



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Premessa

a cura di Alice Giannitrapani, Ilaria Ventura Bordenca

Tradizionalmente, e secondo il senso comune, la gastronomia e la politica sono stati (e sono) considerati come discorsi tendenzialmente separati: il cibo rientra nella dimensione politica solo quando si parla di “politiche alimentari”, di interventi pubblici per la gestione, commercializzazione, distribuzione e produzione di prodotti alimentari. O, al più, quando si parla di regolamentare questioni dalle chiare implicazioni etiche e filosofiche legate al cibo (si pensi al dibattito sugli ogm, all’uso delle tecnologie, ai problemi sul consumo energetico nella produzione animale, sulla distribuzione e razionalizzazione delle risorse nel pianeta).

In realtà, come dimostrano anche gli scritti raccolti in questo volume, la valenza politica del cibo è molto più ampia. Il modo in cui ci nutriamo, prepariamo le pietanze, consumiamo sono infatti azioni che esprimono identità individuali e collettive. Non solo del cibo si fa un gran parlare, ma anche il cibo parla, di noi e della società che viviamo. D’altro canto, la gastronomia è sempre stata considerata un tratto identitario della cultura, la tavola un dispositivo di socializzazione, aggregazione, confronto tra persone e comunità, i piatti espressioni della storia e delle tradizioni di un popolo. Il valore politico della cucina è insomma evidente e indagarlo significa individuare i processi di contaminazione tra cucine, spiegare i fenomeni di traduzione tra sistemi alimentari differenti, studiare il linguaggio del cibo come un sistema modellizzante, ovvero come linguaggio in grado di fornire un modello di cultura.

Pensare la cucina come linguaggio politico vuol dire anche adottare un approccio che tenga insieme discorsi “della” gastronomia (ingredienti, pratiche, riti, spazi, oggetti) e discorsi “sulla” gastronomia (ricettari, film, romanzi, programmi televisivi), guardandoli come due facce di una stessa medaglia, come “testi” che insieme costruiscono il discorso gastronomico. Non c’è cioè da un lato l’ingrediente, il piatto, il rituale gastronomico e poi il modo in cui di esso si parla in tv, su internet etc. I media da un lato assorbono, riportano, riflettono quanto accade “nel mondo” (gastronomico e non), dall’altro producono, innovano, influenzano quanto accade “nel mondo”. I singoli fenomeni che in qualche modo hanno a che fare con l’alimentazione sono tra loro necessariamente interrelati e i loro collegamenti producono esiti talora imprevedibili.

I saggi raccolti in questo numero monografico infatti propongono analisi di questa doppia natura: a legarli, le nozioni semiotiche di testualità e di discorsività, che permettono di osservare sotto la medesima lente metodologica diverse produzioni della semiosfera, variegata per sostanze espressive ma strutturate secondo alcune dorsali invarianti, che sono in grado di strutturare sia il discorso della cucina sia quello della politica.

A cominciare dal contributo di Tamburri, che indaga, a partire da un testo cinematografico, l’evoluzione identitaria degli italo-americani sub specie gastronomica. Ci sono poi interventi legati alla connessione tra sistemi alimentari e politica in senso stretto, e raccolti nella sezione *A bocca aperta: i gusti*



della politica; saggi che riguardano il cibo come espressione identitaria del sé e, di conseguenza, anche dell'altro (*Sapore degli altri, sapore di sé: gusto e identità*); sezioni che si focalizzano sull'analisi di diverse forme di testualità in cui si parla di cibo (*Modi e mode alimentari*), ivi comprese quelle collegate alle cosiddette nuove tecnologie (*I LIKE: gusti sociali di nuova generazione*). È chiaro poi che nei sistemi alimentari, soprattutto di alcune culture, un ruolo fondamentale abbia non solo il cibo ma anche il beverage e, soprattutto, il mondo del vino, cui è dedicata la sezione *Sapere di vino*. Nel *Viaggio nella gastrosfera siciliana*, invece, si fa un'incursione nella cultura alimentare isolana, un sistema in cui singoli piatti e ingredienti si costruiscono in relazione tra loro e parlano della storia e della cultura dell'Isola. In *Architettura, cibo, città* vengono invece indagati, a vari livelli, i legami tra due linguaggi – alimentare e spaziale – al fine di vedere come essi dialoghino tra loro. Infine, in *Arti, spazi, gesti* si indaga il legame del mondo alimentare con quello artistico – anche qui a vari livelli (dal cibo come elemento utilizzato nelle performance artistiche, al cibo elevato a oggetto di arte nelle moderne forme di ristorazione).