIUM DI COMUNICAZIONE SOCIO-CULTURALE

PREMESSA

Raccolta, conservazione, coltivazione, preparazione e consumo del cibo costituiscono attività indispensabili in tutte le società umane. L'atto di nutrirsi è essenziale per la nostra permanenza in vita, e più in generale per la sopravvivenza di tutti gli esseri viventi sulla Terra.

Quest'atto, in apparenza meramente fisiologico e materiale, è anche carico di significati culturali, sociali e simbolici. L'alimentazione difatti è un *fatto culturale e sociale*; ogni cultura regola l'alimentazione dettando una serie di norme più o meno esplicite e rigide che fissano cibi commestibili e cibi considerati ripugnanti o vietati, ma anche i modi di preparazione, tempi e luoghi, contesti e persone con cui il cibo può o deve esser consumato. Il consumo del cibo, in una parola, è un procedimento per costruire, comunicare (ed eventualmente trasgredire) regole sociali, gerarchie, legami.

Ogni sistema d'alimentazione prevede al suo interno una precisa articolazione e disposizione degli alimenti, delle tecniche di preparazione e di cottura, di presentazione a tavola, secondo norme condivise dal gruppo sociale di riferimento.

Gli alimenti sono raggruppati a seconda delle proprietà estrinseche o intrinseche loro riconosciute, e secondo gerarchie di preferenza e di desiderabilità ben precise, nelle quali concorrono anche colore, gusto (acido, amaro, dolce, salato), peso, stato (liquido o solido), proprietà nutritive loro riconosciute (che possono coincidere o meno con proprietà medicamentose attribuite), che tuttavia variano da civiltà a civiltà, e di epoca in epoca.

Esistono numerosi *topoi* etnografici noti: il latte di vacca è ritenuto ripugnante dai Lele dello Zaire, il formaggio era fino a poco tempo fa scarsamente apprezzato in Estremo oriente, un italiano raramente mangerebbe carne di cane, gli statunitensi generalmente aborriscono la carne di cavallo e così via.

Allo stesso modo alcuni cibi assurgono a ruolo di *status symbol*, come le spezie nel Medioevo, o lo zucchero e la cioccolata nel corso dell'Età moderna, divenuti popolari nel corso del XIX e XX secolo.

O ancora status symbol alimentari sono lo champagne e il caviale, stereotipo della *bella vita*, del lusso, oggetto di desiderio della borghesia, di spreco, ostentazione insieme alla selvaggina, ai tartufi e ad altre sostanze alimentari rare e costose.

È importante sottolineare che i gusti e i disgusti sono culturalmente, socialmente e storicamente determinati e cambiano col passare del tempo: la salsa di pesce *garum* era una squisitezza d'epoca romana, oggi il suo semplice odore, di pesce marinato e frollato, probabilmente ci disgusterebbe.

Tra le logiche maggiormente cogenti che guidano le scelte alimentari, vi sono interdizioni e norme di tipo religioso (si veda la proibizione della carne di maiale per ebrei e musulmani), anche se sull'interpretazione del significato profondo di tali proibizioni culturalisti/simbolisti e materialisti/utilitaristi hanno dato interpretazioni antitetiche, rappresentate da Mary Douglas e da Marvin Harris.

La prima interpretazione fa appello al significato simbolico di tali interdizioni, connesse alla visione del mondo di tali civiltà, la seconda mette in luce le caratteristiche ecologiche delle regioni in cui tali civiltà si sono sviluppate nel corso dei secoli e sostiene che alla base vi è una scelta razionale in termini di costi/benefici (Douglas 1985; Harris 1990).

Spesso alimenti dotati di buone proprietà nutritive sono *tabuizzati* presso molte culture: il latte materno per gli adulti, ad esempio, o il sangue umano, che teoricamente potrebbero essere oggetto di raccolta e di vendita come alimenti. Il caso del latte materno è molto interessante perché esso cambia di segno (positivo o negativo) secondo chi lo beve: è dalla parte dell'osservatore esterno, puro e nutriente se visto ingerire da un lattante, poco ap-

proprio o addirittura disgustoso se visto ingerire da un adulto (si veda Lupton 1999).

Del resto sull'opportunità, in età adulta, del consumo di latte (di vacca, capra ecc.) vi è un dibattito tra nutrizionisti, ed esistono diverse associazioni per l'abolizione del consumo del latte.¹ «Il latte è una delle abitudini alimentari dell'uomo più fortemente connotata in senso "culturale" rappresentando l'esito di un lungo e difficile adattamento» (Muzzarelli-Tarozzi 2003: 50).

Genericamente possiamo affermare che la coprofagia, la geofagia e il cannibalismo sono comportamenti alimentari oggi considerati aberranti in tutte le culture; tuttavia se esaminassimo queste sostanze da un punto di vista nutrizionale avremmo qualche sorpresa. Ad esempio gli escrementi sono nutrienti perché contengono sali minerali e vitamine, e sono comunemente ingeriti da molti mammiferi, come cani e maiali.²

«Il cane ed il porco più che onnivori sono scatovori e scatofili. Quindi si sono auto-addomesticati, attratti dagli escrementi umani, almeno così sembrerebbe... introdotti nella società come spazzini, e animali di cui l'uomo si nutre, vivono ai margini con un basso statuto sociale» (Fiorani 1993: 41).

Per quel che riguarda la geofagia, ossia l'ingestione di piccole quantità di terra, sappiamo che diverse qualità d'argilla contengono calcio e altri minerali utili per l'organismo. In passato, anche nella civiltà occidentale, alcuni minerali avevano un posto di riguardo nella cura delle malattie.

Eppure la geofagia è spesso stata etichettata come "primitiva", costituendo, per i parametri alimentari occidentali, spesso inavvertitamente evoluzionistici, una sorta di fossile alimentare, anche se al giorno d'oggi nelle erboristerie si vendono terre minerali adatte ad essere ingerite in dosi omeopatiche.

E ancora: nutrirsi di liquidi umani (latte, sangue) o solidi è considerato disgustoso, mentre il consumo di sangue animale è riservato a momenti fortemente ritualizzati e inerenti alla sfera religiosa.

Ottavio Cavalcanti suggerisce l'importante associazione tra vino e sangue, presente nell'immaginario collettivo sin nella Grecia arcaica e nel mondo romano; anche nella Bibbia si fa esplicito di-

vieta di consumare sangue animale ben 17 volte, anche se poi vi sono delle “smagliature” in tale divieto. Nel rito cristiano il pane si fa corpo e il vino si fa sangue di Cristo; la morte di Cristo, unico e completo sacrificio, è un rito sacrificale definitivo, ossia che non richiede altre vittime; il suo sangue dunque ha un valore propiziatorio, mistico, misterico e conviviale (Cavalcanti 1995: 29).

Infine il cannibalismo: secondo alcuni paleontologi era già praticato nel paleolitico superiore in diverse aree del mondo; le tracce sono controverse e ambigue; che fosse praticato per scopo rituale rimane solo un'ipotesi.

In epoca storica, in Mesoamerica Maya e Aztechi praticavano il cannibalismo; secondo alcuni scienziati sociali, come M. Harner, soprattutto per integrare la loro dieta, modesta di proteine d'origine animale; per altri specialisti lo scopo di tali pratiche invece era eminentemente religioso e culturale.

Altre culture hanno praticato il cannibalismo rituale sino a tempi recenti in diverse parti del globo. Nel 1939 Ewald Volhard registrò oltre un migliaio di gruppi etnici presso i quali avveniva il consumo di carne umana, la maggior parte dei quali era situata in Africa e Oceania (cfr. Fabietti-Remotti 1997: 140).

In somma ci sembra di poter affermare ancora una volta che a guidare le scelte alimentari è, nella stragrande maggioranza dei casi, la cultura (affermazione con cui intendiamo delimitare i condizionamenti biologici, che sembrano piuttosto deboli); altrimenti come spiegare l'avversione umana verso la coprofagia, la geofagia e il cannibalismo?

Perciò avere a disposizione un certo alimento non è determinante nelle scelte alimentari di un certo gruppo sociale, ma le scelte sono socialmente e culturalmente costruite, e seguono logiche diverse da quelle meramente utilitaristiche.

Paul Rozin ha provato ad elencare i fattori genetici nell'uomo riguardanti il cibo, che sono, a suo dire, sorprendentemente pochi e riguardano la predisposizione verso cibi dolci, piuttosto che verso cibi amari; l'interesse verso nuovi cibi (neofilia) e al tempo stesso la cautela nel provarli (neofobia) (forze che a nostro parere si annullano a vicenda); infine alcune speciali abi-

lità che permettono di imparare la relazione tra cibi ingeriti e conseguenze dell'ingestione (Rozin 1999: 11).

Il cibo dunque appartiene soprattutto al dominio della cultura, e della socialità: «Il cibo è in ogni luogo e in ogni epoca un atto sociale» (Barthes 1988: 281).

Rozin conosce bene il ruolo sociale del cibo giacché centro dell'interazione a tavola, portatore di messaggi di benvenuto nei rapporti di ospitalità, portatore di distinzione sociale e d'identità etnica. Condividere il cibo è, universalmente, uno dei modi fondamentali in cui si può mostrare, stabilire, mantenere rapporti interpersonali.

Il termine *compagno*, riscontrabile in diverse lingue (ad esempio nell'inglese *company*) deriva dal latino *cum-panis*, che significa in origine “dividere il pane con”, considerato un atto pratico e simbolico che veicola amicizia, confidenza, intimità.

Al contrario la mancanza di condivisione del cibo veicola senso di distacco sociale, di distanza, di esclusione; è un modo per sottolineare e mantenere gerarchie, riscontrabile in moltissime culture attuali e *storiche*.

IL GUSTO CAMBIA

Nell'analisi della formazione di gusti e disgusti si assegna il primato alla cultura, una cultura naturalmente che muta nel tempo. Colore, consistenza, sapore, odore, sono componenti importanti ma non decisive, per creare gusti e disgusti, preferenze e idiosincrasie alimentari.

Anzi, sapori e odori oggi considerati poco gustosi (il pungente, il tendente al rancido) sono stati largamente apprezzati nell'età antica e medievale, ad esempio nella salsa *garum* e nel condimento *agresto*.

Piuttosto ci sembra che sia la desiderabilità di un cibo, costruita socialmente e culturalmente, a renderlo appetibile. Il desiderio è, per il semiologo Roland Barthes, nella sua rilettura di Brillat-Savarin,³ il motore del piacere della tavola, che si distingue dal bisogno, o appetito naturale:

«In effetti è tutto qui: la specie ha bisogno della procreazione per sopravvivere, l'individuo ha bisogno del mangiare per sostentarsi; e tuttavia la soddisfazione di questi due bisogni non è sufficiente per l'uomo: egli deve mettere in scena, per così dire, il lusso del desiderio, amoroso o gastronomico: supplemento enigmatico, inutile, il cibo desiderato [...] è una perdita incondizionata, una sorta di cerimonia primitiva con cui l'uomo celebra il proprio potere, la propria libertà di bruciare la sua energia "per nulla"» (Barthes 1988: 266).

Ciò che viene rimosso, in questo circolo virtuoso di desiderio-piacere-cibo, è il cibo popolare, che nasce dal bisogno:

«Da che cosa è costituito essenzialmente questo cibo? Da pane e, in campagna, da una sorta di polenta che la cuoca preparava con un grano che pestava lei stessa nel mortaio... niente zucchero, bensì miele. Il cibo essenziale del povero erano le patate; si vendevano, bollite, per la strada (come accade oggi in Marocco) insieme alle castagne; snobbata per molto tempo dalle persone di "un certo ceto", che ne lasciavano il consumo "agli animali e ai poveri" la patata non deve certo la sua ascesa sociale a Parmentier, il quale voleva soprattutto che la sua fecola sostituisse la farina per il pane [...]» (Barthes 1988: 282).

Il desiderio è acceso dal ruolo occupato da un certo alimento nella gerarchia culinaria di una certa civiltà, dal suo grado di desiderabilità sociale e culturale, dal posto che occupa nelle tassonomie etniche di una data cultura. Sidney W. Mintz ha dedotto a tale proposito che la maggioranza delle società agricole preindustriali si basino su di un sistema agro-alimentare fondato su di un cereale (o tubero) principale, che è il cuore (*core*) dell'alimentazione, dato da carboidrati, uno o più legumi come alimento secondario, e infine un terzo elemento (*fringe*) dato da un alimento che serve a insaporire questo *core* (pasta o pane, o polenta o cassava o patate o riso ecc.) e i legumi d'accompagnamento, e che può essere costituito da una salsa, o un vegetale o qualcos'altro (aglio, pomodori, sale, pepe, peperoncino, olive, funghi, verdure in foglia ecc.). Conseguentemente miti e

riti alimentari sono concentrati prevalentemente sull'alimento principale della cultura di riferimento.

Mintz ha anche notato che la combinazione carboidrati + legumi è nutrizionalmente molto appropriata, assai più delle diete basate esclusivamente su prodotti della caccia o dell'allevamento. Di solito le società pastorali cercano di procurarsi tramite baratto (o coltivando esse stesse) vegetali (cereali, tuberi, legumi ecc.) con cui integrare la propria dieta. Sidney Mintz sostiene che tali *costanti* nella dieta delle culture agrarie di tutto il mondo sono il risultato dell'evoluzione delle società agrarie stesse che, in mancanza di tale complesso, sarebbero state svantaggiate (Mintz 2001).

Come gusti e disgusti sono plasmati culturalmente e storicamente individuati, così sono "le buone maniere" a tavola, l'ordine e l'aspetto delle vivande.

I Romani iniziavano un pasto con fichi secchi, miele, formaggio. Mammelle di scrofa, carne di gru o di pavone costituivano una leccornia. Nelle famiglie altolocate si mangiava sdraiati, con le mani, e gli avanzi finivano allegramente per terra.

Nel Medioevo le buone maniere a tavola, l'ordine delle vivande, e le vivande stesse erano assai diverse. Molto difficilmente saremmo a nostro agio ad un banchetto medievale, sottoposti come siamo stati, nel corso dell'Età moderna, ad un lungo "processo di civilizzazione" che ci ha progressivamente reso "raffinati" (si veda Elias 1998).

Anche la storia è *cibo*: senza l'azione selettiva degli antichi agricoltori non esisterebbero le piante coltivate dall'uomo, così come gran parte degli animali domestici. Gli uomini modificano la selezione naturale da migliaia d'anni, addomesticando piante ed animali: «Neppure le civiltà superiori degli uomini sarebbero sorte, se non si fosse riusciti a coltivare cereali e verdure e ad addomesticare gli animali» (Wulf 2002).

Questa trasformazione, avvenuta alla fine del Paleolitico, comporta un radicale mutamento dell'orizzonte tecnico ed economico; l'addomesticamento di animali e di piante avviene agli inizi in modo per noi impercettibile: gli uomini da cacciatori e raccogli-

tori si fanno allevatori, spesso di quelle stesse bestie che prima cacciavano da millenni, come pecore e capre, e agricoltori di quelle stesse piante che prima raccoglievano, con falcetti di pietra, già da secoli (cfr. Leroi-Gourhan 1977: 187).

I primi orti e frutteti erano probabilmente luoghi allo stato di natura, recintati dall'uomo per poter raccogliere i frutti così protetti: «A questa origine rimandano le radici indogermaniche del tedesco *garten* (giardino), *gher* (racchiudere) e le parole greche *chortos* (recinto) e *cheir* (mano)» (Wulf 2002: 47).

L'IDENTITÀ A TAVOLA

Sappiamo bene che il cibo nelle società tradizionali è al centro di cure, preoccupazioni ed ansie che coinvolgono l'intera comunità; per questo motivo il cibo si carica di valori etico-sociali, religiosi, simbolici, esistenziali che vanno oltre la sfera economicistica, e che impegna l'intero sistema etico-religioso (cfr. Lanternari 1983: 65-66).

Eleonora Fiorani, tra gli altri, afferma che il cibo è in tutte le società carico di valori simbolico-sacrali, in quanto «il cibo è esperienza del mondo; la persona stessa si costruisce mangiando» (Fiorani 1993: 17).

Tramite l'atto di mangiare ed assorbire il cibo, noi diventiamo ciò che mangiamo; assumendo il cibo assimiliamo il mondo e di conseguenza l'atto di mangiare «è sia banale, sia carico di conseguenze potenzialmente irreversibili» (Fischler 1992: 279). Fischler individua in ciò il paradosso dell'onnivoro: l'uomo è preso tra due fuochi: da un lato il bisogno di variare, diversificare ed innovare la dieta, dall'altro l'imperativo d'essere cauti perché ogni cibo sconosciuto è un pericolo potenziale. Non solo, e non tanto, per paura di un "avvelenamento" fisiologico, quanto per questioni ontologiche legate alla soggettività. Incorporare gli alimenti significa farli diventare parte della nostra sostanza intima; perciò l'alimentazione è