

Conclusion. Quando è cibo?

Ilaria Ventura Bordenca

Questo numero dedicato al cibo dei margini rappresenta un’ulteriore riflessione sulla dimensione politica e sociale della cucina, che si unisce al nutrito gruppo di studi semiotici sulla gastronomia, rappresentandone una necessaria estensione. Le analisi sulla questione del gusto che hanno preceduto *Strani Cibi* e che rappresentano alcuni dei più importanti studi semiotici sul tema¹ hanno già riccamente dimostrato come la natura dell’attività culinaria e alimentare sia profondamente politica². Politica nel doppio senso del termine: che con il cibo si fa politica, si sancisce l’appartenenza a comunità e si marcano identità distinte, e che la politica, cioè la vita collettiva, è anche una questione di strutturazione delle convivenze alimentari e dei gusti reciproci, dei rapporti tra comunità e identità che condividono al loro interno precise tradizioni culinarie, sapori e saperi, distinguendosi da quelli di altre comunità. La questione del gusto è infatti stata considerata dalla semiotica non come una idiosincrasia del cui funzionamento non si può rendere conto (“a ciascuno il suo gusto”) ma come il risultato di regole condivise, leggi sociali tanto più forti quanto implicite e introiettate (“a noi piace questo”). Così, da questo punto di vista, la relazione tra corpo e cibo, che in alcuni ambiti disciplinari è intesa come una reazione sensoriale e puramente fisiologica a una sollecitazione gustativa, che produce l’effetto di “mi piace/non mi piace” e che si consolida successivamente in gusti sedimentati e condivisi, va vista come un processo inverso: prima viene la condivisione di alcune regole di accettazione di cosa è cibo e cosa non è cibo, di cosa ci accomuna e di cosa no, e poi c’è la reazione gustativa. Disgusta, così, in certi casi, ciò che non ci appartiene. Il corpo è già politico nel momento in cui si siede a tavola e, in nome di ciò, ingerisce o non ingerisce una serie selezionata di sostanze alimentari.

A margine di queste riflessioni che riteniamo fondative e il cui richiamo è necessario per collocare i contributi di questo volume, quel che in *Strani cibi* si è voluto indagare è un campo relativamente nuovo e poco esplorato del discorso alimentare, che solitamente si interessa di pietanze e bevande, ingredienti e materie prime, e di discorsi su di essi (mediatici, artistici, pubblicitari etc.), di oggetti e pratiche (gli strumenti di cucina, gli oggetti della tavola, i luoghi della preparazione e del consumo culinario, e così via). E che rimane dunque all’interno di quel che si usa definire come *discorso gastronomico*³, il quale a sua volta viene da quegli stessi oggetti e pratiche delineato.

Con questo lavoro, invece, si è tentato di esplorare le dinamiche di significazione di quell’insieme di pietanze e preparazioni che stanno ai bordi di una gastronomia, sia intesa come gruppo consolidato di tradizioni, ricette e gusti, rispetto a cui alcune sostanze nuove rappresenterebbero una rottura (il riferimento è prevalentemente agli interventi di Puca, Vanacore, Ventura Bordenca), sia intesa in generale come campo del commestibile lecito e accettato, rispetto al quale altre sostanze sarebbero una aberrazione o costituirebbero violazione di tabù (Baron, Bernoussi, Brunet, Mangani, Hadji), con incursioni su cibi tanto ovvi quanto semioticamente problematici (Silvestri) . Nel primo caso, è emerso il problema della novità e del modo in cui certe innovazioni, indotte da recenti ragioni etiche, salutistiche e ambientali, entrino in relazione con un sistema pre-esistente fondato su organizzazioni valoriali che vengono sollecitate e reagiscono con chiusure o aperture, rifiuti o accettazioni, alzate di scudi violente o ottimistici entusiasmi: il vino senz’alcol, la carne che non proviene dalla macellazione di animali, gli insetti la cui produzione non

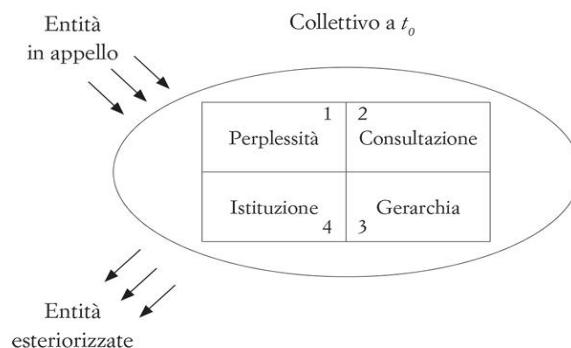
¹ Landowski, Fiorin (2000), Marrone (2014, 2016).

² Lorusso, Marrone (2019), Marrone (2022).

³ Marrone (2022).

inquina il mondo sono tutti esempi di novità alimentari che risolvono alcuni problemi ma ne sollevano altri riguardo a ciò che va inteso come vino, come carne e come insetto. La stranezza che ne deriva è legata alla fuoriuscita da regole di produzione condivise. Nel secondo caso, ci si trova di fronte a un altro genere di problemi, per certi versi più generale, che riguarda i limiti di ciò che una cultura stabilisce come commestibile o non commestibile: l'ingestione di animali domestici, droghe, filtri d'amore, tra gli altri, sono stati oggetto di durissimi giudizi sociali, sanzioni morali che sollevano questioni sulla liceità del gesto in sé mettendo in moto e svelando il meccanismo dei pregiudizi, delle censure, dei limiti dell'azione stessa dell'ingerire. La stranezza in questo caso deriva dalla fuoriuscita dalle tassonomie note. Naturalmente, le due questioni si intrecciano, perché riguardano al contempo un nuovo ingresso nel confine dell'alimentare e, al tempo stesso, una domanda sulla sua commestibilità culturalmente e politicamente data (è il caso degli insetti o della carne coltivata, ad esempio).

In un saggio del 2019, che concludeva il volume n. 26 di *E|C*, curato con Anna Maria Lorusso e pubblicato a margine del congresso AISS del 2017 sul cibo tenutosi a Palermo ("Politiche del gusto"), Marrone proponeva di far riferimento al concetto latouriano di *collettivo* per spiegare la natura socio-politica del cucinare e del mangiare. Com'è noto, Latour, da più parti nel corso del suo lavoro⁴, insisteva sulla anti-essenzialità dell'agire sociale che non sarebbe portato avanti solo dagli umani ma anche dai non-umani e in generale da una molteplicità eterogenea di attori che solitamente non vengono presi in considerazione dalla sociologia tradizionale (oggetti, tecnologie, virus, animali, spiriti etc.). Questa pluralità di soggettività costituisce, secondo Latour, un nuovo modello politico che non distingue più i fatti dai valori, le opinioni e le ideologie (Cultura) dai duri fatti della scienza e del mondo (Natura), ma nel quale Natura e Cultura, invece di essere pensati come due universi separati, sono intesi come effetti a posteriori di una serie di consultazioni e decisioni che vengono prese all'interno di un nuovo *Parlamento del mondo comune*, in cui entità in appello (umane e non-umane, naturali e culturali, politiche e scientifiche) chiedono di entrare a far parte, mentre entità in uscita (ugualmente eterogenee sul piano attoriale) vengono di volta in volta espulse. Ecco il modello del nuovo Parlamento, proposto da Latour (1999):



Così, ad esempio, notava Marrone (2016), già i vini naturali, quando alcuni anni fa hanno fatto accesso al mercato di massa, ponevano non pochi problemi di identità e collocazione tassonomica: erano davvero vini? Cosa non avevano del vino tradizionalmente inteso? e come giudicarli? Le loro caratteristiche organolettiche facevano variare, tra le altre cose, i criteri utilizzati al momento della degustazione e il giudizio sensoriale. Vere e proprie *entità in appello*. Ognuna di queste entità, secondo il modello latouriano, genera Perplessità sulla loro natura, diventa in seguito oggetto di processi di Consultazione, e di una eventuale decisione riguardo la Gerarchia ovvero il posto che dovrebbe ottenere nel collettivo, fino alla possibile Istituzione all'interno del sistema.

Così, si può pensare in modo simile ai vini dealcolati, alla carne sintetica e agli insetti come altrettante entità in appello di cui si discute il valore e la sistematizzazione all'interno del collettivo contemporaneo. Allo stesso modo le droghe sintetiche possono accedere al collettivo a determinate condizioni, subordinate a una funzionalizzazione medica. Si veda ugualmente il caso della pasta d'hashish o della

⁴ Latour (1984, 1991, 1999, 2005).



estetizzazione della defecazione. Al contrario, il pane, così centrale nelle culture di tante parti del mondo, si potrebbe ritrovare in certi casi, pressato da nuove esigenze dietetiche e salutistiche, a subire un'espulsione dal collettivo, quasi una *entità esteriorizzata* (o in corso di a certe condizioni).

Il fatto è che, con i cibi intermedi, non solo ci sono solo fenomeni di ingresso e uscita dal collettivo, con tutti i processi di valutazione e i dibattiti che vengono attivati di conseguenza, ma ci sono anche degli effetti sulla composizione e ricomposizione del collettivo stesso (che accadono comunque sempre): ad esempio, dove si collocano le pozioni d'amore? Richiedono in qualche modo di entrare nel collettivo o non intendono fare alcun accesso e limitarsi a questo statuto doppio di ingredienti alimentari riscampanzati? Forse, allora con la pozione d'amore, il cibo si trasforma in non-cibo, cambia valore. Producendo un'espulsione (temporanea) di ciò che la compone. Il collettivo così inteso infatti non è una bolla statica ma un magma dinamico, costantemente in movimento e in variazione.

Quando è cibo? potrebbe dunque essere la domanda giusta da farci, ispirandoci a un modo di pensare le cose del mondo, caro a Paolo Fabbri e derivante dagli studi di Nelson Goodman sull'arte. In questo ambito, in particolare, quali sarebbero le condizioni alle quali una materia del mondo viene messa in forma al punto da poter essere riconosciuta come cibo? Quali sono i criteri del commestibile? E del non commestibile, dunque? Chiedersi quando qualcosa assurge a sostanza alimentare (in entrata), infatti, significa domandarsi parallelamente quando qualcosa non lo è, cioè a quali condizioni quella stessa materia del mondo viene spostata sul lato del non-cibo (in uscita). Discorsi sociali di vario tipo, quello medico, quello politico, quello economico, quello etico, si trovano detti e ridetti in quello gastronomico. Che come scrive Marrone, finisce per eccedere sempre se stesso⁵.

Non essendo utile né valido tracciare regole generali che possano rispondere a tali domande, è stato necessario, come fatto nella maggior parte dei saggi qui raccolti, esaminare casi specifici, micro-universi di senso, sotto-discorsi più o meno definiti e culturalmente riconosciuti all'interno del quale la dialettica *cibo/non-cibo* può assumere un senso chiaro – e che può avere senso osservare per il semiologo che si esercita nelle analisi: il mondo del vino, quello delle diete vegetali, l'universo simbolico di un cibo specifico come il pane, gli insetti nella gastronomia italiana, l'estetica dei poop café orientali, e così via. Alla base di tutto, infine, c'è il problema del margine, del confine, da cui la call di questo numero è partita come occorrenza fenomenica del mondo (ci sono dei confini riconoscibili e noti) e che può diventare una chiave euristica per capire qualcosa in più su questo stesso fenomeno. Se intendiamo il confine nei termini in cui lo fa la semiotica generativa e della cultura – ovvero come un meccanismo semiotico che, a prescindere dalla sostanza espressiva in cui si trova manifestato, produce la discontinuità necessaria al passaggio dal senso (inarticolato) alla significazione (articolata) –, possiamo pensare a tutto ciò che sta intorno a tale confine come qualcosa dotata di un potere semiotico particolare perché da una parte contribuisce a separare universi diversi e loro valori, dall'altra contribuisce a metterli potenzialmente in contatto. Con il rischio del conflitto che tutti i confini portano con sé.

Lo statuto di ambiguità del confine è stato infatti il punto di partenza di molti dei saggi perché ciò che tiene insieme il composto variegato di materie del mondo che sono state oggetto di analisi è il fatto che, proprio perché stanno sul confine, esse sollecitano l'attivazione di quei meccanismi meta-semiotici propri del funzionamento della cultura⁶. Tutto ciò che sta sui bordi, che rompe le classificazioni, che le mette in crisi o che le sfiora, mettendole a rischio, produce una auto-riflessione, una messa in discussione delle regole di definizione di ciò che è accettabile, commestibile, culturalmente normato, e di ciò che invece non lo è. Il cibo dei margini è una spia delle regole della cultura. È cioè guardando ai confini di un mondo che si scoprono le regole di costruzione e decostruzione, di quello stesso mondo, oltre che il grado di rigidità e tolleranza di tali regole.

Infatti la posizione intermedia di alcuni degli oggetti di studio presi in considerazione deriva proprio dalla tolleranza esercitata su di essi dalla gastronomia che li accoglie ma li guarda di traverso (i vini dealcolati, o i poop café), o che non li accoglie ma li tollera al di fuori di certi ambiti (le droghe, le pozioni). Tutta una dimensione passionale del cibo e del gusto viene infatti attivata da questo genere di

⁵ Marrone (2022).

⁶ Lotman (1985).

fenomeni e potrebbe essere ancora approfondita (rifiuto, rabbia, sdegno possono essere il contraltare di reazioni di curiosità, benevolenza etc.).

Insomma, riflettere sul cosiddetto cibo intermedio è un modo per capire cosa una certa cultura, una certa gastronomia, considera cibo e cosa no, ma soprattutto quali sono le condizioni in cui lo fa: una negoziazione continua sull'identità del discorso gastronomico stesso.

Bibliografia

- Landowski, E., Fiorin, J.L., a cura, 2000, *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Torino, Testo e immagine.
- Latour, B., 1984, *Les Microbes. Guerre et paix*, Paris, La Découverte; trad. it. *I Microbi. Trattato scientifico-politico*, nuova edizione a cura di I. Ventura Bordenca, Milano, Mimesis 2024.
- Latour, B., 1991, *Nous nous avons jamais été modernes*, Paris, La Decouverte; trad. it. *Non siamo mai stati moderni*, Bologna, Eleuthera 1995.
- Latour, B., 1999, *Politiques de la nature*, Paris, La Decouverte; trad. it. *Politiche della natura*, Milano, Cortina 2000.
- Lorusso, A.M., Marrone, G., a cura, 2019, *Politiche del gusto. Mondi comuni e sensibilità alimentari*, E|C n. 26, Milano, Mimesis.
- Lotman, J., 2022 [1985], *La semiosfera*, a cura di S. Salvestroni e F. Sedda, Milano, La nave di Teseo.
- Marrone, G., 2016, *Semiotica del gusto*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., 2019, “Cucina politica: percorsi semiotici”, in A.M. Lorusso, G. Marrone, a cura, 2019, pp. 245-271.
- Marrone, G., 2022, *Gustoso e saporito*, Milano, Bompiani.
- Marrone, G., a cura, 2014, *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci.