

Il cibo e l'alimentazione nel percorso analitico della sociologia

Maria Elena Gazzotti

ABSTRACT

L'indagine sociologica sul cibo, a partire da Durkheim e dalle riflessioni dei teorici del funzionalismo, si è sviluppata intorno alla dimensione simbolica e rituale, alla definizione degli aspetti strutturali, all'approfondimento delle cause economiche e legate allo sviluppo storico e sociale, per approdare ad una riflessione rivolta, per un verso, alla traduzione del codice alimentare e, per l'altro, all'individuazione del significato del cibo nella contemporaneità. Si è privilegiato, così, un approccio trasversale che, investendo le relazioni tra il culturale e il fisiologico, ma anche le intersezioni tra il biologico e il culturale, favorisce lo studio dei temi legati ai consumi alimentari, alla salute, alle dimensioni simboliche e sociali del corpo e alle patologie nutrizionali.

The sociological analysis on food, starting from Durkheim and the reflections of the theorists of functionalism, has developed around the symbolic and ritual dimension, the definition of structural aspects, the deepening of economic causes and linked to historical and social development, arrive at a reflection directed, on one side, to the translation of the food code and, on the other, to the identification of the meaning of food in the contemporary.

ALLE ORIGINI
DELL'INDAGINE SOCIOLOGICA SUL CIBO

È del tutto consueto al giorno d'oggi considerare l'alimentazione un sistema di comunicazione e il cibo un'esperienza culturale. In realtà il processo per pervenire a queste conclusioni è stato piuttosto articolato e

In this way, a transversal approach has been preferred which, by investing the relationships between the cultural and the physiological, but also the intersections between the biological and the cultural, favors the study of issues related to food consumption, health, symbolic and social dimensions of the body and nutritional pathologies.

PAROLE CHIAVE

SOCIOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE
CIBO
SIMBOLISMO
CULTURA
SALUTE

KEYWORDS

SOCIOLOGY OF NUTRITION
FOOD
SYMBOLISM
CULTURE
HEALTH

ha ricevuto una spinta decisiva dalla svolta strutturalista degli studi sociologici.

Agli albori l'interesse per queste tematiche si può considerare del tutto sussidiario a più generali teorie economiche e politiche, dirette a fornire un'interpretazione completa della storia. Quando Engels scrive, infatti, *La condizione della classe operaia in Inghilterra*, il suo in-

tento è quello di dimostrare come il processo di industrializzazione ha prodotto conseguenze irreversibili sulla condizione umana e ha favorito l'emersione di radicate disuguaglianze sociali. Si denuncia così lo sfruttamento di classe e si palesano in embrione i germi della teorizzazione della lotta di classe. Lo stato in cui versano gli operai è descritto in termini drammatici, al limite della sopravvivenza e l'alimentazione ne costituisce una delle manifestazioni più evidenti. Le differenze all'interno della classe operaia sono abbastanza rarefatte, nel senso che si oscilla tra un'esistenza "temporaneamente sopportabile" e la "estrema miseria", con una maggioranza ripiegata sull'ipotesi peggiore. "I cibi in generale sono cattivi, spesso quasi immangiabili e in molti casi in quantità insufficiente, almeno in certi periodi, sicché nei casi estremi sopravviene la morte per inedia"¹. La raffigurazione engelsiana sintetizza la difficoltà di vivere, che discende dall'organizzazione del lavoro, dal trattamento economico e dalla gestione familiare; il carico di lavoro, da una parte, e l'entità del salario corrisposto di norma il sabato sera, dall'altra, impone un'alimentazione che non può tener conto della qualità e deve accontentarsi di merce adulterata, a volte anche avvelenata.

Perché l'analisi descrittiva di Engels possa caricarsi di valore sociologico² è necessario attendere il contributo teorico di Durkheim, grazie al quale Halbwachs rileva come il cibo non rivesta solamente un bisogno fisiologico, ma rappresenti anche un'esigenza dello spirito. In tal modo, accogliendo anche le intuizioni che Veblen aveva sviluppato nella teoria della classe agiata, sottolinea che il consumo alimentare consente agli operai di uscire dal cerchio ristretto della fabbrica per proiettarsi all'interno della sfera sociale e di ottenere un riconoscimento esterno. Questi significati di classe, dettati dalle tendenze sociali, consentono all'operaio "di re-

1 F. Engels, *La condizione della classe operaia in Inghilterra* [1845], Roma, 1978, p. 117

2 Per un quadro degli studi empirici successivi a quello di Engels, anche con finalità "politiche", si rinvia a F. Oncini, *Sociologia dell'alimentazione: l'eredità dei classici tra riduzionismo, sistemismo e microsociologia*, Università di Trento, Dipartimento di sociologia e ricerca sociale, Quaderno n. 3, 2016, in particolare pp. 3-5.

cuperare il proprio rango e, se potrà partecipare ai beni della società in egual misura e in egual modo a chi, come lui, vi aspira, si renderà conto di non averlo perduto. Contemporaneamente, sentirà di dover allargare questa conquista a tutta la famiglia, facendo in modo che l'impressione di pervenire o di mantenere un certo rango sociale sia condivisa da tutti"³.

L'approccio teorico di Durkheim condiziona, però, il destino dei lavori sociologici in tema di alimentazione⁴. Infatti, allorché formula i principi fondamentali necessari per elevare la sociologia a disciplina scientifica, dedica il suo sforzo concettuale a definire i fatti sociali, allo scopo di delimitare l'ambito d'interesse della materia sociologica. Sia per affermare la distinzione con le altre discipline scientifiche, sia per stabilire un campo specifico di lavoro, con la precisa finalità di costruire uno statuto epistemologico autonomo, capace di approfondire e quindi delineare le leggi proprie della realtà sociale.

E a questo proposito immediatamente individua i fatti che in alcun modo possono essere chiamati sociali: "Ogni individuo beve, dorme, mangia, ragiona; e per la società è del massimo interesse che queste funzioni si svolgano regolarmente". Tali attività non possono farsi rientrare nello spazio delle manifestazioni sociali, perché, se così fosse, "la sociologia non avrebbe un oggetto proprio ed il suo dominio si confonderebbe con quello della biologia e della psicologia"⁵. Si postula, in tal modo, una sorta di esclusione dell'alimentazione dall'ambito di investigazione della scienza sociale, in virtù del suo legame con l'aspetto biologico e dei particolari risvolti psicologici rivestiti.

Senonché, nel momento in cui Durkheim si trova a dover individuare in positivo i caratteri distintivi dei fatti sociali, l'alimentazione si riaffaccia all'attenzione sotto un altro e differente profilo. Dopo aver precisato che i fatti

3 M. Halbwachs, *Come vive la classe operaia. La gerarchia dei bisogni nelle società industriali contemporanee* [1913], Roma, 2014, p. 307.

4 Una ricostruzione critica è compiuta nel lavoro di L. Meglio, *Sociologia del cibo e dell'alimentazione*, Milano, 2017.

5 E. Durkheim, *Le regole del metodo sociologico* [1894], Milano, 1969, p. 25.

sociali consistono nei modi di agire, di pensare e di sentire esteriori all'uomo dotati di potere coercitivo, che si traducono in rappresentazioni ed azioni depositate nella coscienza collettiva, Durkheim fornisce un'esemplificazione del processo di costruzione del fatto sociale attraverso l'esposizione dell'esperienza educativa dei bambini. E specifica al riguardo che è palese come ogni forma di educazione si sostanzia in un continuo sforzo di imposizione di un certo modo di vedere, di sentire e di agire, che si sviluppa in modo graduale ma sistematico: "Fin dai primi tempi della sua vita lo costringiamo a mangiare, a bere, a dormire ad ore regolari, lo costringiamo alla pulizia, alla calma, all'obbedienza; più tardi, gli facciamo imparare a tener conto degli altri, a rispettare gli usi e le convenienze, lo costringiamo al lavoro e così via"⁶.

In questo contesto appare chiaro che l'alimentazione assurge al rango di fatto sociale, in quanto prodotto di meccanismi sociali⁷, ma è anche evidente che la disamina durkheimiana presenta sul tema un ampio margine di ambiguità, dal momento che si oscilla tra una visione biologica del fenomeno ed un'altra sì sociologica, ma solamente per via indiretta.

Un fattore ulteriore di rallentamento nell'analisi sociologica dell'alimentazione è individuata da Poulain nella proposta evoluzionistica della differenza tra il "primitivo" e il "moderno", che conduce alla concezione del pensiero magico come una modalità cognitiva e interpretativa adottata dai moderni e a misurare il suo valore proprio sulla fenomenologia dell'alimentazione. Dal rapido confronto con l'opera di Spencer, ma anche con le tesi di Robertson Smith⁸, scaturisce con chiarezza l'importanza degli aspetti organici dell'alimentazione, di cui vengono rile-

vate semplicemente, non soltanto dal punto di vista sincronico, ma anche sotto il profilo diacronico, le analogie esistenti tra i comportamenti alimentari, senza sviluppare in complessità il ragionamento causale. Con l'effetto di restare operativamente entro i confini di una prospettiva biologica e di sottovalutare gli elementi oggetto di una possibile indagine sociologica⁹.

E la prospettiva non muta sostanzialmente anche quando si rileva il dualismo tra egoismo individualistico e collettivistica socializzazione, poiché si consolida l'idea che l'elevazione a fatto sociale dell'alimentazione dipende esclusivamente dall'imposizione di una precisa disciplina e dalla formulazione di un insieme di regole, che stabiliscono "il superamento o la trasformazione che l'egoismo materialista e individuale subisce nel corso del passaggio verso la forma sociale del pasto"¹⁰. Si insinua in questo quadro un motivo "estetico", che condiziona la gestualità, la ritualità e lo scambio comunicativo, ma non altera il significato recondito del cibo, che rimane confinato nell'alveo materiale dell'esigenza fisiologica senza assumere alcuna valenza spirituale.

Il cibo e le pratiche alimentari diventano elementi rilevanti dell'indagine sociologica per illustrare i processi sociali fondamentali e per ricordare gli aspetti della società apparentemente scollegati con l'avvento della teoria funzionalista. In Radcliffe-Brown troviamo affermata la funzione del cibo come catalizzatore della socializzazione degli individui all'interno di un sistema sociale¹¹. Ma è con i lavori di Audrey Richards che l'alimentazione viene assunta come fattore decisivo nella determinazione della natura e della forma di società¹², contribuendo, per un verso, a circoscrivere l'apporto

6 Ivi, p. 28.

7 Così Paul-Lévy, per la quale "les manières de tables, les interdits et les obligations alimentaires, les institutions culinaires par exemple peuvent relever sans difficulté de la sociologie et de sa définition durkheimienne" (F. Paul-Lévy, *Toxiques, épistémologisons, il en restera toujours quelque chose*, in J.P. Poulain (a cura di), *Pratiques alimentaires et identités culturelles, "Études vietnamiennes"*, 1997, n. 3-4, p. 174).

8 Al riguardo si rinvia a H. Spencer, *Principi di sociologia* [1896], Torino 1967 e a W. Robertson Smith, *Lectures on the Religion of the Semites*, Adam and Charles Black, London 1889.

9 Cfr. J.-P. Poulain, *Alimentazione, cultura e società* [2002], Bologna, 2008.

10 G. Simmel, *Sociologia del pasto* [1910], in *Estetica e sociologia. Lo stile della vita moderna*, Roma, 2006, p. 104.

11 Cfr. A.R. Radcliffe-Brown, *The Andaman Islanders*, Cambridge University Press, Cambridge, 1922.

12 Sono da prendere in considerazione soprattutto A.I. Richards, *Hunger and Work in a Savage Tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*, Routledge & Kegan Paul, London 1932 e *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: and economic study of the Bemba tribe*, Oxford University Press, Oxford, 1939.

della sessualità incentivata dalle investigazioni freudiane e, per l'altro, a spostare l'attenzione sulla funzione sociale dell'alimentazione.

LA DIMENSIONE SIMBOLICA E CULTURALE DEL CIBO

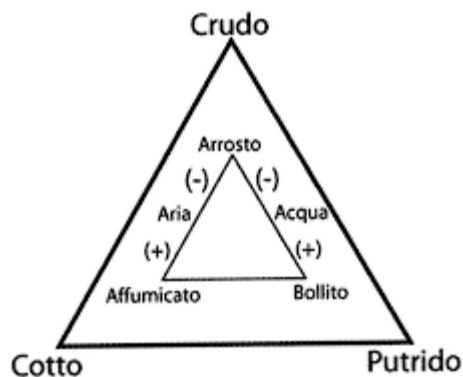
Il salto di qualità si verifica quando si intuisce che in virtù della sua universalità è possibile enucleare la dimensione strutturale del fenomeno culinario, che induce Lévi-Strauss a ritenere che “come la lingua, mi sembra che la cucina di una società sia analizzabile in elementi costitutivi che si potrebbero chiamare in questo caso «gustemi», i quali sono organizzati secondo talune strutture di opposizione e di correlazione”¹³. E poiché lo studio è centrato sulla modernità le opposizioni che si intravedono riguardano esogeno/endogeno, in relazione alle materie prime locali o esotiche, centrale/periferico, a seconda che si tratti dei piatti principali o di contorno, e accentuato/non accentuato, per la prevalenza del salato o dell'insipido.

Lo spostamento dell'attenzione sulle società primitive e sullo studio dei miti fa emergere una più profonda opposizione, quella tra natura e cultura, che riproduce quella originaria tra crudo e cotto. In verità le distinzioni sono più sfaccettate, nel senso che lo stato di natura non si oppone semplicemente allo stato di cultura, ma in modo più esteso anche allo stato di società. Così come lo stato di natura non è caratterizzato soltanto dal crudo, ma anche dal putrido. Ed allora, mentre nel crudo si esprime l'assenza di ogni forma di intermediazione tra il corpo e le cose, nel cotto il fuoco di cucina riveste un compito di mediazione tra la natura e la società, così come gli utensili finiscono per mediare tra il soggetto e il corpo o tra il soggetto e il mondo fisico. Ma, d'altra parte, il putrido e il bruciato propongono mitologicamente l'opposizione fondamentale tra la distruzione lenta e quella rapida, tra l'affidamento alla natura e la sovrapposizione del dato culturale¹⁴.

¹³ C. Lévi-Strauss, *Antropologia strutturale* [1958], Milano, 2009, p.103.

¹⁴ C. Lévi-Strauss, *Il crudo e il cotto* [1964], Milano, 1966, soprattutto pp. 439-443.

Da ciò Lévi-Strauss ha tratto la configurazione di un sistema che ha rappresentato mediante un campo semantico triangolare i cui vertici sono costituiti dalle categorie del crudo, del cotto e del putrido.



Lo stato crudo si prospetta come la condizione naturale del cibo, mentre gli altri due si definiscono semanticamente secondo due direzioni opposte, il cotto come una trasformazione culturale del crudo, mentre il putrido come una trasformazione naturale.

In sottofondo a questa triangolazione primordiale si muove una doppia opposizione, tra elaborato/non elaborato e tra cultura/natura. Queste diverse composizioni svolgono sicuramente una funzione formale, ma non sono in grado di fornire indicazioni puntuali sulla cucina di una certa società, poiché solamente da un'attenta opera di osservazione può derivare una corretta comprensione del modo di intendere le differenti categorie culinarie e, di conseguenza, delle effettive caratteristiche di una specifica tipologia di alimentazione.

Al di là delle opposizioni di queste categorie culinarie, emerge la fondamentale contrapposizione tra le due principali forme di cottura, l'arrostito e il bollito. Il primo si pone rispetto al fuoco di cucina in una relazione non mediata, l'altro con una congiunzione doppiamente mediata, a causa dell'acqua e del recipiente che la contiene insieme al cibo. Da tali caratteri essenziali scaturisce una serie di implicazioni, poiché se il bollito si connette direttamente alla cultura, l'arrostito se ne distacca, e mentre l'uno esprime l'elaborato e denota la sua affinità con il putrido, l'altro si prospetta come non elaborato

e vicino al crudo. Ed ancora, il bollito richiama l'idea del concavo, dettato dalla presenza della pentola, mentre l'arrostito quella del convesso; il primo evoca una "endocucina", di tipo domestico, destinata ad un gruppo ristretto, e l'altro una "esocucina", indirizzata a gruppi più ampi. E i risvolti si moltiplicano, quando si pensa che Lévi-Strauss riferisce l'arrostito all'uomo e il bollito alla donna, ma altresì che uno è finalizzato alla conservazione integrale del cibo e dei suoi sapori e l'altro alla distruzione, uno connota l'economia e l'altro la prodigalità, uno ha il carattere aristocratico e l'altro popolare.

Si individua poi l'affumicato, che occupa una posizione prossima a quella del cotto, l'ultimo termine del triangolo culinario. L'affumicato si avvicina, per un verso, all'arrostito perché privo di mediazione con il fuoco, ma, per l'altro, al bollito implicando una cottura lenta e profonda¹⁵. Il modello così costruito consente di aprirsi alle altre tecniche di cottura, ma soprattutto di formalizzare le differenti opposizioni in base alle quali procedere alla identificazione dei diversi sistemi di cucina, con l'obiettivo di riuscire a comprendere, attraverso questa specifica forma di linguaggio, la struttura di una società.

Nel solco della concezione strutturalista si agitano altre prospettive, dirette soprattutto a scoprire le principali linee di orientamento per la spiegazione delle concrete relazioni che si dipanano nella vita di tutti i giorni. A questo obiettivo tende l'inserimento dei cibi e dei pasti in una dimensione sintagmatica, per la quale è possibile procedere all'analisi delle singole unità della struttura all'interno dei differenti schemi sintattici. Tale percorso di indagine si interseca con le suggestioni teoriche di Simmel in ordine al ruolo delle regole nel processo di socializzazione, che contribuiscono, unitamente agli apporti di Elias sulle forme e i termini della civilizzazione¹⁶, a creare un clima culturale in cui le strutture alimentari in-

contrano le norme sociali e si riesce a lavorare sulle grammatiche particolari del pasto, per cogliere i modelli di riferimento e definire anche i contorni delle barriere sociali.

Mary Douglas prende avvio da un'indagine sulle strutture simboliche delle religioni primitive ed utilizza come chiave di lettura la relazione tra contaminazione e purificazione, con la precisa idea che una riflessione di tal genere consente di cogliere il senso della concezione di fondo esistente sul rapporto tra "l'ordine e il disordine, l'essere e il non essere, il formale e l'informale, la vita e la morte"¹⁷. Ne scaturisce la costruzione di una classificazione sistematica delle cose che rinvia direttamente al campo del simbolismo e che si connette alle ritualità e alle credenze di matrice religiosa. Ciò conduce la ricerca ad incrociare il problema delle radici religiose dei cibi proibiti e a sviluppare in modo particolare un'analisi tassonomica dei tabù alimentari della religione ebraica. Rifiutando le interpretazioni secondo le quali le norme contenute nell'Antico Testamento possono intendersi come arbitrarie e prive di senso oppure come allegorie di vizi e virtù, Douglas compie una rilettura dei testi alla luce di una struttura concettuale sistematica, in cui la contaminazione è definita da rituali di separazione. Su questo tema ritorna più volte, anche per negare la sussistenza di qualsiasi divisione tra sacerdoti e profeti, tra religione interna ed esterna, tra giustizia e rito e per promuovere l'idea di una sintesi tra quanto riguarda la giustizia del popolo verso il popolo e la giustizia del popolo verso Dio.

Si comprende, così, che le restrizioni alimentari presso gli ebrei discendono essenzialmente dal fatto che, in accordo con il concetto di perfezione e completezza riferito alla santità, vi è un sostanziale rifiuto della "anomalia" e della "ambiguità", perché espressive di impurità. Sicché, dal momento che il modello del genere di alimentazione è rappresentato dagli ungulati ruminanti dallo zoccolo diviso, sono proibiti il cammello, l'irace e la lepre perché non hanno lo zoccolo spaccato e il maiale, che, pur avendo lo zoccolo diviso non è un ruminante. Per quanto riguarda le altre proibizioni, il criterio è fornito dal modo in cui gli animali vivono nei tre

¹⁷ M. Douglas, *Purezza e pericolo* [1966], Bologna, 1976, p. 25.

¹⁵ Sulla composizione di questo modello triangolare cfr. C. Lévi-Strauss, *Le triangle culinaire*, in "Le Nouvel Observateur", novembre-dicembre 2009, pp. 14-17, orig. in "L'Arc", 1965, n. 26, pp. 19-29.

¹⁶ In proposito si rinvia a N. Elias, *Il processo di civilizzazione* [1937], Bologna, 1982.

elementi della terra, dell'acqua e dell'aria, in ragione del quale la purezza è definita dalla piena conformità alla propria classe: "sono immonde quelle specie che sono membri imperfetti della loro classe, o la cui classe stessa rende ambiguo il disegno generale del mondo"¹⁸.

La stessa metodologia è trasferita da Douglas anche allo studio dell'alimentazione della vita quotidiana, al fine di penetrare i caratteri essenziali di questa tematica all'interno delle società moderne. L'apparato concettuale dello strutturalismo induce la sociologa inglese a considerare il cibo come un messaggio in cui è codificata la relazione tra una componente biologica ed un'altra sociale. Si distacca, però, dalla prospettiva di Lévi-Strauss, che critica profondamente per il fatto di muoversi in uno spazio rarefatto dove ritrovare significati universali del cibo, per privilegiare, invece, un'indagine mirata su un sistema particolare in un preciso momento, ovvero sulla famiglia inglese della fine degli anni Settanta del Novecento. Si arriva così a "decifrare un pasto" e a stabilire la sequenza dei piatti: "tra la prima colazione e l'ultimo bicchiere della sera, il cibo della giornata arriva secondo uno schema ordinato. Tra il lunedì e il sabato, il cibo della giornata segue nuovamente uno schema. Vi è quindi la sequenza dei giorni festivi e di digiuno durante l'anno, per non parlare delle feste del ciclo della vita, i compleanni e i matrimoni. In altre parole, il binario o gli altri contrasti devono essere visti nei loro rapporti sintagmatici. La catena che li unisce assieme conferisce a ciascun elemento parte del suo significato"¹⁹.

L'alimentazione segue, pertanto, uno schema, al pari di altre manifestazioni umane e per tale motivo si possono ravvisare delle categorie interne, che si aggregano intorno all'opposizione tra i pasti e le bevande. Con la peculiare differenza tra un modello sociale strutturato come quello dei pasti, che si pone in una posizione di superiorità, poiché necessita di utensili e impone obblighi da rispettare e divieti

¹⁸ Ivi, p. 92.

¹⁹ M. Douglas, *Decifrare un pasto*, in *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale* [1972], Bologna, 1993, p. 67.

a cui sottoporsi, ed un altro, quello del bere, caratterizzato da una fluidità destrutturata. La possibilità descrittiva dello schema grammaticale permette di percepire in profondità i significati del sistema alimentare di una società e di individuare nel contrasto tra familiarità e distanza la linea principale di demarcazione. Infatti, mentre i pasti esprimono una condizione di amicizia intima, le bevande manifestano una situazione di distacco e favoriscono l'instabilità dei legami sociali.

Nei riti dell'alimentazione si possono individuare, pertanto, delle categorie sociali, ma, ancor più in profondità, si può cogliere il contenuto culturale di una società, perché in fondo "il menu giornaliero, che differenzia le categorie degli uomini in rapporto alla loro dieta, è la forma acquisita in superficie da teorie profonde sulla vita e la morte, la salute e la malattia"²⁰.

L'idea che l'alimentazione costituisca un sistema di comunicazione si trasmette anche nel pensiero di Barthes, che pensa ai fatti alimentari come dotati di una specifica struttura, di cui bisogna individuare la grammatica, mediante la definizione delle unità significanti e la determinazione delle regole di organizzazione. Ciò implica innanzitutto la necessità di recuperare i fatti alimentari in tutti i luoghi reperibili, mediante l'osservazione diretta le tecniche, le abitudini e le rappresentazioni pubblicitarie, per mezzo di quella indiretta le informazioni che si trovano all'interno della vita mentale di una popolazione. Questi veri e propri segni devono, quindi, essere sottoposti alla cosiddetta prova di commutazione, allo scopo di comprendere se il passaggio da un fatto alimentare ad un altro produce un mutamento di significato. Tale metodo permette di distinguere tra istituzione collettiva e gusto individuale e più in generale di differenziare ciò che è significante da ciò che è insignificante, ma anche di stabilire che le unità significanti sono legate più al consumo che alla produzione.

Ed è proprio il rapporto con i sapori piuttosto che con i prodotti a facilitare la fissazione di diverse classi di unità, che possono ricondursi all'opposizione tra dolce e amaro o al contrasto

²⁰ M. Douglas, *Questioni di gusto* [1996], Bologna, 1999, p. 91.

tra sostanze o possono elevarsi alla differenza di “spirito”, che unisce unità singolari differenti per produrre una nuova unità composta, o ancora tradursi, come avviene nella moderna realtà americana, nell’opposizione tra dolce e *crisp*. Il lavoro su queste unità ha un valore ben preciso, poiché consente di “*reconstituer des systèmes, des syntaxes (menus) et des styles (régimes), non plus d’une façon empirique, mais d’une façon sémantique, de façon à pouvoir les comparer entre eux: il s’agit de faire apparaître, non ce qui est, mais ce qui signifie*”²¹.

Tutto si riconduce, perciò, ad un problema di comunicazione e al sistema di significati che ne costituisce la struttura costitutiva, che può più facilmente essere visualizzato grazie alla pubblicità alimentare, la quale lega strettamente la cucina alla storia e all’identità nazionale, ai caratteri antropologici del consumatore e alla salute, ma ha il particolare pregio di determinare la “coscienza alimentare”, patrimonio di tutti, non più riferita ai valori morali di ascesi, saggezza e purezza, bensì a quello più attuale del potere.

In questo contesto teorico l’alimentazione vede sfumare i suoi caratteri sostanziali per acquisire in maniera sempre più evidente un valore altamente funzionale, poiché diventa in verità il segnale inequivocabile di un modo di vita. Da ciò la possibilità di confronto tra le diverse grammatiche alimentari, visto che “*la nourriture est un système organique, incorporé, organiquement à un type défini de civilisation*”²².

L’approccio strutturalista subisce con Pierre Bourdieu un aggiustamento in una direzione costruzionistica, nel senso che il tema del cibo è inserito nella più ampia riflessione sul consumo, che tiene conto, però, dei principi che presiedono allo svolgimento delle pratiche sociali. In questa prospettiva diventa fondamentale il concetto di *habitus*, che consiste nel principio unificatore “di pratiche e rappresentazioni che possono essere oggettivamente

‘regolate e ‘regolari’ senza essere affatto il prodotto dell’obbedienza a delle regole, oggettivamente adattate al loro scopo, senza presupporre l’intenzione cosciente dei fini e il dominio intenzionale delle operazioni necessarie per raggiungerli”²³. Poiché il modo pratico di accostarsi al mondo non è, per Bourdieu, uno “stato dell’anima” espressivo di segni e simboli, e neppure una forma di adesione a un insieme di dogmi, ma “uno stato del corpo”, l’*habitus* opera con l’incorporazione delle esperienze, che fissa l’atteggiamento individuale nei riguardi della realtà sociale. Per questo motivo la logica che presiede all’attività di consumo è di tipo distintivo, in quanto connessa allo stile di vita che discende dall’*habitus*, in forza del quale sono affermati nella pratica i diversi schemi di percezione e di valutazione che formalizzano la distinzione e la classificazione dei componenti di un gruppo sociale. In altri termini, a partire dalle possibili combinazioni tra capitale economico e capitale culturale, si procede all’identificazione di un sistema strutturale di opposizioni e correlazioni che stigmatizzano le differenze di stile di vita delle classi sociali.

Questa schematizzazione permette una lettura dei consumi attraverso la lente del gusto, che trasforma gli oggetti in segni distinti e distintivi. Il gusto diventa, così, una chiave di interpretazione, ma, al contempo, funziona come uno strumento di orientamento per gli individui verso una posizione sociale e verso le pratiche e i beni culturali specificamente connessi. I gusti dettano i parametri valutativi delle distinzioni sociali e si articolano negli stili di vita che attribuiscono alle diverse classi una precisa qualificazione sociale. In questo senso il gusto si compone di una pluralità di fattori, tra i quali quello relativo al cibo appare come particolarmente rivelatore dell’*habitus*, in considerazione del suo legame con l’idea che ognuno ha del proprio corpo e degli effetti che ritiene possa produrre sulla salute e sulla bellezza. Allo stesso tempo, per Bourdieu il gusto si prospetta come una “categoria” onnicomprensiva, che ricomprende, senza alcuna esclusione, tutti i gusti possibili, da quelli più elevati a quelli ordinari, dai più puri ai più comuni.

21 R. Barthes, *Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine*, in “*Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*”, 1961, n. 5, p. 982.

22 Ivi, p. 986.

23 P. Bourdieu, *Il senso pratico* [1980], Roma, 2003, p. 207.

Si attua in tal modo un autentico capovolgimento dell'estetica kantiana²⁴, che, come rileva Bourdieu, agisce "in contrapposizione all'indivisibilità del gusto, all'unità tra i gusti più "puri" e più depurati, più sublimi e più sublimati, ed i gusti più "impuri" e più "grossolani", più ordinari e più rozzi"²⁵. Rispetto al giudizio di gusto di matrice idealistica, che punta sui caratteri della universalizzabilità, del cognitivismo e dell'estetica, il sociologo francese svolge una critica puntuale, con cui si sottolinea come sia il risultato di una fondamentale egemonia di una classe capace di regolare i valori di dominio e di sottomissione di una società. La regola di gusto universale presuppone la piena libertà dell'individuo e l'assenza di condizionamenti materiali, sicché, alla resa dei conti, appare come patrimonio delle classi agiate ed implica una valutazione negativa del gusto "popolare", perché facile e immediatamente accessibile. Il giudizio puro impone un distacco con il modo ordinario di rapportarsi con il mondo, svislisce il significato dei piaceri più comuni e per ciò stesso produce la costruzione del divario sociale tra le classi.

Lo studio empirico svolto sul gusto conduce, invece, a smentire la concezione di giudizio universale disinteressato, dal momento che non costituisce l'effetto di una prospettiva trascendentale, ma è piuttosto il risultato di un ben definito orientamento sociale. Viene rivelata, di conseguenza, la natura sociale e di classe delle opzioni di gusto ed è evidenziato come le manifestazioni culturali siano rappresentative dei rapporti di potere. Si sgretola il primato del senso comune e si individua una direttrice di pensiero che allontana i problemi di gusto dalla pura ricerca contemplativa di carattere filosofico, per la quale anche il cibo è escluso da ogni valutazione estetica²⁶. E pertanto il programma teorico di Bourdieu

24 A questo Bourdieu dedica il capitolo *Elementi per una critica "volgare" delle critiche pure* del volume *La distinzione. Critica sociale del gusto* [1979], Bologna, 2001.

25 Ivi, p. 491.

26 In questo senso, oltre a Kant, anche Hegel, per il quale il bello si definisce con riferimento ai due sensi teoretici della vista e dell'udito, con la conseguente esclusione degli altri tre sensi, che sono collocati nell'ambito pratico.

indica nelle sue linee essenziali i termini per una riflessione sociologicamente sostenuta dei gusti e dei consumi connessi ed afferma la necessità di superare "le distinzioni fra arti elevate e popolari, fra godimento estetico di tipo contemplativo e piaceri sensibili, fra apprezzamento dell'arte e soddisfazione legata al cibo, e - implicitamente - fra sensi estetici e non estetici"²⁷.

LO SVILUPPO MATERIALISTA E L'APPROCCIO DEVELOPMENTALISTA

È innegabile il ruolo centrale svolto dallo strutturalismo in ordine all'analisi dei processi sociali e culturali in tema di gusto e di abitudini alimentari. È pur vero che proprio la ricerca di codici, di modelli e di strutture immobili per la spiegazione della realtà sociale ha ispirato puntuali rilievi critici, soprattutto per la rigidità dell'approccio e per la mancanza di dinamicità e di duttilità rispetto ai cambiamenti sociali.

In questa direzione si è mosso il materialismo culturale, che ha ripreso l'approccio economicistico di derivazione marxista e ha seguito un percorso capace di collegare le scelte culturali a fattori strettamente materiali e ad esigenze di tipo ambientale. Nel campo specifico dell'alimentazione Marvin Harris si è fatto promotore di un materialismo rigidamente utilitaristico, in forza del quale le scelte concernenti il cibo sono dettate da un calcolo dei costi e dei benefici. In tale ottica non esistono stili di vita ed abitudini irrazionali o immotivati, perché è fondamentale procedere alla ricerca delle condizioni e dei bisogni più elementari.

Su tali convinzioni si compone il distacco dalle dottrine relativistiche, perché all'idea che le diversità culturali siano il risultato delle specificità dei popoli si oppone il principio che i tratti culturali sono condizionati da ragioni economiche in senso lato. Ma, allo stesso tempo, si configura con chiarezza anche la lontananza dalle teorie strutturaliste, visto che alla prevalenza del punto di vista simbolico si controbatte con il primato delle condizioni materiali.

27 C. Korsmeyer, *Il senso del gusto. Cibo e filosofia*, Palermo, 2015, p. 90.

Tutto ciò appare evidente quando l'argomento di analisi diventa il cibo. Per Harris il cibo è buono da mangiare prima di essere buono da pensare²⁸, ragion per cui, in contrasto con Lévi-Strauss, secondo il quale il simbolo precede l'azione individuale, si palesa il concetto che la situazione storica, economica ed ambientale è quella che determina le scelte alimentari, di modo che gli aspetti materiali precedono sicuramente le rappresentazioni. Tale impostazione induce a ritenere che il gusto collettivo non nasce da una disposizione innata, bensì è il prodotto di una costruzione culturale che rende accettabili o no certi alimenti.

Ciò che è buono da mangiare non dipende, quindi, da predisposizioni naturali, né, tantomeno, da strutture simboliche, ma più semplicemente da ragioni pratiche e dai vantaggi che se ne conseguono. Si può parlare in questo senso di "commestibilità culturale", poiché, secondo Harris, non è affatto vero che non si mangia qualcosa perché non piace, ma, al contrario, non piace perché non si mangia. Cosicché molti alimenti non fanno parte della dieta per la loro intrinseca difficoltà di approvvigionamento oppure per la incapacità di assicurare con poco sforzo un adeguato nutrimento. In altre circostanze i tabù alimentari sono mascherati da credenze e simbolismi religiosi, mentre invece devono essere ricondotti a limitazioni di ordine economico o ad esigenze di tipo ecologico. In modo inverso la formazione del gusto delle classi più elevate si può imputare sì al desiderio di differenziazione sociale, ma proprio per questo è definito dall'elemento dell'antieconomicità²⁹.

Alcuni autori, sebbene condividano la critica alla staticità delle conclusioni prospettate dallo strutturalismo, nondimeno rilevano l'importanza dei significati simbolici del cibo ai fini della determinazione dei comportamenti sociali. Si rimane, pertanto, nell'alveo di una concezione antirelativistica e si accoglie un indirizzo comparativo, ma non allo scopo soltanto di evidenziare le somiglianze, quanto

28 Cfr. M. Harris, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari* [1988], Torino, 1992.

29 Su questi aspetti si rinvia a M. Harris, *Cannibali e re* [1977], Milano, 1979.

con l'intenzione di ricostruire i processi di differenziazione culturale.

In tale contesto si inserisce l'opera di Jack Goody, che propone questi aspetti essenziali, ma vi aggiunge anche il rifiuto del pensiero dicotomico, quello, cioè, che impone di pensare in termini di radicale contrapposizione, soprattutto tra "primitivo" e "moderno", ma anche tra "selvaggio" e "domestico", o ancora tra "scritto" e "orale"³⁰. Tende, così, a mettere in discussione l'idea che i fenomeni storici, sociali e culturali possano essere la risultanza di rotture radicali tra un prima e un dopo, per sostenere, invece, che lo sviluppo sociale e i mutamenti culturali costituiscono l'effetto di un processo di maturazione, di cui si possono individuare le distinte fasi di realizzazione.

A questo punto l'attenzione è rivolta principalmente alla comprensione delle cause per le quali i significati del cibo hanno assunto determinate forme nelle società moderne. E la ricerca comparatistica consente di focalizzare differenze ed omogeneità tanto interne che esterne, in senso diacronico come sincronico, e di cogliere i nessi interpretativi per la spiegazione dei fenomeni.

Goody scopre, così, che una pluralità di fattori incidono sulle modalità espressive del processo di alimentazione³¹. Analizzando, infatti, due popolazioni del Ghana contraddistinte da organizzazioni sociali e sistemi di potere diversi per forma e complessità, si accorge che non esistono sostanziali divergenze dal punto di vista culinario. Il che fa pensare che vi è una forte incidenza dei modi di produzione, distribuzione, preparazione, consumo ed eliminazione dei cibi, che, pur esercitando una certa influenza interna, impediscono, per le loro caratteristiche, il sorgere di una cucina socialmente differenziata. L'analisi comparativa della cucina europea e di quella asiatica consente di fissare quanto intuito nell'osservazione del

30 Per un quadro d'insieme si rinvia a J. Goody, *L'addomesticamento del pensiero selvaggio*, Milano, 1977, *Produzione e riproduzione*, Milano, 1979, *La logica della scrittura e l'organizzazione della società*, Torino, 1988 e *Il suono e i segni. L'interfaccia tra scrittura e oralità*, Milano, 1989.

31 Le tesi fondamentali sono tracciate in J. Goody, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, Cambridge, 1982.

mondo africano. Il salto qualitativo è favorito dalla forte complessità e stratificazione sociale, da una parte, e dalla particolare strutturazione delle forme di produzione, dall'altra, che vincolano il tipo di cucina alla classe sociale.

Questa impostazione di fondo indirizza lo studio di Goody verso i cambiamenti intervenuti sulla produzione alimentare a seguito della rivoluzione industriale. Si sottolinea, quindi, che la formazione di una "cucina industriale" ha avuto un impatto irreversibile a livello globale sullo stile culinario, poiché la graduale meccanizzazione dei processi produttivi e il continuo sviluppo tecnologico hanno imposto una sorta di omogeneizzazione della dieta alimentare, che non ha riguardato solamente il mondo industrializzato, ma si è esteso anche ai paesi più arretrati.

La definizione, infine, delle caratteristiche essenziali della cucina domestica mette in rilievo il fatto che la successiva evoluzione della distinzione tra essa e una cucina professionale discende dall'incremento del processo di gerarchizzazione dell'apparato sociale e dallo sviluppo del fenomeno della statalizzazione dell'organizzazione pubblica. Ciò giustifica il divario tra mondo più evoluto e realtà meno sviluppata, che acquista ancor più senso nel momento in cui ci si sofferma a considerare il condizionamento esercitato dalla presenza di società con tradizione orale, che sono escluse, proprio perché prive di scrittura, e quindi della trasmissione delle ricette, dalla possibilità di raffinare il modo di preparazione del cibo e di dare origine ad un'alta cucina.

Su questo specifico punto si sofferma Mennell, che, prendendo avvio dal confronto tra la realtà inglese e quella francese e analizzando i termini caratteristici del loro processo di sviluppo sociale, giunge alla conclusione che la cucina domestica indica la prevalenza della parte femminile, mentre quella professionale si connota per la prevalenza della parte maschile³². E il metodo comparativo rappresenta lo strumento attraverso il quale il sociologo traccia l'origine e l'evoluzione delle preferenze

32 Il testo di riferimento è V. S. Mennell, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Blackwell, London, 1985.

alimentari francesi ed inglesi³³. L'approccio da lui stesso identificato come "developmentalista" fa del cibo, del gusto e della cucina aspetti centrali dello sviluppo storico e culturale di una società, sicché i gusti culinari sono considerati socialmente determinati in ragione dell'influenza della religione, ma anche dell'appartenenza alla classe sociale e dei caratteri di identità nazionale³⁴.

Si prodiga, quindi, a fornire una delucidazione non soltanto delle differenze di gusto che intercorrono tra i due paesi, ma in più di quelle che contraddistinguono i vari gruppi sociali. Non manca poi di valutare le forme e i contenuti delle interferenze e dell'interpenetrazione tra le due culture, per approdare alla considerazione che non si può pensare ad un'assoluta estraneità e indipendenza delle abitudini alimentari.

Lo sguardo rivolto ai procedimenti di sviluppo storico ed economico si dimostra in grado di misurare i cambiamenti sociali anche mediante lo studio di fenomeni apparentemente minori o dotati di una valenza particolaristica. È quanto accade con le ricerche di Sidney Mintz, che sembrano circoscritte ad esperienze ristrette e limitate ed invece finiscono per dimostrare come l'analisi della storia sociale di lunga durata di una sostanza come lo zucchero non soltanto incide sulla configurazione dei grandi processi dal punto di vista globale, ma, oltretutto, finisce per chiarire la modificazione dei significati simbolici e dei valori morali che accompagnano i mutamenti di abitudini alimentari. Ne scaturisce, tra l'altro, in maniera indiretta, la conferma di come il cibo possa intendersi come una sintesi efficace di processi sociali altamente complessi.

Con *La storia dello zucchero*³⁵ Mintz intende sottolineare come un fatto locale, per giunta limitato ad un solo prodotto, possa produrre una serie di reazioni a catena in ambito mondiale,

33 V. S. Mennell, *Français et anglais à table du Moyen-Age à nos jours*, Flammarion, Paris, 1987.

34 Sull'importanza degli studi di questo tipo si sofferma R. Sassatelli, *L'alimentazione: gusti, pratiche, politiche*, in "Rassegna di sociologia", 2004, n. 4.

35 S. Mintz, *Storia dello zucchero tra politica e cultura* [1985], Torino, 1990.

capace di stravolgere la realtà sociale. Una situazione che si articola prima intorno alla produzione e successivamente si estende al consumo. Infatti, quando tra XVI e XVII secolo la colonizzazione spagnola e portoghese da una parte, e quella inglese dall'altra, alimentano la competizione mercantile dello zucchero, la garanzia della manodopera sufficiente è garantita dall'avvio e dalla graduale intensificazione della pratica del commercio degli schiavi. L'aumento della produzione e della commercializzazione dello zucchero provoca, però, una ricaduta sul piano del consumo, poiché da articolo di lusso delle classi nobili, che ne facevano uso come spezia, medicina, conservante e dolcificante, si trasforma in alimento di consumo di massa. Con la conseguenza di perdere il suo carattere di simbolo di "distinzione" per acquisire altri significati, soprattutto in dipendenza della moltiplicazione e diversificazione degli usi effettuate dai nuovi consumatori.

Lo zucchero e le bevande amare zuccherate diventano, così, i primi lussi popolari, usati quotidianamente non per necessità e circondati da rituali complessi. L'acquisizione di consumi prima inaccessibili muta non soltanto lo stile di vita individuale, ma anche il senso della propria individualità, poiché ci si accorge di accogliere criteri di valutazione diversi da quelli radicati della propria classe, di essere inaspettatamente legati a mondi tanto distanti e di dipendere ora dalla capacità di fronteggiare esigenze impensate. Il sorgere di nuove preferenze alimentari rielabora, così, anche le forme stesse dell'autodefinizione dell'uomo, tanto nella dimensione dell'essere, quanto nella rappresentazione sociale. Il viaggio nell'evoluzione dello zucchero contribuisce poi a dimostrare l'origine sociale del gusto, che non discende da una tradizione remota o da una disposizione naturale, ma si palesa come il frutto di una ben individuata costruzione sociale.

L'impegnativo lavoro sullo zucchero avvicina Mintz allo studio della condizione degli schiavi e riscontra nella cucina uno spazio sociale privilegiato per l'esercizio di una relativa autonomia. Qui si realizza, difatti, la distribuzione e lo scambio degli alimenti, attraverso la preparazione dei cibi si consolidano i gusti

delle comunità, si rinsaldano i rapporti sociali e per tutto questo la cucina si profila come luogo di preparazione e consolidamento dell'anelito di libertà³⁶.

LA CONDIZIONE CRITICA DELL'ONNIVORO

Gli studi sociologici sull'alimentazione sono arrivati ad un punto in cui, sviscerati gli aspetti simbolici, definiti i confini strutturali, esposti i caratteri funzionali e approfondite le cause economiche o legate allo sviluppo storico e sociale, si avverte l'esigenza di procedere ad una sorta di "traduzione" del codice alimentare³⁷, per un verso, e di spostare l'attenzione sul significato del cibo nella contemporaneità, per un altro.

Si profila, così, e si cristallizza, il "paradosso dell'onnivoro"³⁸, per il quale l'uomo, avendo la capacità di sopravvivere grazie ad una molteplicità di alimenti e di regimi differenti, si trova in una condizione di libertà e di autonomia, dovuta ad una naturale disposizione all'adattamento ad ogni cambiamento, ma, al contempo, in una situazione di vera e propria dipendenza dalla varietà. Da ciò discende l'oscillazione tra un atteggiamento di "neofilia", che spinge ad esplorare le novità, le diversità e i mutamenti, ed un altro, opposto, di "neofobia", dettato dal timore di ciò che è sconosciuto, che impone resistenza e prudenza e favorisce scelte di conservatorismo alimentare. L'onnivoro è, quindi, sottoposto ad una forma di doppia imposizione, tra il noto e l'ignoto, la sicurezza e il rischio, la monotonia e la varietà, che si attenua ed è sottoposta ad un processo di conciliazione grazie alla cucina, intesa come un insieme di pratiche, rappresentazioni e regole classificatorie di tipo convenzionale.

Questo complesso pratico, simbolico e nor-

36 Queste riflessioni sono svolte in S. Mintz, *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture and the Past*, Beacon Press, Boston, 1996.

37 L'espressione è di S. Stano, *Cibo e cultura: dal simbolismo alimentare al principio di incorporazione*, p. 10, consultabile sul sito www.scienzaattiva.eu.

38 Di cui l'ideatore è C. Fischler, *L'onnivoro* [1990], Milano, 1992.

mativo ha la funzione fondamentale di offrire una soluzione al paradosso dell'onnivoro, perché consente di dispiegare correttamente il principio di incorporazione, nel quale si traduce l'originaria ansietà umana. Mangiare indica il trasferimento di un alimento dal mondo esterno all'interno del corpo. Tanto dal punto di vista reale che da quello immaginario quest'azione si traduce nell'acquisizione di tutte o di parte delle proprietà dell'alimento: oggettivamente contribuendo alla composizione del tessuto biochimico del corpo e soggettivamente incamerando i "poteri magici" degli alimenti.

Il processo di incorporazione si riveste poi di un valore aggiunto, rinvenibile nella sua capacità di costituire il fondamento dell'identità collettiva, nel senso di partecipare, attraverso la identificazione delle specificità alimentari, alla formazione di una determinata dimensione socioculturale. Così, da un lato, si forniscono gli elementi per la costruzione di un sentimento comune e dall'altro si delineano le relazioni di alterità. In altri termini, il cibo si incorpora nel singolo uomo e la cucina procede ad incorporare l'individuo nel gruppo, dal momento che il sistema culinario ha un significato ben più esteso di quello propriamente materiale, poiché si connette in maniera diretta ad una precisa "visione del mondo", una particolare "cosmologia". Per Fischler la cucina ha la forza di dare un senso all'essere dell'uomo e a fargli comprendere il tipo di rapporto che si instaura tra individualità e socialità, tra singularità ed universalità, ma anche come nell'esperienza di un microcosmo possa ravvisarsi la struttura costitutiva del macrocosmo.

Il rifiuto dell'incorporazione si attua con una manifestazione di disgusto, che non ha una radice esclusivamente biologica, ma si carica di risvolti psicologici, sociali e culturali. Si tratta, difatti, di un'azione che coinvolge contestualmente la sfera sentimentale, quella comportamentale e quella antropologica. Sul piano emotivo il disgusto opera come "dispositivo di protezione" dell'organismo. A ciò si aggiunge, però, una prospettiva ideale, che funziona a livello cognitivo, che, fornendo i dati della corrispondenza del cibo alle categorie culturali e alle regole culinarie di riferimento, è in grado

di rilevare l'esistenza di una sostanziale dissonanza. Il quadro si completa con la costruzione antropologica, che rinvia al linguaggio complessivo del sistema culinario, ovvero comprensivo di una grammatica e di una sintassi, sulla base delle quali appare essenziale la qualità di un piatto di rispondere non solamente ai "sapori di base"³⁹, ma anche alle modalità di preparazione tramandate nel tempo.

Il gusto, pertanto, non si risolve nel semplice "sapore", ma è anche il prodotto del "sapere", ed in ragione della sua connotazione culturale si orienta intorno ad autentiche "strutture del gusto", che evidenziano il carattere collettivo, e non individuale, di questa esperienza⁴⁰. Si inizia a pensare ora che tale composizione strutturale non si sviluppa in maniera autonoma, ma si lega strettamente alla scienza dietetica. Fischler ricostruisce il tracciato di questo percorso e sottolinea che l'inconciliabilità tra cucina e regime alimentare, o anche tra gastronomia e dietetica, nasce con la modernità, quando si paventa il distacco del piacere dalla salute. Nelle società arcaiche, ma anche in epoche diverse delle società evolute gli aspetti culinari, dietetici e salutari si presentano come un insieme indistinto, in cui il buono e il sano si sovrappongono. Soltanto in modo graduale e soprattutto negli ultimi due secoli la medicina rivendica una specie di controllo sull'alimentazione, fondato proprio sul principio di incorporazione, che si impone come il più immediato strumento di dominio sul corpo e facilita il primato dell'intervento medico. Dal lato gastronomico si affianca poi il fenomeno della codificazione delle regole culinarie, che agevola l'autonomia della cucina e la sua elevazione ad arte⁴¹.

Prendendo avvio dalla constatazione del progressivo distacco tra cucina e scienza dietetica e dal conseguente settarismo propugnato

39 Fischler si richiama a questo proposito alle tesi di E. e P. Rozin, *Culinary Themes and Variations*, in "Natural History", 1981.

40 Così J. L. Flandrin, *Dalla dietetica alla gastronomia, o la liberazione della gola*, in J.L. Flandrin e M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, 1997, pp. 534-551.

41 Per un approfondimento critico si rinvia a M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, ult. ed. 2016.

nei due diversi ambiti, con l'affermazione di insanabili contraddizioni tra le prescrizioni culinarie e quelle mediche, Fischler stigmatizza la situazione di anomia che caratterizza l'alimentazione moderna. Al culmine di questo processo, nella seconda metà del Novecento, tanto in campo gastronomico quanto in quello medico, si avverte il bisogno di reintrodurre una "logica normativa" e di riformulare un sistema coerente, un ordine, nell'alimentazione quotidiana. Tutte le componenti, compresa quella industriale, tendono, così, ad armonizzarsi e a convergere verso il medesimo obiettivo della salute, che viene riconquistato attraverso una rielaborazione razionale della cucina e una mirata produzione industriale: si apre la strada, quindi, ad una nuova età alimentare, quella della "gastronomia dietetica", del "regime del piacere".

Il lavoro di individuazione del paradigma dell'onnivoro è stato considerato il punto finale del predominio dello strutturalismo sulla sociologia dell'alimentazione, dal momento che dà un contributo essenziale alla fissazione, in modo chiaro, delle linee orientative per le successive indagini riguardanti l'alimentazione moderna⁴². E subito dopo si avviano, infatti, studi che tendono ad attuare trame di riflessione sempre più intrecciate con i problemi della nutrizione, fino a toccare i temi dei consumi alimentari, della salute, delle dimensioni simboliche e sociali del corpo e delle patologie nutrizionali⁴³.

L'investigazione sui mutamenti sociali e sugli effetti intervenuti in ordine alla "modernità alimentare" finisce per stimolare una ricerca teorica particolare diretta alla interpretazione e spiegazione dei fenomeni concernenti l'alimentazione nelle società contemporanee. Si coltivano, perciò, le interazioni con gli aspetti biologici, ecologici e sociali, nella convinzione che è ormai necessario pensare all'alimentazione non soltanto come un fenomeno sociale totale, ma come una questione che tocca l'uomo nella sua totalità.

42 Questa tesi è sostenuta da S. Mennell, A. Murcott, A. van Otterloo, *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, Sage, London, 1992, p. 13.

43 Al riguardo si rinvia a WM.A. McIntosh, *Sociology of Food and Nutrition*, Plenum Press, New York, 1996.

La contemporaneità diventa il campo di esplorazione e un autore come Poulain centra la propria attenzione sugli effetti omogeneizzanti della globalizzazione, da cui discende, per contrasto, il recupero di una forte rilocalizzazione, con la sua tendenza alla valorizzazione dei particolarismi identitari. Ma estende l'ambito di osservazione anche ai cambiamenti interscambi nel consumo domestico a seguito dell'influenza esercitata dal processo di industrializzazione dei prodotti alimentari, che hanno un'incidenza profonda nella più generale organizzazione della vita quotidiana, per non dire nella ricomposizione delle forme e dei tempi del pasto. Si accorge, però, come il rischio sia diventato ormai una costante dell'alimentazione umana e, per l'effetto, come si tenti di procedere continuamente ad una ricostruzione sociale degli alimenti. Ciò rinvia inevitabilmente ad un legame tra cibo e salute, che impone di approfondire, da una parte, i risvolti di medicalizzazione e, dall'altra, le trasformazioni attuali sul modo stesso di pensare alle questioni alimentari⁴⁴.

Questo quadro pone in rilievo la necessità di un approccio trasversale e a largo spettro sul cibo, che investe le relazioni tra il culturale e il fisiologico, ma riguarda anche le intersezioni tra il biologico e il culturale. Pertanto lo studio sociologico deve intersecare un complesso di altre discipline scientifiche, in ragione del fatto che l'alimentazione si propone, in definitiva, come un "fatto sociale totale".

Il sottofondo di queste valutazioni è lo stato di anomia alimentare indicato da Fischler come fattore costitutivo della modernità sociale, che, ad avviso di Poulain, si pone come il motivo principale dell'allentamento del controllo sociale e della moltiplicazione dei discorsi alimentari, con quanto ne discende dal punto di vista delle pratiche alimentari e degli odierni modelli normativi.

Poulain chiarisce che un modello alimentare è un insieme di conoscenze che si trasmettono di generazione in generazione, che presiede al modo di ricerca, preparazione e consumo

44 Tutte queste tematiche sono affrontate in maniera puntuale e dettagliata da J.P. Poulain, *Alimentazione, cultura e società*, cit.

degli alimenti, grazie al quale si definisce un codice simbolico rappresentativo di un sistema di valori, che partecipa della costruzione delle identità sociali distintive tanto all'esterno quanto all'interno delle differenti culture. Ma i modelli alimentari svolgono anche l'importante funzione di disciplinare le tre forme principali di ansietà. Innanzitutto quella del piacere, che è regolata dal sistema culinario, quindi quella della salute, da cui dipendono i sistemi dietetici, ed infine quella legata alla relazione tra la vita e la morte, che determina l'atteggiamento nei confronti degli animali. Al modello alimentare si richiede, così, di provvedere all'acquisizione di certezze sul cibo ed insieme di procedere ad una gerarchizzazione delle finalità da perseguire.

L'erosione dei modelli normativi provoca, per un verso, la percezione dei rischi alimentari come autentici rischi culturali e, per l'altro, la difficoltà del consumatore moderno di fronte alle molteplici possibilità di decisioni da assumere. Ciò ha originato lo sviluppo di ricerche e l'avvio di politiche riguardanti l'aspetto strettamente nutrizionale, che si combinano, però, con l'esplosione dei regimi dietetici⁴⁵. Ad essi va imputata, infatti, la responsabilità della confusione che aleggia sui consumi alimentari nella contemporaneità, in virtù della palese contraddittorietà spesso esistente tra proposte diverse, specificamente indotte dal fatto di costituire, ognuna, il risultato di un ben individuato sistema classificatorio. Si comprende, perciò, che non è possibile ragionare per categorie o per comparti di interesse, quanto sforzarsi di cogliere le modalità di articolazione delle conoscenze scientifiche in rapporto alla realtà dei contesti socioculturali, allo scopo di favorire le decisioni individuali. Ma vi è un fattore decisivo che non può in alcun modo essere escluso dal discorso sul cibo, ovvero il piacere, che va inteso come un collante tra le esigenze mediche, i significati simbolici e gli elementi culturali, ma che consente di capire quanto i mutamenti sociali influiscano sull'a-

45 Sull'argomento e sulle sue implicazioni si rinvia a M. Niola, *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari*, Bologna, 2015.

limentazione e come si posizioni la relazione tra il sistema di regole e le pratiche materiali. Sulla consapevolezza che le pratiche alimentari sono il risultato di un doppio determinismo: “*Un déterminisme culturel à travers les systèmes de valeurs qui pilotent les pratiques, et un déterminisme matériel à travers les emplois du temps, les contraintes budgétaires, les savoir-faire culinaires*”⁴⁶.

ALIMENTAZIONE E SALUTE

Fischler e Poulain traggono dalle loro riflessioni la spinta a interessarsi degli aspetti nutrizionali e soprattutto delle ricadute intorno alla relazione problematica tra alimentazione e salute.

Poulain richiama l'attenzione in modo diretto sui rischi di una “medicalizzazione” dell'alimentazione, dovuta principalmente ai paventati rischi di natura medica, nonché all'imperante cultura “estetica” del corpo. Questo processo oltrepassa i confini della medicina, per coinvolgere un complesso di attori sociali portatori di propri interessi, che, sotto forma di valori alternativi, rientrano tuttavia a pieno titolo nel campo economico. Il riferimento più immediato è ad una filosofia salutista o ancora alla sponsorizzazione di un'alimentazione “bio”, all'emersione delle differenti modalità di mangiare vegetariano, come anche allo sviluppo della cultura vegana. Con quanto ne consegue sul piano industriale, dove i cosiddetti “alimenti” trasmettono l'immagine di un'industria attenta alle esigenze della salute, niente affatto disgiunta dalla ricerca del piacere culinario.

Il graduale passaggio da campagne di educazione sanitaria fino ad attività di promozione della salute ha avuto, e continua ad avere, un impatto decisivo sulle scelte razionali del singolo individuo, sospinto in una precisa direzione dalla convinzione di attuare comportamenti positivi per la propria salute. Ciò implica, però, una prevalenza della compo-

46 J.P. Poulain, *Les rationalités des mangeurs*, in AA.VV., *Des aliments et des hommes: entre science et idéologie, définir ses propres repères*, Institut Français de Nutrition, Acte du colloque des 8 et 9 décembre 2004, p. 140.

nente individuale su quella collettiva e un ridimensionamento del significato sociale del modello alimentare. Tra l'altro, viene rilevata una sostanziale forza moralizzatrice presente nei messaggi sul cibo a tutela della salute, che si dimostrano capaci di incidere sulle scelte di un gruppo e di condizionare il modo di essere di una società, perché mascherati sotto forma di discorsi scientifici. Il concetto fondamentale da rammentare in ogni circostanza, allorché si disquisisce di cibo, è, però, che *“l'alimentation ne se réduit pas à la nutrition”*, senza contare, inoltre, che le decisioni alimentari non sono *“ni des décisions individuelles ni des décisions rationnellement simples”*⁴⁷.

Poulain insiste, pertanto, in un'azione complessiva, capace di superare l'angustia di una prospettiva semplicemente nutrizionista per cogliere la rilevanza della dimensione del piacere, del valore culturale e dell'aspirazione identitaria che sono sicuramente fattori costitutivi del significato più profondo dell'alimentazione⁴⁸. Su queste basi appare necessario proiettarsi verso la costruzione di percorsi virtuosi di educazione alimentare, nella consapevolezza che il cibo riveste una pluralità di finalità, che comprende, oltre alla salute, la valenza sociale e la dimensione simbolica, ma, al contempo, la rappresentazione delle particolarità locali, culturali e religiose. L'insieme di tali componenti deve essere valutato nella sua integralità, perché rivela pienamente come nell'alimentazione si esprimono interamente *“les désirs et le sens de la vie d'une communauté humaine”*⁴⁹.

Le idee di Poulain trovano un'eco nelle considerazioni di Fischler, che, a sua volta, rimarca la tendenza individualista della contemporaneità e coglie una vena utopistica, per non dire irrazionale, nella tesi della capacità di ogni

individuo di autodisciplinarsi per quanto riguarda l'alimentazione e di pervenire, quindi, a decisioni sempre “coscienti” e “razionali”. Al di là del fatto che questo modello di individuo non ha riscontro in alcuna società precedente, è anche vero che corrisponde, in definitiva, ad un'immagine quasi dotata di perfezione, perché perfettamente razionale, pienamente informata e completamente padrona di sé.

Da questa descrizione scaturisce la nozione di un consumatore moderno del tutto “ideale”, che può risiedere nel mondo dell'illusione e della irrealtà. Nell'esistenza quotidiana l'uomo moderno incontra innumerevoli difficoltà in ordine all'assunzione di una decisione, sottoposto com'è all'indiscriminato bombardamento di messaggi intorno al più autentico sistema di interazione tra salute e bellezza, all'affollamento di consigli nutrizionali, in molti casi opposti e contraddittori, ai continui, e quasi sempre incoerenti, proclami dei mezzi di comunicazione sugli attuali o imminenti allarmi sociali. In queste condizioni non sembra praticabile la via individuale della scelta razionale, indirizzata dalla scienza, su come e cosa mangiare.

Al pari di Poulain, anche Fischler giunge alla conclusione che le questioni legate all'alimentazione devono essere affrontate secondo una metodologia plurale e totalizzante, che si elevi al di sopra del microcosmo individuale e abbracci l'insieme di tutti gli elementi compositivi. Per il semplice motivo che *“le comportement alimentaire n'est pas déterminé exclusivement par les régulations métaboliques internes et les décisions “rationnelles” et conscientes d'un individu mais que ce dernier est pris dans une série d'interactions avec son environnement, social, et culturel, économique, physique”*⁵⁰.

Questo indirizzo critico determina innanzitutto una ricerca di matrice più squisitamente sociologica intorno alla consistenza dei problemi di salute sull'alimentazione, ma contribuisce anche, dal lato del cibo, ad una rielaborazione consapevole di ciò che si mangia

47 J. P. Poulain, *Manger aujourd'hui. Attitudes, norms et pratiques*, Editions Privat, Paris, 2002, p. 197 e p. 198.

48 Ciò trova conferma nell'invito ad evitare l'attuale fenomeno dell'eccessiva decontestualizzazione del cibo, che vaporizza ogni nesso con l'essere dell'uomo, da una parte, e con la vita della collettività, dall'altra: così F. La Cecla, *Babel Food. Contro il cibo kultura*, Bologna, 2016.

49 Ivi, p. 200.

50 C. Fischler, *Pour une éco-analyse des comportements alimentaires: l'exemple de l'obésité*, in AA.VV., *Des Aliments et des Hommes: entre science et idéologie, définir ses propres repères*, cit, p. 107.

nella quotidianità, per comprendere poi quanto fa bene e cosa fa male. Mentre il primo ambito di indagine finisce per riguardare i fenomeni patologici prodotti dall'alimentazione, il secondo si pone come obiettivo il ritorno alle fonti originarie del cibo⁵¹. Questa finalità è perseguita, però, con modalità diverse, a seconda che si privilegi la via del recupero del legame del cibo con la terra e con l'essere dell'uomo, in modo tale da ricostruire con autenticità le connessioni del cibo con la salute e la giustizia sociale, oppure si proceda sulla strada dello scardinamento dei processi di produzione degli alimenti che arrivano ogni giorno in tavola.

Nella prima direzione si è proceduto, anche per la mediazione delle teorie economiche sulla decrescita⁵², ad una esaltazione del valore sociale del cibo e alla sua capacità "da parte di una collettività umana di sviluppare interscambio armonioso con gli individui e i gruppi che la compongono e la capacità di accogliere ciò che è estraneo a questa collettività"⁵³. Il principio della convivialità che si deve accompagnare di necessità al consumo di cibo mortifica l'economicismo produttivistico e rinvia ad un'idea di condivisione, che spinge a scelte radicali sul piano individuale e collettivo e crea effetti sostanziali anche in campo economico e politico. Infatti, per un verso si concretizza il distacco da una visione "ingegneristica" dell'economia con il suo impianto logicistico e le sue finalità utilitaristiche e per l'altro si apprendono i limiti di una visione politica parcellizzata, priva di uno sguardo a lungo termine e condizionata dal perseguimento di risultati temporalmente immediati e spazialmente ristretti.

Si fa intravedere, così, la possibilità di un'economia altra e di una politica dinamica e di largo respiro, che hanno il proprio fulcro proprio nell'alimentazione, da cui si riesce a trarre l'ispirazione per un diverso modo di vivere e l'impegno per modellare l'avvenire nel rispet-

51 I diversi aspetti del cibo sono sintetizzati da C. Corposanto, V.S. De Francesco, *Le relazioni alimentari: storia, cultura, significati*, Soveria Mannelli, 2016.

52 Per tutti basta richiamare l'opera di S. Latouche, *Il tempo della decrescita*, Milano, 2011.

53 I. Illich, *La convivialità*, Milano, 2013.

to della natura e per l'incessante ricerca del bene comune⁵⁴.

Il "diritto alla lentezza", contro il ritmo vertiginoso imposto dai sistemi globalizzati, si coniuga con la "transizione alimentare", che, puntando sulla biodiversità e sulla produzione biologica, si dimostra in grado di favorire il risparmio energetico e il rapporto diretto tra produttore e consumatore. Si afferma una sacralità del cibo che non può essere ridotta a *commodity* e i protagonisti del cambiamento sono individuati nelle comunità locali del cibo, invitati ad un recupero delle tradizioni del passato con l'integrazione delle moderne tecnologie, per realizzare una nuova agricoltura sostenibile. Ciò impone non soltanto una diversa tipologia di produzione e distribuzione del cibo, ma in più un consumo alimentare più consapevole, che impone agli uomini di trasformarsi in coproduttori, coscienti degli acquisti compiuti ed educati alla trasformazione radicale del modo di vivere l'alimentazione⁵⁵.

Il secondo tracciato di ricerca è stato coltivato da quegli autori che si sono posti l'obiettivo di risalire alla radice del consumo alimentare nelle sue differenti versioni. Michael Pollan ha, così, stigmatizzato che il modo di mangiare dell'uomo contemporaneo ha influenzato in maniera negativa non solamente il contenuto dell'alimentazione, ma anche le forme della socialità. Sul piano culinario, il cibo ha perso il suo sapore e si è trasformato in un surrogato, destinato a soddisfare le esigenze fisiologiche, senza alcuna attenzione per il gusto. Gli interessi commerciali hanno incentivato l'abitudine individuale a mangiare di più, non meglio, per giunta a costi più bassi, con il risultato di danneggiare la terra dei campi, peggiorare la vita degli animali, inquinare l'acqua, minare l'ambiente che ci circonda e minacciare la salute di tutte le creature. Il risvolto sociale dell'accentuazione della catena alimentare industriale è altrettanto visibile nella velocità del pasto e nello svilimento della convivialità. Il cibo non è affatto un elemento

54 Cfr. L. Sepulveda, C. Petrini, *Un'idea di felicità*, Milano, 2015.

55 Al riguardo v. C. Petrini, *Terra madre*, Milano, 2009 e *Cibo e libertà*, Milano, 2013.

di vicinanza e di compartecipazione, in quanto esalta il sentimento del distacco e del ripiegamento in se stessi: allo stare insieme spaziale si accompagna la distanza spirituale e, sebbene si stia seduti accanto nello stesso posto, si vive una sostanziale solitudine esistenziale. Magari si condivide il luogo, ma alla fine neppure il cibo, e questo decide l'assenza di unità e spezza il filo di ogni comunicazione.

L'alternativa del cibo biologico ha un senso se non si riduce necessariamente ad una scelta orientata sui prodotti industriali, perché, se è vero che le tecniche di produzione sono completamente diverse e il rispetto della natura è sicuramente più elevato, è anche vero che i meccanismi strutturali rispondono pur sempre alle regole industriali, sicché la catena alimentare biologica industriale non è affatto, come dovrebbe, un circuito chiuso e rinnovabile.

La dissezione del cibo moderno induce anche Pollan, per quanto attraverso una strada differente, a sciogliere il dilemma dell'onnivoro su come mangiare in favore di una catena alimentare corta, che aiuta contemporaneamente il consumatore e il produttore e a modificare le regole dell'alimentazione quotidiana. Sembra non esistere più una cultura di riferimento ed allora bisogna ritornare a mangiare i cibi del luogo in cui si vive nel rispetto delle stagioni.

Si deve riconquistare la cultura del "cibo vero", innanzitutto mediante il recupero della storia degli alimenti che si intendono consumare. Ognuno deve improvvisarsi detective del proprio cibo, per capire la sua provenienza e le modalità di produzione. Da ciò trae origine la riscoperta del valore sociale del pasto, perché induce ad esercitare la pratica della cucina, grazie alla quale è possibile riconoscere gli ingredienti, comprendere la loro qualità e sviluppare il senso del gusto. Con l'effetto di riassaporare l'emozione del mangiare in modo autentico, che significa il rifiuto della solitudine e della velocizzazione del pasto, nella consapevolezza che "la più grande gioia del cibo è quella di mangiare lentamente per assaporarlo e di dividerlo con gli altri"⁵⁶.

⁵⁶ M. Pollan, *Il dilemma dell'onnivoro*, Milano, 2011, pag.290.

Maria Elena Gazzotti, docente di Diritto ed Economia nel Liceo Statale "A. Monti" di Chieri, è laureata anche in Sociologia presso l'Università "Magna Graecia" di Catanzaro ed ha conseguito il Master in Didattica e Psicopedagogia degli alunni con disturbi dello spettro autistico presso l'Università di Torino. È autrice di alcuni saggi, *Dinamiche e "carriere" di povertà* (2006), *I centri di ascolto in Italia: genesi storica e significato* (2008) e *Solidarietà e sussidiarietà, questi fantasmi!* (2010).

mariaelenagazzotti@tiscali.it