



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

Mangiare l'immangiabile: spunti(ni) di semiotica cacogastromaniaca

Gabriele Marino

Abstract

Il contributo ruota attorno all'idea di un cibo immangiabile, eppure mangiato, e di una vera e propria cacogastromania, rovesciamento della gastromania — l'ossessione estetizzante per il cibo, la cucina e la loro discorsivizzazione — così a lungo e approfonditamente studiata da Gianfranco Marrone. Vengono brevemente passati in rassegna, commentati e interrelati alcuni esempi di “anticibo” (cibo ineditabile, impossibile, sbagliato, vietato): le ricette anti-tradizionaliste della cucina futurista; scatofagia, iperfagia e picacismo come pratiche identitarie oppositive (spesso connotate in senso sotto o contro-culturale); vari tipi di *post food*, tra cui il “beverone” Soylent, la *in vitro meat* e creazioni ingegneristiche e sperimentali che sembrano rincorrere le invenzioni, più o meno orrorifiche, della fantascienza (es. il progetto *Living Food*). Infine, si riprende il caso di *cucinaremale*: un gruppo Facebook dedicato proprio a cibi immangiabili (per definizione, perché “cucinatimale”), ma non per questo sprovvisto di forme interne di autoregolazione, fino all'autocensura, che ne definiscono i termini e i confini di liceità.

1. Aperitivo – siamo (anche) quello che (non) mangiamo

Non è necessario riprendere Feuerbach per ricordarci che il cibo è fondamentale nella definizione dell'identità. Anche nelle sue espressioni più stereotipiche, cristallizzate, oleograficamente folkloristiche o frutto di quelle che sono invenzioni della tradizione (Hobsbawm e Ranger) “belle e buone”. Se possiamo dire che un cliché è vero, ciò accade non perché esso sia autentico, perché fotografi una qualsivoglia fetta di realtà, ma perché è vero in quanto discorso: che l'italiano sia tutto “pizza spaghetti mandolino mamma”¹ può essere vero sì, no, in parte, non importa, ma comunque è questa una cosa che qualcuno a un certo punto ha pensato e detto, e che si pensa e dice.

L'identità, l'essere uguali a se stessi, essere se stessi, si dà sempre in relazione e come differenza, come opposizione a un “tu” contro cui “io” posso dirmi e darmi, e che diventa quindi per me “l'altro”. Posso essere un italiano da cliché, da macchietta: posso cercare la pizza a Tokyo e la trattoria romana a Parigi. Ma anche no. E per essere quello che sono, per costruirmi come sono, io che mi penso “altro”

¹ Verso dalla canzone di Elio e le Storie Tese “La vendetta del fantasma formaggino”, dall'album *Italian, Rum Casusu Çikti* (Hukapan/Sony, 1992).

dalla cultura che pure è la mia, posso decidere di opporre a quella che dovrebbe essere la mia ortoprassi culinaria – tollerante, elastica e inclusiva quanto si vuole – un cibo che sia altro a sua volta: il mio cibo impossibile, sbagliato o vietato. Una eteroprassi culinaria, un anticibo, immangiabile: non buono da mangiare (incommestibile, inedibile) e da non mangiare se si vuole essere considerati buoni (osceno, empio, proibito)².

Quella che segue è una assai parziale, assolutamente provvisoria, evidentemente imperfetta rassegna del mangiare l’immangiabile, della cacogastromania³; un piccolo omaggio *au contraire* alla gastromania marroniana (Marrone 2014).

2. Antipasto – il cibo futurista: un junk food politico

I Futuristi dichiarano guerra al chiaro di luna e, parimenti, propongono di eliminare la pastasciutta (oltre che forchetta e coltello e il paradigma delle portate). In buona sostanza, propongono di eliminare l’italianità dall’Italia. Non è un caso che Marinetti affidi la sua personale visione di “umorismo italiano” alle prose brevi racchiuse in industriali *Scatole d’amore in conserva* (1927). Il *Manifesto della cucina futurista* (1931) e *La cucina futurista* (1932) tutta sono stati studiati approfonditamente, provocatorie anticipazioni degli slanci antinaturalistici della Nouvelle Cuisine prima e – nel loro esplicito, oltranzista, “invito alla chimica” – di quella molecolare e sintetica poi. Coerentemente con il programma estetico del movimento, portando in qualche modo alle estreme conseguenze le superfetazioni del cuoco-architetto Antoine Carême (1784-1833), Marinetti e Fillia propugnano una culinaria spettacolare, esperienziale e sinestetica (multimodale, polisensoriale), programmaticamente surreale (fatta di accostamenti spiazzanti)⁴. Nel 2015, il giornalista del magazine “Vice” Mattia Salvia ha provato a preparare alcune ricette futuriste (Img 1)⁵, concludendo che:

Tutto sommato, dopo averle provate di persona posso affermare che le prescrizioni futuriste in materia culinaria sono meno assurde di quanto non sembrino leggendo le ricette. Certo, a prima vista certi abbinamenti possono sembrare azzardati e certi eccessi sono decisamente rivoltanti, ma in generale dietro sembra esserci sempre un criterio. Anche se non sembra, niente è a caso. Prima di provarla di persona pensavo che la cucina futurista fosse una specie di provocazione fine a sé stessa, ma non è così.

Sembra insomma che i cibi futuristi appaiano come depotenziati della loro denaturalizzante e destabilizzante arbitrarietà; forse anche – possiamo aggiungere – grazie a ottant’anni e passa di contaminazioni, globalizzazioni e omogeneizzazioni (Fischetti 2016), risemantizzazioni e progressive inclusioni nel canone culinario: è “l’altro da mangiare” del cibo etnico conteso tra spasmodica ricerca dell’autenticità (si vedano per esempio le esplorazioni ad alto tasso di esotismo di *Bizarre Foods with Andrew Zimmern*, 2006-2018)⁶ e inevitabile remix culturale (Stano 2015), ma anche del cibo spazzatura (*junk food*) sdoganato ed elevato al rango di cultura con una dignità sua propria da trasmissioni televisive e format online di vario tipo. Dallo Svegliastomaco futurista (“Una fetta di ananas su cui si dispone un raggio di sardina. Il centro dell’ananas è ricoperto da uno spessore di tonno su cui poggia una mezza

² È definito etico l’antispecismo – di cui molto veganismo si alimenta – che, rifiutando una visione antropocentrica del mondo, vuole che gli “animali non umani” non siano né mangiati, né fatti soffrire o sfruttati (Caffo 2016). Di una natura etica squisitamente formale sono le interdizioni alimentari del regime kasher cui si attengono gli ebrei; prescrizioni così cogenti da valere la morte, nel caso in cui sia questa l’*extrema ratio* volta a scongiurare la loro sconfessione in un contesto di pubblica esemplarità (Volli 2019).

³ Ho proposto per la prima volta questo termine in Marino (2014); cfr. *infra*, par. 7.

⁴ Saranno assai meno surrealiste di come si potrebbe pensare le 136 ricette affidate da Salvador Dalí al suo riccamente illustrato ricettario *Le cene di Gala* (1973).

⁵ Per evitare l’inserimento di immagini a corredo (unica eccezione la Fig. 1; cfr. *infra*, par. 7), con la dicitura “Img X” rinvio a dei link esterni, raccolti a fine testo. Per praticità, quasi tutti gli URL sono stati abbreviati tramite il servizio bit.ly. Tutte le risorse online sono state consultate il 14 maggio 2019.

⁶ Reso in italiano con il titolo *Orrori da gustare*.

noce”) alla pizza con l’ananas proverbiale nemesis di ogni integralista della pizza napoletana il passo, forse, è più breve di quello che si possa pensare sulle prime.

L’idea di un cibo “altro” perché artificiale – e immangiabile perché tossico – la ritroviamo in una serie di grafiche warholiane create dall’illustratore Nicola Corona a partire da foto tratte da un vero ricettario anni Cinquanta/Sessanta e pubblicate sotto il titolo, appunto, di *Artificial Food!* (Img 2) sul secondo numero (dicembre 1980) della rivista “Frigidaire” (testata che non ha mancato di sottolineare esplicitamente l’influenzata dei modi delle avanguardie storiche). Corona immagina alcune ricette eseguite in una futuribile “cucina automatica”, in cui il fuoco dei fornelli diventa un “termopolarizzatore elettronico”, basate su elementi e composti chimici più simili agli ingredienti di un farmaco, di una droga sintetica o di un prodotto industriale che di un piatto da mettere su una tavola imbandita: si va dalla fenil-fenetidina (sic; in realtà fenetidina), che dovrebbe essere un composto della sostanza comunemente nota come etere, al GH, un ormone dello stress, passando per la paraffina liquida, un derivato dal petrolio. La prima ricetta proposta recita:

MESCOLATE PIANO A TERMOPOLARIZZATORE ELETTRONICO LENTO: 3,3 p
FENIL-FENITIDINA mg 250, 17 ñ BENZOIL-AMINO, ETILENDIAMIDO TETRA mg 0,6,
ACETATO BISODICO GRAMMI 0, mg 0,2000. SERVITE BEN CALDO-

3. Primo – mangiare *merda*: scatofagie

Se l’idea *lato sensu* futurista di cibo corteggia un immangiabile *more gustativo* e in ultima analisi *more fisico/chimico*, un altro immangiabile scandaloso è quello etico-culturale, un immangiabile che è tale perché apre, abietto, all’autocannibalismo, mettendo sul piatto ciò che di norma, almeno dalla modernità in avanti (Wright 1960, Corbin 1982), è concepito in solitudine, lontano dall’occhio dell’altro: lo scarto per antonomasia, il rifiuto corporale. Ma se l’urina riesce comunque a trovare un suo posto, per quanto marginale e marginalizzante, all’interno di peculiarissime diete depuranti, le feci costituiscono le colonne d’Ercole dell’ingeribilità, rappresentando, letteralmente, un grande rimosso discorsivo⁷. In tal senso, l’extrasemioticità dello scarto corporale – che per un verso è “intimo” (è il nostro corpo, naturalmente e inevitabilmente, a produrlo) e per un altro “distante” (ce ne separiamo, lo allontaniamo) – rientra perfettamente nell’interdizione a nutrirsi di ciò che non è semplicemente “prossimo” (Marrone 2017, riprendendo Leach)⁸.

Dalla commedia greca antica a Rabelais, dai libertini de *Le 120 giornate di Sodoma* di Sade (e Pasolini) a Daniele Luttazzi⁹ (Img 3), passando per la *merdre* di Jarry, la scatologia e la scatofagia (o coprofagia) rappresentano la provocazione *par excellence*, “un atto estremo di edonismo antisociale, di rivolta contro la Chiesa, la società borghese, in parole povere contro l’etica in quanto tale” (Werner in Petrilli 2018)¹⁰. Le esperienze private e le performance pubbliche coprofagiche di Mario Mieli (1952-1983),

⁷ Si veda il contributo “Elementi di coprosemiotica” di Bruno Surace, incluso in questo stesso volume.

⁸ Il meccanismo comico alla base della frase pronunciata da Santy Byron alias Nando Mericoni (Alberto Sordi) nella celebre scena della pastasciutta di *Un americano a Roma* (Steno, 1954) sta proprio nello scarto enunciativo inatteso per cui si dà lì del “tu” a quello che si sta mangiando: “Maccarone, m’hai provocato e io te distruggo adesso. Io me te magno”. Riprendendo il prospettivismo tutto enunciativo e deittico di Viveiros De Castro, nella nostra cultura il cibo non è oggetto di apostrofe diretta, non si dà del “tu” a ciò che si mangia e, per converso, non si mangia ciò a cui si dà del “tu”, per esempio i cani e i gatti che consideriamo animali domestici – e parte del nucleo familiare – e non animali da cortile.

⁹ Che apre e chiude la quinta puntata della sua trasmissione *Satyricon* (RAI 2, 7 febbraio 2001) portando in scena prima e mangiando poi delle finte feci di cioccolato, in risposta alle critiche ricevute dalla dirigenza RAI nella persona del consigliere del CDA Alberto Contri, il quale, commentando le provocazioni del comico in un’intervista sul “Messaggero”, aveva dichiarato: “credo che a Luttazzi resti solo da varcare il confine della coprofagia”.

¹⁰ Diverso sembra il senso della coprofagia che ricorre ossessivamente nelle prime opere del romanziere russo Vladimir Sorokin (n. 1955), per esempio nei racconti “Sergej Andreevič”, “Proezdom” (“Di passaggio”) e nel romanzo *Norma* (1994, in cui la “norma” sono proprio le feci; Žižek 2001, Gulfo 2014). Semplificando molto, la



ideologo del movimento omosessuale italiano (nel 1977 Einaudi pubblica il suo – come si suole dire – seminale *Elementi di critica omosessuale*), rientrano in un novero di “pratiche che tanto più sono demonizzate dalla società, tanto più devono essere recuperate quali veri e propri centri di resistenza” (Schettini 2015). La coprofagia è per Mieli:

la piattaforma da cui partire per attaccare la morale borghese e abbracciare l’anarchia delle pulsioni libidinali: mangiare la merda rappresenta, da un lato, rivendicare il piacere anale e, dall’altro, rifiutare la feticizzazione della merda (qualcosa simile alla feticizzazione della merce di marxiana memoria) dell’ideologia capitalista (Petrilli 2018).

Il Mieli “alchemico” dell’ultima parte della sua vita narra un’esperienza magico-erotica che lo vede protagonista insieme al suo fidanzato: la celebrazione di un rito di “nozze alchemiche”, con la preparazione e l’assunzione di un pane “fatto in casa”, un dolce nel cui impasto confluivano non solo merda, sangue e sperma, ma anche ogni altra secrezione corporale, dalle lacrime al cerume (Del Re 2008).

La coprofagia è un atto massimamente trasgressivo e ritualizzato di individualizzazione, che presuppone o comunque implica una separazione, una cesura, una segregazione: l’ostracizzato si scopre coprofago e il coprofago viene ostracizzato. Feuerbachianamente: il rifiutato finisce per mangiare il rifiuto; mangiando il rifiuto, lo si diventa a propria volta. Non è un caso che l’alterità (sotto)culturale sia passata anche da questa pratica: esemplare il caso del cantante punk Kevin “G.G.” Allin (1956-1993), celebre per le esibizioni estreme a base di nudità integrale, autolesionismo e, appunto, coprofagia¹¹. Non è un caso che su un musicista “altro” – sperimentatore, anticonformista, trasgressivo ecc. – come Frank Zappa (1940-1993) abbia circolato per anni una leggenda metropolitana incentrata proprio su un episodio di coprofagia, pratica giudicata coerente con un profilo “sballato”¹² e “assolutamente libero”¹³ come il suo. Come dirà Zappa nella sua autobiografia (1989), cercando di “spiegare chi NON SONO”:

L’altra fantasia sul mio conto è che una volta “ho mangiato merda sul palco”. Questa storia è stata proposta in molte forme. Eccone un piccolo campionario (non completo): 1. Io mangiai merda sul palco; 2. Feci una gara con Captain Beefheart [Don van Vliet, 1941-2010; storico amico/nemico di Zappa], per cui entrambi mangiammo merda sul palco; 3. Feci una gara con Alice Cooper in cui lui calpestò dei pulcini e quindi io mangiai merda sul palco, e via così. Ero in un locale inglese, lo Speak Easy, sarà stato il ’67 o il ’68, quando un componente dei Flock [band jazz-rock di Chicago attiva tra il 1969 e il 1971] mi disse: “Sei fantastico; quando mi hanno detto che avevi mangiato della merda sul palco ho pensato: ecco un tipo veramente fuori”. Quando ribattei che non avevo mai mangiato merda sul palco mi sembrò molto depresso, come se gli avessi infranto il cuore. Comunque, gente, per la cronaca: non ho mai mangiato merda sul palco e il posto dove arrivai più vicino a farlo fu nel 1973, al buffet di un Holyday Inn a Fayetteville, North Carolina.

manifestazione (nel secondo racconto citato, un impiegato comincia a defecare senza apparente motivo sulla scrivania di un collega) o l’ingestione delle feci (nel primo racconto e nel romanzo citati) appare come sintomo e disvelamento del nonsenso della coazione a ripetere che contraddistingue la quotidianità.

¹¹ In “omaggio” alla coprofagia praticata da GG. Allin sul palco, la lapide della sua sepoltura nel cimitero di St. Rose, a Littleton, nel New Hampshire, è stata tradizionalmente oggetto di atti vandalici di natura scatologica da parte dei fan. Nel 2016, per questo motivo, è stata rimossa.

¹² *Freak Out!* (1966) è il titolo del primo disco della band di Zappa, *The Mothers of Invention*.

¹³ *Absolutely Free* (1967) è il titolo del secondo. Tutta la carriera di Zappa è costellata di riferimenti a un cibo disgustoso e grottesco: si va dai titoli di alcuni album (*Lumpy Gravy*, *Uncle Meat*, *Hot Rats*, *Burnt Weeny Sandwich*, *Thing-Fish*) a un vero e proprio manifesto anti-gourmet come il brano in stile *Sprechgesang* (cantato-parlato) “The Dangerous Kitchen” (da *The Man from Utopia*, 1983), in cui il mostruoso cibo (mal)conservato nella cucina di casa Zappa nottetempo si rivolta, prende vita e diventa a sua volta entità mangiatrice. Zappa (1989) lega anche il ricordo dell’incontro con il compositore Pierre Boulez a un dettaglio gastronomico descritto come disgustoso: durante un pranzo a Parigi, mentre lui ordina una bistecca al pepe, il compositore francese si dedica a uno strano “piatto a base di carne, adagiato su una foglia di lattuga, con sopra una salsa traslucida”, che si rivelerà essere “naso di mucca affettato”.

All'interno del discorso pornografico, la scatologia (*scat*) in quanto coprofilia fa genere a sé (incanalata nel macrosottosistema feticistico e parafilico), mentre i *tag* di piattaforme e utenti mainstream sembrano ancora non voler assegnare uno spazio suo proprio alla coprofagia, che rappresenta così un'anomalia o un tabù anche in questo ambito (da consumare entro i confini di un sottodiscorso specialistico, come quello delle videoserie “avant-garde” dell'austriaco Simon Thaur). Come avrà a dire Marco Antônio Fiorito, produttore e regista del più famigerato e virale video porno di sempre¹⁴, *2 Girls 1 Cup* (2007, Img 4; sessanta secondi di scene lesbo a base di coprofilia, coprofagia – in parte simulata – ed emetofilia, ossia eroticizzazione del vomito): “In passato ho già realizzato film fetish scatologici, usando cioccolato al posto delle feci. Molti attori infatti fanno film scat ma non sono disposti a mangiare sul serio feci”.

La coprofagia è il *non plus ultra* del rappresentabile e del performabile nell'affermazione della propria come una forma di vita *sui generis*: è proprio mangiando le deiezioni appena secrete da un cagnolino per strada — la scena non è simulata (Img 5) — che il travestito Divine (Harris Glenn Milstead, 1945-1988) riconquista una volta e per tutte lo status di “persona più disgustosa del mondo” (oggetto di valore attorno a cui si agglutina tutta la sgangherata trama del film) alla fine del manifesto trash *Pink Flamingos* (1972) di John Waters.

4. Secondo (con contorno) – Mangiare a merda: senza controllo

Iperfagia o polifagia (ipernutrirsi, mangiare troppo, senza sosta, a causa dell'insaziabilità di un appetito – per antonomasia – pantagruelico) e picacismo (da pica, la gazza ladra; disturbo ossessivo-compulsivo che porta all'ingestione continuativa di sostanze non edibili e prive di nutrienti come carta, legno, plastica, metallo, terra, capelli ecc.) costituiscono due facili meccanismi di identificazione e assegnazione del valore di alterità: chi non “mangia normale”, normale non è.

Sono iperfagici i reietti, gli empi, i mostri: Ersittone, cantato tra gli altri da Ovidio, riceve in punizione dagli dèi – ha abbattuto un bosco consacrato a Demetra per costruirsi un'enorme sala da banchetto – una fame insaziabile e finisce con il non poter far altro che divorare se stesso; figure semileggendarie come quelle di Tarrare (1772-1798), francese, e Charles Domery (circa 1778-dopo 1800), polacco, entrambi soldati per mestiere e fenomeni da baraccone per vocazione, sono connotate da tratti estremi di impulsività, bestialità, crudeltà e, in ultima istanza, disumanità.

Si può mangiare “fino a fare schifo”, “come una merda”, “a merda”: *Eat like shit* è lo slogan del “food pornographer” statunitense The Vulgar Chef (alias Kyle Marcoux), dal 2011 campione dell'esagerazione tra accostamenti ipercalorici, frittiture multiple e ripieni a matrisca. Si può mangiare senza controllo, a crepelle, fino a scoppiare: come i quattro amici, suicidi di cibo, protagonisti de *La grande abbuffata* (*La grande bouffe*, 1973) di Marco Ferreri; come l'enorme e informe Mr. Creosote de *Il senso della vita* (*The meaning of life*, 1983) dei Monty Python, che mangia e vomita senza soluzione di continuità e finisce letteralmente per esplodere – ma non morire, pare – a causa dell'ingestione di una mentina di troppo, classica goccia che fa traboccare il vaso; come rischia di accadere ai protagonisti del reality *Vite al limite* (*My 600-lb Life*, 2012-in corso), costretti a sottoporsi a bypass gastrico (ossia a gastrorestrizione) pur di poter limitare il proprio patologico *binge eating* (mangiare a più non posso), cosicché quello che per chiunque altro non è che normalissimo cibo (anzi, il cibo della norma, della consuetudine, come un hamburger del fast food), per loro diventa coattamente – prescrittivamente prima, fattivamente (a causa dell'operazione) poi – immangiabile.

Si può mangiare a crepelle, ma con grande controllo, grande professionalità: se lo si fa per mestiere. Come fanno i *competitive eaters* (mangiatori da competizione); figure come quella dello youtuber Matt Stonie (n. 1992) diffuse da decenni ormai in Stati Uniti, Canada e Giappone, che mangiano – meglio: ingeriscono, ingurgitano, ingollano – in tempi record quantità record di cibo (per esempio, un intero Happy Meal di McDonald's in 15 secondi o 103 tacos in 8 minuti).

¹⁴ Si tratta del trailer di un film intitolato *Hungry Bitches*.

Sono picacisti i freak e gli esibizionisti, come il mangiafuoco o il mangiatore di spade del circo di una volta: l'incomprensibile Mr. Merde che Leos Carax mostra nell'omonimo episodio di *Tokyo!* (2008) e in *Holy Motors* (2012)¹⁵; la ragazza che succhia i propri assorbenti usati in videodiretta online (Merchant 2013a; e torniamo alla questione dell'ingestione dello scarto corporeo); i teenager che mangiano le Tide Pods della P&G – detersivo liquido per vestiti racchiuso in capsule molli di plastica degradabile – per vincere una sfida, una *Internet challenge* (Chokshi 2018, Img 6).

Non è un caso che per prendere acidamente in giro quella *hipster culture* occidentale che ha prodotto senza velo di ironia alcuno il ridicolo sublime di *Interior semiotics* (famigerato video del 2010 che immortala una performance artistica involontariamente autoparodica)¹⁶, l'attrice e autrice comica Jamie Loftus, all'epoca ventiquattrenne (2017), abbia deciso di auto-videoregistrarsi intenta a mangiare, nei modi più improbabili e divertenti, *Infinite Jest* (1996), il romanzo *monstre* (1.079 pagine) di David Foster Wallace, libro di culto “consumato” – in questo caso, alla lettera (Img 7) – dall'intelligenza americana dei primi anni Duemila. Il letterario, soprattutto se ammantato di sacralità, positiva o negativa, produce ossessione e ben si presta alla fagocitazione come forma di catarsi: il vecchio e severo monaco Jorge de *Il nome della rosa* (1980) di Eco strappa e ingoia le pagine proibite della *Poetica* di Aristotele dedicate al riso, portandole per sempre con sé nella tomba (“incominciò con le sue mani scarnite e diafane a lacerare lentamente, a brani e a strisce, le pagine molli del manoscritto, ponendosele a brandelli in bocca, e masticando lentamente come se consumasse l'ostia e volesse farla carne della propria carne”); in *Red Dragon* (1981) di Thomas Harris, il serial killer Francis Dolarhyde, ossessionato dall'acquarello *Il Grande Drago Rosso* di William Blake, da cui si sente ispirato e che si è fatto tatuare sulla schiena, finirà per cibarsene¹⁷.

Se la coprofagia fa scandalo ed è oscena perché mette su quel palco della socialità che è il desco ciò che solitamente si occulta e getta via, quando ciò che si mangia desta scandalo ed è osceno, appare per converso necessario occultarsi alla vista dell'altro. Se Adamo ed Eva, tentati dal serpente a consumare il frutto proibito, si trovano scaraventati in un abisso di senso di colpa e vergogna (“Allora si aprirono gli occhi di tutti e due e si accorsero di essere nudi; intrecciarono foglie di fico e se ne fecero cinture”), chi in Francia consumi il tradizionale e oggi vietatissimo peccato di gola che risponde al nome di *ortolan*, ritualmente nasconde il capo sotto un fazzoletto bianco mentre, cupidamente, compie l'atto (Velinov 2012, Img 8). La proverbiale crudeltà di questa ricetta – l'ortolano, una specie di passerotto, viene rinchiuso in un minuscolo e buio cubicolo, nutrito di miglio fino a scoppiare, affogato vivo nell'armagnac (il che ne comporta la marinatura), infine cotto arrosto; è da mangiare intero, ossa comprese, in un boccone solo – è ben visualizzata dal dipinto *Golgotha* (2009, Img 9), parte della serie intitolata “72 Virgins to Die For”, del pittore statunitense Joshua Hagler (n. 1979).

¹⁵ Per un'analisi più esaustiva si veda ancora il saggio di Surace in questo stesso volume.

¹⁶ Caricato su YouTube nel maggio 2010, il video – la cui visione è oggi subordinata al login sulla piattaforma e, quindi, alla certificazione della propria maggiore età – documenta una performance artistica tenutasi nel marzo dello stesso anno in un club di Chicago. La performer, Gabbi Colette (vero nome Natascha Stolz) apre un barattolo di pasta precotta, con il cui sugo si impiastri la maglietta e all'interno del quale fa poi schizzare alcuni fiotti del proprio sangue mestruale direttamente dalla vagina. Tutto ciò pronunciando i versi “Everything is shit. We apply meaning, value, and worth to the shit surrounding us. We live by this meaning and by our words. We live by worth and apply value, but everything is shit”, prima normalmente e poi al contrario, dall'ultima alla prima sillaba. Il video è diventato virale ed è diventato un meme, venendo valorizzato particolarmente sotto il profilo dell'aspetto (caricaturalmente prototipico) e del ruolo (alla fine della performance qualcuno esclama: “Yeah, art!”) del pubblico; elemento potenzialmente marginale e su cui, invece, già le riprese originali indugiavano insistentemente, anche in momenti clou dell'azione, in una sorta di *mise en abyme* del formato *reaction video* (il principale genere di *Internet fad* che ha garantito la fama a *Interior semiotics*; i reaction sono video in cui gli utenti registrano il momento in cui guardano per la prima volta un dato contenuto, generalmente un video scioccante, demenziale ecc.).

¹⁷ Entrambi i momenti sono fedelmente riproposti negli adattamenti cinematografici *Il nome della rosa* (1986, regia di Jean-Jacques Annaud) e *Red Dragon* (2002, regia di Brett Ratner).



5. Dolce – mangiare *senza merda*: Soylent

Cos'hanno in comune un'automobile e un beverone? Niente. A meno che non siano Waymo e Soylent. Waymo, l'auto "che si guida da sola" prodotta da Google a partire dal 2015, rende manifesto come l'automobile abbia sempre attorializzato in un unico agente quelli che a ben vedere sono due attanti diversi: "ciò che deve spostarsi" e "ciò che consente lo spostamento". Soylent, "alimento sostitutivo" in forma di polvere solubile creato nel 2013 dallo statunitense Rob Rhinehart (all'epoca venticinquenne), sancisce che è possibile alimentarsi senza mangiare: sicuramente senza cucinare, sicuramente senza costruire una vera e propria culinaria e azzerando anzi l'idea stessa di regime dietetico. Entrambi elidono dal proprio orizzonte progettuale una valorizzazione ludica-estetica, schiacciandosi del tutto sul versante critico-pratico. Waymo ammazza il piacere della guida, Soylent quello della tavola: regredendo l'esperienza gastronomica, così fortemente magnificata dal fenomeno gastromaniaco, a questione squisitamente alimentare e in ultima istanza nutrizionale, esattamente come capita nelle forme di alimentazione medica, per via enterale (sonda diretta nell'apparato digerente) e parenterale (ossia endovenosa), e che infatti sono definite "alimentazione artificiale".

Il nome Soylent riprende quello dell'alimento – una specie di bistecca composta da soia e lenticchie (*soy + lentil*) – di cui si nutrono i protagonisti del romanzo di fantascienza *Make Room! Make Room!* (1966) di Harry Harrison, i quali vivono in un mondo sull'orlo del collasso causa sovrappopolamento (Img 10). Nel 1974 uscirà nelle sale un adattamento cinematografico molto libero del libro, *Soylent Green* (regia di Richard Fleischer, protagonista Charlton Heston), in cui l'alimento, che ha la forma di un wafer verde (Img 11), è in realtà ricavato da resti umani¹⁸. Se il nome presenta connotazioni distopiche, l'intento del prodotto creato da Rhinehart è utopico e presuppone o comunque implica un mutamento antropologico: eliminare il cibo dall'alimentazione. Coerentemente con il profilo del suo creatore, che è un ingegnere informatico, Soylent è un alimento ingegneristico, laboratoriale, nella sua prima e originaria formulazione composto da "35 elementi chimici fondamentali per la sopravvivenza di un essere umano"; Soylent non intende soltanto contenere tutto ciò che serve all'uomo, ma intende contenere *soltanto* ciò che serve all'uomo: niente di più, niente di meno, solo quanto è "necessario e sufficiente", nella giusta quantità. Non contenendo sostanze non necessarie e non contenendone in eccesso, e bypassando quindi la sua assunzione alcuni passaggi metabolici, una dieta basata esclusivamente su questo prodotto porterebbe nel tempo all'atrofizzazione del tratto terminale dell'intestino, perché il suo consumo comporta sì la minzione ma non l'evacuazione: "Sembra triviale menzionarlo, ma in contesti dove il rapporto cessi/persona sta a 1/1000 o peggio [l'eliminazione della necessità di defecare rappresenta] un fattore vitale" (Bozzi 2013). Dal cibo che è tale solo perché è già stato cibo, che è tale solo *ex post*, che trova senso nonostante e proprio in virtù del fatto che sia uno scarto (le feci), al cibo che, da una parte, è possibile solo se si scarta l'idea tradizionale di cibo e, dall'altra, non produce scarti (le feci) in senso tradizionale. Per scongiurare questo effetto collaterale, Rhinehart stesso – lo ha dichiarato in diverse interviste (Manjoo 2014) – si nutre di Soylent durante la settimana lavorativa, mentre nel fine settimana mangia "in maniera normale"; è esplicita qui un'opposizione di base tra cibo funzionale, subordinato alla nutrizione e al nutrimento riducibile (*functional*), e cibo "ricreativo" o "da svago" (*recreational* o *leisure food*).

L'idea dietro Soylent è ambiziosa: creare e distribuire su vasta scala una fonte di alimentazione semplice da produrre (all'industriale bastano dei prodotti chimici, al consumatore finale un recipiente con dell'acqua), essenziale (olistica e univoca), salutare (americocentricamente: è difficile diventare obesi nutrendosi di Soylent)¹⁹, etica (si tratta di un alimento naturalmente vegano)²⁰, economica (un

¹⁸ Il tema swiftiano del cannibalismo coatto e ignaro ritorna spesso nel discorso fantascientifico distopico. *Matrix* (1999), di Andy e Larry Wachowski, immagina che un'umanità residuale e larvalizzata lentamente si autofagociti: gli umani vivi e dormienti, intrappolati sotto vetro e "sotto formalina", vengono nutriti dalle Macchine con i resti liquidi di altri umani ("coltivati" per questa ragione precipua), per via ombelicale.

¹⁹ Ma sui possibili problemi legati al consumo di Soylent, soprattutto in quando dieta esclusivamente liquida e che non comporta masticazione, si veda almeno Galesini (2015). Negli anni Soylent ha lanciato anche una linea di prodotti solidi, chiamati prima Food Bar (ora ritirati dal commercio), poi Soylent Squared.



pasto completo costa 1,82 dollari)²¹, a ridotto impatto ambientale (per le modalità di produzione e l'eliminazione della dimensione fisiologica di cui sopra). Già adottato, per il rigidissimo efficientismo che promuove (sarebbe molto piaciuto ai futuristi), come “cibo ufficiale” da alcune comunità di informatici, programmatori, hacker (Merchant 2013b), addirittura prefigurando un vero e proprio “stile di vita Soylent” (abiti – meglio: uniformi – inclusi; Heuser 2016, Img 12), questo prodotto rivoluzionario potrebbe anche “salvare il mondo”. Ma sicuramente non salva l'estesia legata alla nutrizione; se il suo sapore è stato descritto, durante alcuni assaggi test, come “punitivamente noioso e senza gioia” (Manjoo 2014), “piatto”, “simile a del Didò fatto a mano e non-tossico”. E se alcuni acquirenti (si stima non più dello 0,01%) hanno riportato sistematicamente problemi gastrointestinali come meteorismo, nausea, vomito, diarrea legati al suo consumo. È proprio vero che la rivoluzione non è un pranzo di gala.

6. Caffè – mangeremo di merda?: *post food*

Diversamente da Soylent, altri tipi di cosiddetto *post food*²² provano a rimettere sul piatto – intanto il cibo, e poi anche – il fattore gusto: della masticazione e della cucina. È il caso della carne diversamente definita come “coltivata”, “pulita”, “sintetica”, “artificiale”, “di laboratorio” o “in vitro”; si noti come alcuni di questi termini siano manifestamente inesatti, perché questo tipo di “carne finta” è in realtà carne a tutti gli effetti, solo che non deriva dalla macellazione di un animale, ma dalla coltura in

²⁰ Non per questo non rappresenta un argomento divisivo. Nel febbraio 2016 ho chiesto a due tra i più importanti esponenti dell'antispecismo e del veganismo italiani, il filosofo Leonardo Caffò (al telefono, 17 febbraio) e il semiologo e musicologo Dario Martinelli (tramite Facebook, 28 febbraio), cosa pensassero di Soylent. Riporto qui un riassunto adattato (e approvato) di quanto mi ha detto Caffò: “Il veganismo intende riscrivere la cultura del cibo, Soylent vuole cancellarla, cancellando di conseguenza anche la sua dimensione simbolica, che anche per un vegano è fondamentale, ponendosi pienamente come distopia che porta alle estreme conseguenze certe logiche del sistema attuale, mostrandone tutta la paradossalità. Soylent intende diventare una specie di McDonald's vegano, e in questo sicuramente ha uno spazio di esistenza e di crescita, anche perché effettivamente si tratta di un alimento che non prevede alcuno sfruttamento animale. Ma, da una parte, sono convinto che sia un alimento a lunga andare devastante per la salute. E, dall'altra parte, il veganismo, almeno quello che pratico e promuovo io, è sostanzialmente anarchico, non mira a integrarsi nel sistema, ma utopicamente, asintoticamente a ri-costruirlo su basi diverse, ed è uno strumento anti-antropocentrico, mentre Soylent mi sembra profondamente funzionale a un modello antropocentrico”. Ecco invece *verbatim*, quanto mi ha scritto Martinelli: “In generale, io non sono contro queste cose. Se fanno il loro lavoro, e lo fanno senza violentare nessuno, non ho niente in contrario. Non sono un salutista del tipo ‘solo cose naturali’ (e a ben guardare, non sono un salutista in generale!). Facciamo uso di prodotti da laboratorio da decenni, e fanno parte del nostro modo di essere e di vivere. Tutti, regolarmente o sporadicamente, finiamo con il prendere una medicina o un integratore, prima o poi, anche chi fa finta di essere un duro e puro. Per dire: la dieta vegana manca di vitamina B12 (a meno che uno non abbia il coraggio di mangiarsi una carota senza lavarla, mangiando un po' della terra che ne è ricchissima!). Il vegano attento un integratore o un cibo rinforzato se li mangia. Che poi uno possa prendere quello che offre Soylent da sorgenti naturali, non c'è dubbio, ma io per primo, tutto questo tempo (e questa attenzione) non ce l'ho. Non mi dispiace prendere degli integratori per sostanze di cui il mio corpo ha particolarmente bisogno, quando ne ha bisogno, e non mi dispiace prendere subito (e dico subito!) l'antidolorifico se mi alzo con qualche dolorino al collo o alla testa. Infine: i laboratori sono quelli che hanno ucciso miliardi di animali per sperimentazioni quasi sempre inutili. Ma secondo me dal laboratorio usciranno anche molte soluzioni al problema dello specismo”. Ringrazio Caffò e Martinelli per la loro disponibilità e mi scuso con un altro amico filosofo, antispecista e vegano, Marco Maurizi, per non avere fatto in tempo a chiedere un parere anche a lui, come pure avevo programmato di fare.

²¹ soylent.com/collections/powder/products/powder-original.

²² Il *post food* si ricollega esplicitamente, fin da nome, al trans o postumanismo, un movimento filosofico, estetico e tecnologico che mira a ridefinire l'idea di umanità attraverso una sua decostruzione critica, alla luce dei paradigmi della complessità e dell'interconnessione. In questa sede, non mi è possibile affrontare questa tematica. Sean Raspet, artista e imprenditore già dipendente di Soylent in qualità di *flavourist* (“essenziologo, osfresnologo”), definisce “nonfood” (eatnonfood.com) le sue barrette a base di alghe che hanno lo scopo di “far ripartire da capo la catena alimentare” (*restarting the food chain*).

laboratorio di cellule staminali animali. Se l'idea di poter mangiare carne senza passare per la "assurdità dell'allevamento" era stata vagheggiata già da Winston Churchill in un saggio dal taglio futurologico, intitolato *Fifty years Hence* ("Fra cinquant'anni"), pubblicato nel dicembre 1931, la prima dimostrazione pubblica di preparazione e consumo di *in vitro meat* risale all'agosto del 2013, durante una conferenza stampa organizzata a Londra da Mark Post, professore di farmacologia presso l'università di Maastricht. L'hamburger cotto e mangiato in quell'occasione (Img 13), meno saporito di uno "naturale" perché praticamente privo di tessuto grasso, è costato qualcosa come 300.000 dollari (pare, finanziati in parte anche da Sergey Brin, co-fondatore di Google; Fountain 2013) e ha richiesto due anni di lavoro per essere prodotto (Ireland 2019). Grazie al lavoro pionieristico di aziende private come Mosa Meat (fondata da Post), New Harvest (newyorkese), Memphis Meat (californiana) e SuperMeat (israeliana), la produzione su vasta scala e a costi sostenibili di questo tipo di carne sembra oggi prossima a concretizzarsi: si parla del 2020-2021 per il lancio su un primo mercato sperimentale, quello statunitense.

La *animal-free* o *kill-free meat*, come è stata chiamata, solleva interessanti questioni per l'etica antispecista e le diete non basate sul consumo di carne perché se, da una parte, la stessa PETA (People for the Ethical Treatment of Animals, fondata nel 1980) aveva a suo tempo offerto un milione di dollari alla prima azienda che fosse stata capace di produrre carne di pollo coltivata in laboratorio entro il 2012 (Levine 2008), è tutto fuorché pacifico che vegetariani, vegani e animalisti possano decidere in massa di consumare questo prodotto, in una sorta di "vegetarismo transgender", per usare le – criticatissime – parole della baronessa Ruth Deech, *crossbencher peer* alla Camera dei Lord (Sen 2018).

Se la carne in vitro è un *post food* che si dà per camouflagge, provando a naturalizzare, a rendere familiare questa sua qualità artificiale, c'è tutto un altro *post food* che si propone, tecnicamente ed esteticamente, come avanguardistico e scioccante, provando in qualche modo a inseguire e superare a destra le invenzioni di quella fantascienza, soprattutto cinematografica, che ha più giocato sulla tensione tra morto e vivo, necessità e piacere, obbligo e possibilità, gustoso e disgustoso.

In *Snowpiercer* (2013) di Bong Joon-ho²³ il sospetto che le misteriose barrette proteiche, scure e gelatinose, con cui il "popolo del treno" è costretto a nutrirsi – per la penuria di qualsiasi altra materia alimentare – siano ricavate da cadaveri è forte; almeno fino a quando uno sguardo dentro i macchinari che le producono non dimostra come la fonte siano in realtà scarafaggi tritati. Oggi l'entomofagia, pratica naturale in molti paesi soprattutto asiatici, sembra essere una via possibile – e, in prospettiva, necessaria, ammonisce la FAO – anche in Occidente; per il momento, come integrazione di fonti proteiche, moda d'élite e gourmet (Spinelli 2015) ma, molto presto, anche come prodotto di massa (Scaparone 2018).

Il progetto *Living Food* (2013) della interactive designer Minsu Kim intende rispondere alla domanda "cosa accadrebbe se il cibo venisse consumato vivo, in guisa di personaggio immaginario" (*What if food were consumed alive, as a fictional character?*) e intende quindi costruire "un insieme di esperienze culinarie in cui il cibo si comporti come una creatura vivente intrattenendoci attraverso una forma di connessione empatica" (*A set of future dining experiences were designed where food behaves like a living creature entertaining us through an empathetic connection*). Le sue ragnatele/infiorescenze tentennanti (Img 14), le sue meduse fibrillanti e bolle in espansione, frutto della convergenza tra industrial design, biologia sintetica, robotica, haute cuisine e cucina molecolare, così come i veri e propri mostri – vedere il Throat Tickler ("solleticagola", Img 15) – del ristorante fittizio "Bistro in Vitro"²⁴, non possono non far pensare tanto ai semoventi *san-nakji*, *qiàng xiā* e *ikizukuri* (piatti a base di pesce crudo e vivo, rispettivamente coreano, cinese e giapponese), quanto a *eXistenZ* (1999) di David Cronenberg, il cui protagonista, il game designer/terrorista Ted (Jude Law), si nutre dapprima a fatica, disgustato (Img 16), e poi inevitabilmente, come posseduto, del cibo viscido – così simile a quei *game pods* che ha appena finito di assemblare in fabbrica – che gli viene messo davanti.

²³ Adattamento della graphic novel *Le Transperceneige* di Jacques Lob e Jean-Marc Rochette, pubblicata da Casteman nel 1982.

²⁴ bistro-invito.com.

Questo *post food*, cibi smaccatamente “sperimentali” (Howells e Hayman 2014)²⁵ ed estremi come questi rientrano di diritto in quell’idea di “sostanziazione alimentare” (“siamo arrivati a considerare normale produrre, acquistare e mangiare cibi artificiali, sofisticati, geneticamente modificati, a patto che questo non comporti la violazione di alcuna legge”) e di “cibo Frankenstein” (già la carne in vitro era stata a suo tempo ribattezzata *frankenmeat*; Fleming 2017) visualizzata e messa a nudo, svelandone le suture mostruose oltre le logiche della progressiva normalizzazione, dalle fotografie (2012) di Emiliano Zanichelli (n. 1978): banane spinose, limoni vestiti a pera, broccoli bicromi, pesci con due teste o che fanno cucù da un uovo di gallina (Img 17).

7. Amaro – per la cacogastromania o del mangiare di merda: *cucinaremale* (ma fino a un certo punto)

Mi sono già occupato, *magno cum gaudio*, di *cucinaremale*²⁶, il gruppo Facebook degli autoproclamati “cattivicuochi”: così negati ai fornelli da doversi limitare al “grado zero della cottura” o, al contrario, comunque soggetti all’intrusivo *Zeitgeist* gastromaniaco, come “costretti a provarci”, a cimentarsi lo stesso in ricette complicatissime, producendosi in disastri oltre il limite dell’immangiabile (e, prima ancora, dell’inguardabile), testimoniati sempre con autoironico orgoglio (Marino 2014)²⁷. Torno su *cucinaremale*, brevemente (si tratta giusto di un piccolo aggiornamento, modellato su due semplici domande)²⁸, perché non mi sembra possa esserci argomento di chiusura migliore per celebrare – come se potesse esserne l’ammazzacaffè o addirittura il Brioschi – la gastromania marroniana e, più precisamente, celebrandone il sacrificio rituale: come si fa con ogni frazeriano Re Sacro discorsivo che si rispetti.

Seppellire la gastromania, l’estetizzazione ipertrofica, generalizzata e contagiosa del gastronomico, significa in qualche modo riprendere a *parlare come mangiamo*. Come mangiamo *davvero*. Significa, cioè, riportare al centro del discorso una qualche idea di “verità”: intesa, certo, non come ontologia stabile e da rivelare ma, più semplicemente, come *realismo*, effetto di senso che, per una volta, non veicola altro che la – spesso squallida o sordida – realtà dell’ordinario. Il mediocre, l’appiattito, il banale, il mortificante, l’errore, il grigiame che abitano la quotidianità. Pare che da qualche tempo a questa parte stia accadendo qualcosa del genere su Instagram (Lorenz 2019); proprio la piattaforma digitale che più di tutte ha contribuito a definire, consolidare e riprodurre a colpi di filtri e blowup l’estetica gastromaniaca del #foodporn sta virando adesso verso un’estetica ostentatamente anti-costruita, anti-fashion, normalizzata, “autentica”, quando non proprio *sciatta*: laddove chiunque può scattare foto *cool* degne di un influencer, gli influencer tornano a distinguersi proponendo immagini dal sapore – artatamente, sia chiaro – amatoriale²⁹. La verità antigastromaniaca è, molto spesso letteralmente, *dura* o *cruda*, ma ci consente di aprire alla *varietà*, come nelle diete ben bilanciate: è una verità che dà spazio alle ideologie minoritarie, ai discorsi che si oppongono alla territorializzazione della lingua (sia quella *che parla*, sia quella *che assaggia*). Una verità che apre all’*avarietà*: alla mancanza di slanci, di investimenti timidi euforici o, puranche in presenza di questi, alla mancanza delle competenze gastronomiche e

²⁵ Si vedano anche il sito *Genomic Gastronomy* (genomicgastronomy.com) e Sakelaris (2003).

²⁶ fb.com/groups/cucinaremale.

²⁷ Per una discussione delle assiologie implicate nelle pratiche del gruppo si veda anche Stano (2018).

²⁸ Ritengo che possa essere molto interessante *seguire* i propri oggetti di studio secondo una diacronia non necessariamente sintagmatica, ossia non necessariamente racchiusa entro i confini di uno stesso studio o articolo.

²⁹ In questo movimento è stato trainante il lavoro del fashion designer georgiano Demna Gvasalia (n. 1981), nelle vesti di direttore creativo del brand di superlusso Balenciaga. *Mutatis mutandis* e semplificando molto, il riposizionamento estetico degli influencer di Instagram ricorda quanto verificatosi con la nascita di una pittura non più strettamente rappresentativa e referenziale ma costruttiva e fenomenologica – penso al Cézanne di Merleau-Ponty – in un’epoca in cui la fotografia come “arte del vero” moveva i primi passi. Se chiunque oggi può rendere poetico un paio di scarpe rovinate, un caffè con sopra un cuoricino di schiuma di latte o una pozzanghera che riflette degli alberi, coloro che “chiunque” non vogliono essere scelgono di pigiare il pedale della prosaicizzazione.

culinarie più minime, necessarie per porli in essere. Conducendo in ogni caso al disastro: al cestino dell'umido o alla tazza del cesso.

Prima domanda. Il “cucinaremale” del nostro gruppo Facebook, testimoniato puntualmente da un “enunciaremale” (foto sfocate, colori lividi, soggetti tagliati in malo modo via dall'inquadratura ecc.), è poi anche, sempre e necessariamente, un “mangiaremale”, come la catena connotativa “brutto e cattivo” porterebbe a supporre? Da quanto dicono gli stessi utenti, alcuni di questi piatti orrendi sono in fondo come i biscotti, “brutti ma buoni”; e a minima, parziale conferma di ciò stanno anche due miei piccoli esperimenti. Ho postato su *cucinaremale* due foto dello stesso identico piatto realizzate mettendo assieme, in una, tutti i problemi profilmici e fotografici che caratterizzano le immagini che predominano sul gruppo (Img 18) e conformandomi, nell'altra, ai canoni del foodporn di Instagram (Img 19). La prima immagine è stata accolta con unanime disgusto: in alcuni casi per il piatto in sé, in molti altri perché, evidentemente, è stata colta la mia volontà di “esagerare in bruttezza” (sabotando la resa fotografica di un piatto che, in verità, era molto buono – se non “da pensare”, sicuramente – da mangiare). L'immagine in stile foodie, invece, è stata unanimemente giudicata come golosa, per cui quasi tutti i commentatori hanno invocato il *ban* (“questo non è cucinaremale!”). Se il foodporn è *art of food composition*, è lecito insomma che qui si abbia a che fare con una *art of food decomposition*.

Seconda domanda. Esiste un limite all'immangiabile mostrato e mostrabile su una pagina che tratta di cibi immangiabili: cucinati malamente, scotti, bruciati, maltrattati in tutti i modi possibili e immaginabili (in sintesi, disgustosi)? La risposta va preparata ricostruendo un minimo di contesto. *cucinaremale* e i suoi pastrocchi hanno rappresentato un fenomeno di culto, con poche centinaia di membri fidelizzati e molto attivi, fino a quando, pochi mesi dopo la sua creazione, il 10 ottobre 2014, “Repubblica” non ne ha inserito una selezione di foto in una delle sue gallery “da colonnina destra”, intitolata *Il club dei cuochi negati: Fieri dei nostri piatti falliti*³⁰. In breve tempo l'articolo è diventato virale, causando un ingolfamento di iscrizioni: se fino a quel momento i membri del gruppo erano circa 1.400, in due giorni appena (12 ottobre) sono quasi raddoppiati, con l'aggiunta di altri 1.200 utenti³¹. Il trend si è poi assestato su numeri assai più ridotti, ma la crescita è rimasta costante; per dare una misura delle dimensioni della community: se nell'aprile 2018 il gruppo contava 64.600 membri, oggi – addì 14 maggio 2019 – ne conta 88.600. Questo successo improvviso e inaspettato ha avuto due conseguenze principali: da una parte, si è generata una microgalassia di pagine-copia e di pagine basate sulla stessa logica (secondo la formula “farequalcosa-male”), dedicate al cibo o meno (ne ha giovato anche il tentativo di estetizzazione del cibo in scatola de *Un rompicatole in cucina*, una pagina avviata già nel 2011)³²; dall'altra, con l'arrivo di tanti neoiscritti non competenzizzati alle pratiche stilistiche (in senso sociolinguistico; Eckert 2006) del gruppo, si sono moltiplicati esponenzialmente i post di utenti che intendono testimoniare i propri capolavori culinari e di coloro che chiedono consigli su questa o quest'altra ricetta (pensando che si tratti di un vero gruppo di cucina) o, semplicemente, di troll (i guastatori di professione del Web; Thibault 2016, Surace 2017). Il gruppo è stato così teatro, per la prima volta, di alcuni episodi di censura assai interessanti ai fini dell'identificazione dei suoi *dos and donts* estetici ed etici; principi che forse hanno sempre covato sotto la brace dei post (senza poter venire a galla per questioni meramente statistiche) o che, più semplicemente, si sono andati definendo viste le mutate esigenze di una comunità in espansione e che ha dovuto fare i conti con l'ingresso di soggettività e sensibilità nuove: vegetariane, vegane, animaliste, antispeciste. Vediamo un paio di questi casi.

Poco dopo l'exploit su “Repubblica”, un utente posta sul gruppo due foto che ritraggono la testa scuoiata di un capretto, aperta a metà e con il cervello bene in vista (Fig. 1). Alcuni membri commentano sostenendo che le immagini siano troppo crude e gratuitamente esplicite, nonostante l'autore abbia precisato che si tratta di un piatto che dalle sue parti è tradizione consumare sotto le festività pasquali – il materiale è “d'archivio” – e che anche a suo giudizio si tratta di una pietanza disgustosa (“io non lo mangio, ma mio padre ci impazzisce”). Si scatena una *shitstorm* (Mazzucchelli

³⁰ Sul sito del quotidiano: larep.it/1D2OgiP; sulla sua pagina Facebook: bit.ly/cucinaremalerepfb.

³¹ Una rinnovata e cospicua iniezione di visibilità si è avuta anche nel maggio 2019, con l'inserimento del gruppo nella *social top ten* della trasmissione “Propaganda Live” (La7) condotta da Diego “Zoro” Bianchi.

³² fb.com/Unrompicatoleincucina.

2016) senza precedenti che vede il gruppo diviso a metà tra chi giudica il post fuori luogo (è ripugnante e irrispettoso, e non si tratta di “cucinaremale”, anche perché il capretto non è stato ancora cotto)³³ e chi invece lo giudica appropriato (perché testimonia di un’usanza locale). La bagarre si conclude con l’auto-ostracizzazione dell’utente, che esce “sbattendo la porta” tra gli insulti e insultando a sua volta (“siete dei fascisti”). Il post verrà cancellato³⁴. In effetti, il contenuto visivo delle due foto è assai più “forte” rispetto alla media delle immagini pubblicate sul gruppo, ma in ogni caso non pare riguardare una ricetta costruita ad hoc per scioccare gli utenti, in una gara al pasto più repulsivo, bensì una ricetta tradizionale; sia come sia, il gesto censorio fa specie, in positivo e in negativo, e crea un precedente. Poco tempo dopo, infatti, sempre nello stesso periodo (ottobre 2014), un altro utente posta la foto di un “collage di pollo, piccione e coniglio” (si legge in un commento), così introdotto: “Questa sera, arrosto di pollo alieno” (Img 20). L’immagine viene molto e anche molto ferocemente criticata, rifacendosi proprio al caso del capretto censurato, ma alla fine non sarà rimossa. Proviamo adesso a rispondere alla seconda domanda.

La saggezza popolare ammonisce che “non si gioca con il cibo”. Eppure, è proprio quella della ludicizzazione la chiave più appropriata per leggere contenuti e dinamiche di questo tipo, anche e soprattutto con riferimento al trattamento differente riservato a immagini solo apparentemente molto simili. I confini del “cerchio magico” (Huizinga, Caillois ecc.) gastroludico sono assai difficili da definire *ex ante*; esistono delle linee guida, ma le pratiche riescono sempre a forzarle, allentarne le maglie o, al contrario, a ridefinirle in un’ottica più rigida e stringente. Si gioca e tanto con il cibo su *cucinaremale*: ma, esempi alla mano, pare lecito farlo – o consentire che si possa fare – quando viene almeno in parte anestetizzata la sua natura più esplicitamente cadaverica. Come nel caso del “pollo alieno”, sorta di sbilenco e grottesco pupazzo di pezza, rispetto all’iperrealistico capretto scannato, che evoca contesti medici e forensici, più che culinari o ludici. O come accade nelle splendide, bambinesche versioni di opere d’arte celebri regolarmente postate da un’utente tra il 2016 e il 2017: l’*Urlo* di Munch, il *Bacio* di Klimt o i leonardeschi *Dama con l’ermellino*, *Gioconda* e *Uomo vitruviano* (Img 21), quest’ultimo realizzato con salamino, grissini, spinaci, pisellini, fagiolini e maionese.

Insomma, sarà banale, ma non è scontato: anche un gruppo che ha fatto del “mangiare l’immangiabile” la propria filosofia programmatica – un gruppo in cui la gastromania viene ribaltata a colpi di spadellate di surgelati, di insalate pronte da mangiare mangiate in piedi direttamente dalla busta o di abnormi manicaretti degni di un film horror – ha bisogno di costruire un suo proprio immangiabile. Che, in questo come in tutti i casi, demarca i limiti del culturale, del possibile, dell’identitario, definendo, sempre dinamicamente, in maniera negoziale e provvisoria, qualcosa che, forse, potrà pure risultare mangiabile “per qualcuno sotto qualche rispetto o capacità”, ma che sicuramente andrà consumato lontano dagli occhi dell’altro e preferibilmente senza che lo si dica. Parlando come si mangia o meno.

³³ È vero che, in seguito, lo stesso piatto, proposto come pietanza cucinata e non come ingrediente crudo, pre-preparazione, è stato postato da altri utenti, senza essere censurato.

³⁴ Possiedo le due immagini del capretto perché, all’epoca, presentando che il post sarebbe stato cancellato, mi sono premurato di salvarle.

Bibliografia

- Bozzi, N., 2013, "Vivere senza mangiare", *Rivista Studio*, 16 maggio, bit.ly/studio-bozzi-soylent.
- Caffo, L., 2016, *Il maiale non fa la rivoluzione. Il nuovo manifesto per un antispecismo debole*, II ed., Casale Monferrato (AL), Sonda.
- Chokshi, N., 2018, *Yes, People Really Are Eating Tide Pods. No, It's Not Safe*, "The New York Times", 20 gennaio, bit.ly/nytimes-chokshi-tidepods.
- Churchill, W., 1931, *Fifty Years Hence*, "MacLean's Magazine", 15 novembre, pp. 7, 66-67, disponibile online all'indirizzo bit.ly/churchill-50years.
- Corbin, A., 1982, *Le miasme et la jonquille: L'odorat et l'imaginaire social, XVIIe-XIXe siècles*, Parigi, Flammarion; trad. it. *Storia sociale degli odori*, Milano, Bruno Mondadori 1986.
- Corona, N., 1980, "Artificial Food! (Housekeeping presenta: Lunghi tempi di cottura)", *Frigidarie* n. 2, dicembre, pp. 196-199.
- Dali, S., 1973, *Les Dinners de Gala*, New York, Felicie.
- Del Re, F.P., 2008, *Mario Mieli, dinamite frocia contro la Norma*, "Liberazione", 11 marzo, pp. 12-13, disponibile online all'indirizzo bit.ly/delre-mieli.
- Eckert, P., 2006, "Communities of practice", in Brown, Keith, a cura, *Encyclopedia of Language and Linguistics*, Oxford, Elsevier, pp. 683-685.
- Eco, U., 1980, *Il nome della rosa*, Milano, Bompiani.
- Fiorito, M.A., 2007, (documento legale citato nell'articolo non firmato) *2 Girls, 1 Cup: The Real Poop*, "The Smoking Gun", 30 novembre, bit.ly/fiorito-2girls1cup-legal.
- Fischetti, M., 2016, "Diets around the World Are Becoming More Similar", *Scientific American*, 1 luglio, bit.ly/scientificamerican-diet.
- Fleming, A., 2017, *Could lab-grown fish and meat feed the world – without killing a single animal?*, "The Guardian", 20 settembre, bit.ly/guardian-fleming-frankenmeat.
- Fountain, H., 2013, *A Lab-Grown Burger Gets a Taste Test*, "The New York Times", 5 agosto, bit.ly/nytimes-labgrownmeat.
- Galesini, S., 2015, *Si può vivere di Soylent?*, "Wired", 7 agosto, bit.ly/wired-valesini-soylent.
- Gulfo, A., 2014, *Mišen' di Vladimir Sorokin e Aleksandr Žel'dovič. Una proposta di traduzione*, tesi di laurea magistrale in Lingue e letterature europee, americane e postcoloniali, Università Ca' Foscari, Venezia, A.A. 2013-2014, Relatore prof. Donatella Possamai, Correlatore dott. Massimo Tria, disponibile online all'indirizzo bit.ly/gulfo-sorokin.
- Harris, T., 1981, *Red Dragon*, New York, G.P. Putnams; trad. it. *Il delitto della terza luna*, Milano, Mondadori 1989.
- Harrison, H., 1966, *Make Room! Make Room!*, New York, Doubleday; trad. it. *Largo! Largo!*, Milano, Editrice Nord 1972.
- Heuser, B., 2016, *Post-Food, Post-Fashion: NHU DUONG Makes Uniforms for SOYLENT* (articolo non firmato), "032c", 18 maggio, bit.ly/032c-heuser-soylentuniform.
- Howells, T., e Hayman, L., 2014, a cura, *Experimental Eating*, Londra, Black Dog.
- Ireland, T., 2019, "The artificial meat factory – the science of your synthetic supper", *Science Focus*, 23 maggio, bit.ly/sciencefocus-ireland-artificialmeat.
- Levine, K., 2008, *Lab-Grown Meat a Reality, But Who Will Eat It?*, "NPR", 20 maggio, bit.ly/npr-levine-labmeat.
- Lorenz, T., 2019, *The Instagram Aesthetic Is Over*, "The Atlantic", 23 aprile, bit.ly/atlantic-lorenz-instagram.
- Manjoo, F., 2014, *The Soylent Revolution Will Not Be Pleasurable*, "The New York Times", 28 maggio, bit.ly/nytimes-manjoo-soylent.
- Marinetti, F.T., 1927, *Scatole d'amore in conserva*, con illustrazioni di Ivo Pannagi, Roma, Edizioni d'Arte Fauno.
- Marinetti, F.T., e Fillia (Luigi Colombo), 1931, *Manifesto della cucina futurista*, "Comoedia", 20 gennaio.
- Marinetti, F.T., e Fillia (Luigi Colombo), 1932, *La cucina futurista*, Milano, Sonzogno.
- Marino, G., 2014, *Cucinarenale. Semiotica del cibo che fa passare l'appetito*, *E/C*, rivista on line dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici, www.ec-aiss.it
- Marrone, G., 2014, *Gastromania*, Milano, Bompiani.
- Marrone, G., 2017, "Cibo e linguaggio. Traduzioni e tradizioni", in Bajini, Irina *et al.*, a cura, *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo*, Milano, LED, pp. 19-34.
- Mazzucchelli, F., 2016, "Flamewar, shitstorm e altre catastrofi. Litigare ai tempi del social web", in Ferraro, Guido e Lorusso, Anna Maria, a cura, *Nuove forme "interazione: dal Web al Mobile*, Tricase (Lecce), Libellula, pp. 117-140.
- Merchant, B., 2013a, *The Girl Who Swallowed Her Bloody Tampon and the Guy Who Ate His Own Poop on YouTube Are Married on Facebook*, "Vice", 25 gennaio.
- Merchant, B., 2013b, *Soylent: How I Ate No Food For 30 Days*, "Vice", 12 novembre.



- Petrilli, E., 2018, *Storia della merda* (Intervista a Florian Werner), “NOT/Nero”, 15 gennaio, not.neroeditions.com/storia-della-merda.
- Sakelaris, Eleni, 2003, a cura, *2398 Gr. A Book about Food*, Milano, Electa/Fabrica.
- Salvia, M., 2015, *Ho provato a cucinare i piatti futuristi inventati da Marinetti*, “Vice”, 30 novembre.
- Scaparone, S., 2018, *In che modo ci abitueremo a mangiare insetti*, “Esquire”, 18 luglio.
- Schettini, L., 2015, “MIELI, Mario”, in *Dizionario biografico degli italiani*, Roma, Treccani.
- Sen, M., 2018, *Eating Fake Meat Is ‘Transgender Vegetarianism,’ British Politician Claims*, “Vice”, 2 aprile.
- Sorokin, V., 1994, *Hořma (Norma)*, Mosca, Tri Kita.
- Spinelli, C., 2015, *Bisteche di formica e altre storie gastronomiche*, Milano, Baldini & Castoldi.
- Stano, S., 2015, *Eating the Other: Translations of the Culinary Code*, Newcastle upon Tyne, Cambridge Scholars Publishing.
- Stano, S., 2018, “Mauvais à regarder, bon à penser: il food porn tra gusti e disgusti”, in Del Marco, Vincenza e Mazzucchelli, Francesco, a cura, *Nuove pratiche digitali, E/C serie speciale n. 23*, Roma, Nuova Cultura, pp. 1-7.
- Surace, B., 2017, “Ragazzacci 2.0 o del cattivo gusto online. Note semiotiche su viralità alternative ed etichetta”, *Lexia* nn. 25-26, *Viralità/Virality*, a cura di Gabriele Marino e Mattia Thibault, pp. 231-250.
- Thibault, M., 2016, “Trolls, hackers, anons: Conspiracy theories in the peripheries of the web”, *Lexia* nn. 23-24, *Complotto/Conspiracy*, a cura di Massimo Leone, pp. 387-408.
- Velinov, I., 2012, “Being a Politician and the Culture of Amazing your Dinner Guests”, *Lexia* nn. 11-12, *Culto/Worship*, a cura di Massimo Leone, pp. 395-410.
- Volli, U., 2016, “Taste and meaning”, *Semiotica* Vol. 2016, Issue 211, pp. 231-246.
- Volli, U., 2019, “Martirio e Keddushat Hashem. Tentativo di chiarificazione semiotica di due forme diverse di sacrificio di sé”, *Lexia* nn. 31-32, *Martirio/Martyrdom*, a cura di Jenny Ponzio.
- Werner, F., 2011, *Dunkle Materie: Die Geschichte der Scheisse*, Zurigo, Nagel & Kimche.
- Wright, L., 1960, *Clean and decent: the fascinating history of the bathroom*, Londra, Routledge & Kegan Paul; trad. it. *Civiltà in bagno. Storia del bagno e di numerosi accessori, abitudini e mode riguardanti l'igiene personale*, Milano, Garzanti 1971.
- Žižek, S., 2001, *Die gnadenlose Liebe*, Berlino, Suhrkamp; trad. it. *Credere*, Roma, Meltemi 2005.
- Zappa, F. e Occhiogrosso, P., 1989, *The Real Frank Zappa Book*, New York, Poseidon Press; trad. it. *L'autobiografia*, Roma, Arcana 1990.

Filmografia e videografia

- Annaud, Jean-Jacques, 1986, *Il nome della rosa* (Jorge divora le pagine della *Poetica* di Aristotele dedicate al riso: youtu.be/pEEPs4AZkd8?t=5822).
- Bong, Joon-ho, 2013, *Snowpiercer* (l'origine delle barrette: youtu.be/1OI2WJIoE0A).
- Carax, Leos, 2012, *Holy Motors* (Mr. Merde getta scompiglio in un cimitero, mangiando fiori e staccando a morsi le dita di un passante: youtu.be/_TWA4ePuQ7I).
- Colette, Gabbi (alias Natascha Stolz), 2010, *Interior Semiotics*, youtu.be/I9lmvX00TLY; disclaimer: video non adatto a tutti).
- Cronenberg, David, 1999, *eXistenZ* (il pasto al ristorante cinese: youtu.be/eQKkCMDaN54).
- Da che parte stai?* (*Which Side Are You On?*), episodio S01E06, *Succession*, HBO, 8 luglio 2018.
- Ferreri, Marco, 1973, *La grande bouffe* (*La grande abbuffata*).
- Fiorito, Marco Antônio, 2007, *2 Girls 1 Cup* (shockchan.com/2-girls-1-cup-video; disclaimer: video pornografico).
- Fleischer, Richard, 1974, *Soylent Green* (dal cadavere al wafer: youtu.be/CynvwDMSPYQ).
- Gondry, Michel, Carax, Leos e Bong, Joon-ho, 2008, *Tokyo!*.
- Il cerchio si stringe* (*The Third Ortolan*), episodio S03E06, *Billions*, ShowTime, 29 aprile 2018 (il miliardario “Axe” e il suo collaboratore di fiducia “Wags” mangiano l'ortolan: youtu.be/w7fLsPWSZ7U).
- Loftus, Jamie, 2017, *#eatinginfinitest the First Year*, youtu.be/3eO2QfEGK6U.
- Luttazzi, Daniele, 2001, 5° puntata di *Satyricon* (RAI2, 7 febbraio), sketch con il tortino al cioccolato coproforme, youtu.be/WLJXJPdun9k e youtu.be/wc94F2KBBKE.
- Minsu, Kim, 2013, *Living food*, vimeo.com/68978347.
- Monty Python, 1983, *The Meaning of Life* (Mr. Creosote mangia fino a scoppiare: youtu.be/XJJaAXzcXXyE).
- Orrori da gustare*, 2006-2018 (*Bizarre Foods with Andrew Zimmern*; trasmesso in Italia da Discovery Travel & Living e DMax).
- Post, Mark, 2013, Conferenza stampa del prof. Mark Post con cottura e consumo del primo hamburger *in vitro* (Londra, 5 agosto), culturedbeef.org/presentation-london-2013.



- Ratner, Brett, 2002, *Red Dragon* (Dollarhyde divora l'acquarello *The Great Red Dragon* di William Blake: youtu.be/WJZlg3jRQOw).
- Steno (Stefano Vanzina), 1954, *Un americano a roma* (“Maccarone, m’hai provocato...”): dailymotion.com/video/x2ji78b).
- The Throat Tickler*, 2015, “Bistro in Vitro”, bistro-inviro.com/en/dishes/the-throat-tickler (disclaimer: video non adatto a tutti)
- Vite al limite*, 2012-in corso (*My 600-lb Life*; trasmesso in Italia da RealTime e disponibile online su DPlay), it.dplay.com/realtime/vite-al-limite.
- Wachowski, Andy e Larry, 1999, *Matrix* (gli umani come nutrimento per le Macchine e gli altri umani: youtu.be/IojqOMWTgv8).
- Waters, John, 1972, *Pink Flamingos* (la scena finale con la coprofagia di Divine: dailymotion.com/video/x62uc5; disclaimer: scena non simulata, non adatta a tutti)

Discografia

- Elio e Le Storie Tese, 1992, “La vendetta del fantasma formaggino”, in *Italian, Rum Casusu Çikti*, Hukapan/Sony.
- Zappa, Frank (the Mothers of Invention), 1966, *Freak Out!*, Verve, 2 LP.
- Zappa, Frank (the Mothers of Invention), 1967, *Absolutely Free*, Verve.
- Zappa, Frank, 1967, *Lumpy Gravy*, Capital.
- Zappa, Frank (the Mothers of Invention), 1969, *Uncle Meat*, Bizarre/Reprise, 2 LP.
- Zappa, Frank (the Mothers of Invention), 1969, *Hot Rats*, Bizarre.
- Zappa, Frank (the Mothers of Invention), 1970, *Burnt Weeny Sandwich*, Bizarre/Reprise.
- Zappa, Frank, 1983, “The Dangerous Kitchen”, in *The Man from Utopia*, Barking Pumpkin.
- Zappa, Frank, 1984, *Thing-Fish*, Barking Pumpkin, 3 LP.

Sitografia

- Bistro in Vitro*, bistro-inviro.com, sito creato nel 2013.
- cucinaremale*, fb.com/groups/cucinaremale, gruppo Facebook pubblico creato nel 2014.
- Genomic Gastronomy*, genomicgastronomy.com, sito creato nel 2010.
- Living food*, minsukim.net/Living-Food-1, pagina creata nel 2013.
- Matt Stonie*, bit.ly/YT-mattstonie, canale YouTube creato nel 2012.
- nonfood*, eatnonfood.com, sito creato nel 2017.
- Simon Thaur*, simonthaur.de, sito creato nel 2006 (disclaimer: sito pornografico).
- Sofisticazioni alimentari – OGM*, emilianozanichelli.com, bit.ly/zanichelli-sofisticazioni, pagina creata nel 2012.
- Soylent*, soylent.com, sito creato nel 2015.
- The Vulgar Chef*, thevulgarchef.com, sito creato nel 2011.
- Un rompiscatole in cucina*, fb.com/Unrompiscatoleincucina, pagina Facebook creata nel 2011.

Immagini

- Img 1 – Lo Svegliastomaco futurista ricreato su “Vice” (2015): bit.ly/vice-salvia-svegliastomaco.
- Img 2 – Le prime due ricette della serie *Artificial food* di Nicola Corona (“Frigidaire”, 1980): bit.ly/mart-artificialfood.
- Img 3 – Luttazzi e il tortino al cioccolato coproforme (*Satyricon*, 2001): bit.ly/santoro-luttazzi-coprofagia.
- Img 4 – Un tatuaggio dedicato a *2 Girls 1 Cup* (2007): bit.ly/2girls1cup-tattoo.
- Img 5 – Divine si appresta ad affrontare la coprofagia, prova ultima per riconquistare il titolo di “persona più disgustosa del mondo”, alla fine di *Pink Flamingos* (1972): bit.ly/pinkflamingos-divine.
- Img 6 – Il fenomeno *Tide Pod challenge* in un fotomontaggio-parodia con Donald Trump (2018): bit.ly/trump-pod.
- Img 7 – Jamie Loftus mentre addenta *Infinite Jest* (2017): bit.ly/loftus-infinitejest.
- Img 8 – Il rituale del fazzoletto durante il consumo di *ortolan* in una scena della serie *Succession* (S01E06, 2018): bit.ly/succession-ortolan. Una scena molto simile era già stata mostrata in un episodio di *Billions* (S0306, 2018).
- Img 9 – Joshua Hagler, *Golgotha* (2009): bit.ly/hagler-golgotha.
- Img 10 – Copertina del romanzo *Make Room! Make Room!* (1966) di Harry Harrison: bit.ly/harrison-makeroom.
- Img 11 – I cracker di Soylent Green nell’omonimo film (1974): bit.ly/soylentgreen-cracker.

- Img 12 – La “divisa Soylent” realizzata dal designer Nhu Duong su commissione dell’artista e imprenditore Sean Raspet (2016): bit.ly/raspet-duong-soylent.
- Img 13 – Il primo hamburger di *in vitro meat* cotto e consumato dal prof. Mark Post durante una conferenza stampa a Londra (2013): bit.ly/invitro-hamburger-2013.
- Img 14 – Una delle creazioni semoventi di *Living food* realizzate dalla designer Minsu Kim (2013): bit.ly/minsukim-livingfood.
- Img 15 – Il mostruoso Throat Tickler (“solleticagola”) del ristorante fittizio Bistro in Vitro, da ingollare “vivo” (2015): bit.ly/bistroinvitro-tickler-swallow.
- Img 16 – Ted (Jude Law) e Allegra (Jennifer Jason Liegh) guardano con orrore il piatto di viscidume che viene loro proposto al ristorante cinese (*eXistenZ*, 1999): bit.ly/existenz-restaurant.
- Img 17 – Una delle foto della serie “Sofisticazioni alimentari – OMG” di Emiliano Zanichelli (2012): bit.ly/zanichelli-uovapesce.
- Img 18 – Il mio piatto, il “patacchino”, catturato alla maniera di *cucinaremale* (foto del 2014, postata nel 2018): bit.ly/cucinaremale-bad.
- Img 19 – Il mio piatto, il “patacchino”, catturato alla maniera del #foodporn di Instagram (foto del 2014, postata nel 2018): bit.ly/cucinaremale-good.
- Img 20 – Il “pollo alieno” postato nell’ottobre 2014 su *cucinaremale*: bit.ly/cucinaremale-polloalieno.
- Img 21 – L’arcimboldesco *Uomo vitruviano* postato nel 2016 su *cucinaremale*: bit.ly/cucinaremale-uomovitruviano.



Fig. 1 – La testa di capretto censurata su *cucinaremale* nell’ottobre 2014 (post e immagine cancellati dal gruppo).