



scienza attiva®

EDIZIONE 2015/2016

AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITA'

Cibo e cultura: dal simbolismo alimentare al principio di incorporazione

Simona Stano

Università degli Studi di Torino, Università della Svizzera Italiana



Documento di livello: A

Un progetto di



agorà scienza
centro interuniversitario



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO



scienza attiva®

1. Introduzione: cibo, cultura e linguaggio

La cucina, e più in generale l'alimentazione, sono state spesso paragonate al linguaggio e alla comunicazione: Roland Barthes sostiene che il cibo

non è soltanto una collezione di prodotti, bisognosi di studi statistici o dietetici. È anche e nello stesso tempo un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti (1961, trad. it. 2012, p. 49).

Dal punto di vista antropologico, l'alimentazione costituisce indubbiamente uno dei primi fabbisogni dell'umanità; tuttavia, secondo lo studioso francese, una volta soddisfatto, "il primo dei bisogni" umani "si sviluppa al di là del proprio fine specifico" (*ibid.*, p. 50) e diviene "un comportamento [...] che sostituisce, riassume o segnala altri comportamenti" (*ibidem*).

È in questo senso che possiamo parlare del cibo come di un'*esperienza culturale*: "esattamente come il linguaggio, la cucina contiene ed esprime la cultura di chi la pratica, è depositaria delle tradizioni e dell'identità di gruppo" (Montanari 2006, p. VII). In quanto tale, essa "non solo è strumento di identità culturale, ma il primo modo, forse, per entrare in contatto con culture diverse. [...] Più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni" (*ibidem*).

Ma se il cibo è un linguaggio che riflette la struttura delle società e una forma di incontro tra differenti culture, come avvengono i processi di *traduzione* tra un sistema socioculturale e l'altro? Come ha messo in evidenza lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari, essendo la cucina e il regime alimentare "non [...] un assemblaggio casuale di elementi, ma un sistema globale e coerente", assistiamo a una sostanziale "difficoltà [di fondo] ad accettare, e perfino a comprendere il diverso: di qui la necessità di 'filtrarlo' attraverso il [proprio] sistema di valori. Snaturandolo, spesso. O comunque adattandolo, riducendolo al [proprio] metro" (1997, pp. 121-122). Una tesi che lo storico imolese supporta con l'esempio dell'atteggiamento degli esploratori e conquistatori europei del XV-XVI secolo nei confronti dell'universo alimentare del Nuovo Mondo:

[essi] faticano [...] a inquadrare, a 'classificare' teoricamente le nuove esperienze. Le loro descrizioni mirano sempre a 'tradurre' queste esperienze nella propria lingua, a riportarle nell'ambito della propria cultura. Si prenda ad esempio – uno fra i tanti – l'anonima *Relazione d'alcune cose della Nuova Spagna*, scritta forse da un compagno di Cortés e pubblicata per la prima volta nel 1556. Il *mais* vi diventa "un grano a guisa di cece", che butta pannocchie "a guisa di panico"; le *tortillas* vengono descritte come una specie di pane – riferite cioè alla tradizione alimentare mediterranea; il peperoncino è presentato come "una sorta di pepe"; il tacchino come una "gallina grande a guisa di pavone". Il riferimento alla cultura europea è costante e [...] inevitabile. Ma non si tratta solo di questo. Il problema non è solo terminologico e, per così dire, di comprensione teorica. Anche dal punto di vista pratico l'accettazione delle nuove realtà nel contesto culturale europeo fu per lungo tempo assolutamente marginale (*ibid.*, p. 122).

Il sociologo francese Jean-Pierre Poulain (1984) offre un altro interessante esempio dei processi soggiacenti all'inclusione e all'accettazione di nuovi alimenti provenienti dalle Americhe, concentrandosi sull'introduzione della patata nel contesto europeo. Largamente accettato nelle regioni caratterizzate da un terreno poco adatto alla coltivazione di frumento o segale, il tubero americano venne invece in gran parte rifiutato o sottoposto a trattamenti volti a integrarlo nel processo di panificazione in Francia, dove il pane costituiva indubbiamente l'alimento più valorizzato del XVII secolo, sia sul lato materiale (in quanto rappresentava l'ingrediente principale di zuppe e altri piatti) che sul versante simbolico (con particolare riferimento al cristianesimo).

In definitiva, l'universo alimentare appare in continua trasformazione, in base a processi che mediano tra spinte innovative e resistenze al cambiamento. Si tratta di processi gradualisti e in alcuni casi decisamente lenti, come mettono in evidenza Montanari e Poulain, che tuttavia hanno subito una forte accelerazione nel corso del tempo: in un mondo sempre più globalizzato e caratterizzato da numerosi flussi migratori, gli incontri/scontri tra le diverse culture alimentari si fanno sempre più evidenti e costanti, intervenendo (secondo ritmi più accelerati rispetto al passato) sulle "tradizioni" culinarie esistenti ed inserendosi al loro interno.

Se da una parte, come hanno sottolineato diversi storici (cfr. in particolare Montanari 1997 e Montanari e Sabban 2004), l'epoca in cui viviamo sembra essere caratterizzata, dal punto di vista alimentare, dal ritorno ai principi della *naturalità* e della *stagionalità* – per cui si tende a prediligere il prodotto biologico locale a scapito di quello importato o coltivato mediante tecniche "non naturali" –, dall'altra, l'*esotico* e l'*etnico* sono ormai presenze ineliminabili dell'attuale panorama alimentare (e non solo¹) delle società occidentali. Dai numerosi *döner kebab* che popolano le strade in cui camminiamo ai molteplici *sushi bar*, dai sempre più presenti locali eritrei o senegalesi ai ristoranti cinesi, thailandesi e coreani, l'offerta in questo settore è estremamente vasta e variegata. Senza dimenticare i vari negozi etnici (macellerie *halal*, supermercati cinesi, ecc.), in progressivo aumento, e i mercati cittadini (cfr. Black 2007; Stano 2011), dove ai prodotti nostrani si affiancano sempre più sovente spezie, ortaggi e altri alimenti essenziali per la preparazione di molti piatti esotici². Diventa, quindi, decisamente interessante interrogarsi sulle dinamiche di incontro e compenetrazione che hanno luogo all'interno di una simile varietà di "linguaggi" alimentari. Ovvero, seguendo il paragone con il linguaggio suggerito da Roland Barthes, analizzare i processi di *traduzione* interni all'universo alimentare e gli effetti che ne derivano.

2. Commestibile o non commestibile? Questo è il (primo) problema...

Il primo aspetto che mette in risalto il legame tra alimentazione e cultura è la distinzione tra ciò che è commestibile e ciò che non lo è. Secondo Claude Fischler (1980, 1990), una delle peculiarità della relazione degli esseri umani con il cibo è il cosiddetto "pensiero classificatorio". Ogni cultura sceglie, all'interno di una vasta gamma di prodotti con proprietà nutritive, una quantità più o

¹ Si pensi, ad esempio, al campo dell'abbigliamento, altro importante "oggetto culturale" (cfr. Barthes 1967, p. 37) caratterizzato da numerosi rimandi all'etnico.

² Un fenomeno tra l'altro sempre più diffuso anche all'interno della grande distribuzione: pensando al caso italiano, ad esempio, negli ultimi decenni si è registrata una sempre maggiore presenza, negli scaffali degli ipermercati, di alimenti tipici di altre culture alimentari, talvolta in sezioni specificamente dedicate alla cucina etnica (spaghetti di soia, *tortillas* messicane, salsa *chili*, involtini primavera da friggere, ecc.), talaltra accanto ai prodotti della cucina tradizionale (si pensi al riso *basmati*, al latte di cocco, a diversi frutti esotici, ecc.).

meno elevata destinata a diventare, per tale cultura, cibo. In Tailandia, Cambogia e molti paesi asiatici, ad esempio, le persone mangiano larve, cavallette e altri insetti (Fig. 1). In Perù è comune mangiare la carne del cosiddetto “porcellino d’India” (Fig. 2) e dei lama. In Africa e in Australia, infine, alcune tribù consumano serpenti (Fig. 3). D’altra parte, queste stesse abitudini sembrerebbero probabilmente strane, o per lo meno inconsuete, agli abitanti dei paesi europei o nordamericani.

Figure 1-3: (da sinistra, in alto, a destra, in basso) insetti fritti, cuy (“porcellino d’India”) fritto e serpenti arrostiti.



Come accennato in precedenza, gli esseri umani mangiano, innanzi tutto, per sopravvivere. Ma nella sfera sociale il cibo assume significati che trascendono la sua funzione di base e influenzano le percezioni legate alla commestibilità (cfr. Danesi 2004, 2006).

Alcuni studiosi hanno cercato di collegare la distinzione tra sostanze commestibili e non commestibili a teorie funzionaliste e materialistiche. L’approccio più noto è senza dubbio quello di Marvin Harris, esponente di spicco del materialismo culturale, che in *Buono da mangiare* (1985) fa riferimento a diversi esempi per dimostrare che tutte le prescrizioni e i tabù alimentari possono essere giustificati in termini di “vantaggio ecologico”. Il divieto ebraico e islamico di mangiare carne di maiale, così come la scelta indù di non ingerire carne di manzo, o il comune tabù occidentale relativo al consumo di insetti, ad esempio, sarebbero innanzitutto legati, secondo lo studioso, a ragioni ecologiche e di salute, anche se siamo soliti spiegarli in termini religiosi o simbolici. Rifacendosi alla teoria funzionalista e alla distinzione tra funzioni manifeste e latenti introdotta da Robert Merton (1949), Harris si propone di dimostrare che, anche se dal punto di vista degli attori sociali le abitudini e i tabù alimentari sono in genere ricondotti alla dimensione

simbolica, il vero discrimine tra sostanze commestibili e non commestibili rimanda piuttosto a fattori di ordine materiale, ecologico e nutrizionale. In altri termini, ogni tratto culturale o simbolico dovrebbe essere considerato come l'altra faccia di un adattamento benefico, anche se le persone che ne beneficiano non sono generalmente in grado di razionalizzare simile processo.

Al contrario, secondo Fischler (1980, 1990) e altri studiosi di spicco nell'ambito dell'alimentazione, la trasformazione di prodotti dotati di capacità nutrizionali in cibo non può essere ridotta a semplici logiche utilitaristiche o di disponibilità. Tale processo è parte di un "sistema di classificazione" (Douglas 1972), e dovrebbe essere piuttosto ricondotto a un altro tipo di razionalità, strettamente correlata alle rappresentazioni simboliche. La necessità biologica di nutrire il corpo è sempre inserita in un sistema di valori e, in base a logiche totemiche (Lévi-Strauss 1962), sacrificali (Détienne e Vernant 1979), igienico-razionaliste (come nella dietetica occidentale) o estetiche (come nella gastronomia), tutte le culture sviluppano un sistema per distinguere le sostanze non commestibili dai prodotti commestibili.

3. Il simbolismo alimentare: Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas, Roland Barthes e Pierre Bourdieu

Tra gli studiosi che hanno messo in evidenza il legame tra cibo e dimensione simbolica spiccano i nomi di antropologi quali Claude Lévi-Strauss (1958, 1964, 1966, 1968, 1971) e Mary Douglas (1966, 1972, 1975, 1984), del semiologo Roland Barthes (1961) e dal sociologo Pierre Bourdieu (1979).

3.1 Dalla Natura alla Cultura: Claude Lévi-Strauss

Pur rappresentando una piccola parte del suo lavoro complessivo, le analisi di Lévi-Strauss dedicate all'universo alimentare rivestono un ruolo fondamentale. Il primo contributo dello studioso francese in questo ambito è contenuto in *Antropologia Strutturale* (1958), dove, comparando la cucina inglese e quella francese, egli introduce il concetto di "gustema" per presentare l'analogia tra cucina e linguaggio:

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 (trad. it. 2009, 103).

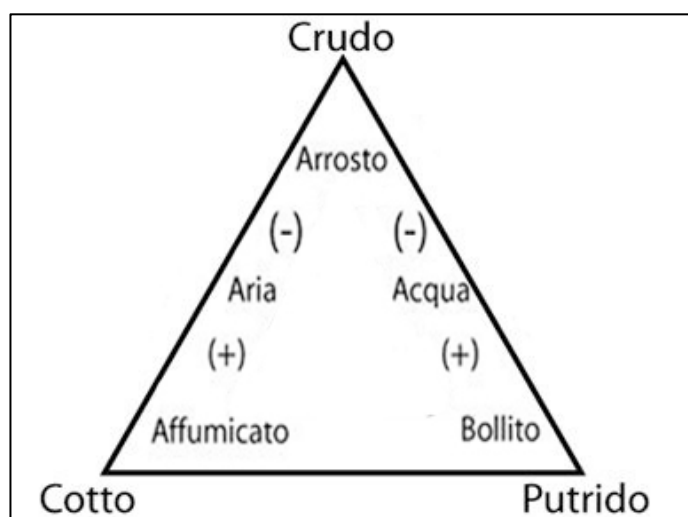
L'antropologo distingue la cucina inglese da quella francese mediante tre opposizioni fondamentali: *esogeno/endogeno* (ovvero materie prime locali o esotiche), *centrale/periferico* (ingredienti di base del pasto o contorno) e *accentuato/non-accentuato* (sapido o insipido). In base a queste categorie, l'antropologo sostiene che la cucina inglese tende a comporre i piatti principali del pasto con ingredienti nazionali cucinati in modo relativamente insipido, mentre i contorni sono generalmente più saporiti e di origine esotica. D'altra parte, nella cucina francese i sapori forti caratterizzano sia i piatti centrali che i contorni, rendendo meno significativa l'opposizione accentuato/non-accentuato.

Nel primo volume delle *Mitologiche*, *Il crudo e il cotto* (1964), inoltre, Lévi-Strauss definisce la cucina come un'"attività tecnica" che fa da ponte tra la Natura e la Cultura. In questo modo,

l'autore intende rimarcare il fatto che l'uomo è al tempo stesso un essere biologico e un individuo sociale in quanto, con la cottura, egli trasforma elementi naturali in prodotti culturali con forti significati simbolici. Tale analisi è rafforzata nel secondo volume, *Dal miele alle ceneri* (1966), in cui l'antropologo confronta diversi miti descrivendo l'opposizione tra miele e tabacco (i quali ricoprono entrambi un'importanza fondamentale per le tribù che egli studia) come l'espressione di più profondi contrasti tra valori e categorie di pensiero, collegando così il folklore orale ai costumi e ai significati sociali. Il terzo volume, *L'origine delle buone maniere a tavola* (1968), e il quarto, *L'uomo nudo* (1971), si concentrano invece sulle differenze tra i miti sudamericani, analizzati in precedenza, e quelli nordamericani. Al di là delle caratteristiche peculiari di ciascun tomo, il punto principale per quanto riguarda il simbolismo alimentare è l'idea dell'esistenza di una stretta correlazione tra alcune coppie concettuali legate all'universo alimentare (ad esempio, crudo o cotto) e le corrispondenti opposizioni al livello dei significati e dei valori (ad esempio, l'opposizione tra Natura e Cultura).

Queste riflessioni hanno portato Lévi-Strauss a formulare il cosiddetto "triangolo culinario" (1964, 1965), riportato in Fig. 4.

Figura 4: Il triangolo culinario di Claude Lévi-Strauss (1964, 1965).



Secondo lo studioso, il sistema culinario può essere descritto in base a un modello triangolare, i cui tre vertici corrispondono alle categorie del *crudo*, del *cotto* e del *putrido*. Il crudo rappresenta il polo non marcato (-), mentre gli altri due vertici sono fortemente marcati (+), seppur in modo opposto: mentre il cotto rappresenta la trasformazione *culturale* del crudo, il putrido ne costituisce la modificazione *naturale*. Il triangolo rivela quindi una doppia opposizione: "elaborato" versus "non-elaborato", da un lato, e "Cultura" versus "Natura", dall'altro.

Basandosi su questo stesso schema, Lévi-Strauss distingue diverse modalità di cottura: il cibo *arrostito* è direttamente esposto al fuoco, con il quale realizza una congiunzione non mediata, mentre il *bollito* è doppiamente mediato (dall'acqua in cui è immerso e dal contenitore che contiene sia l'acqua che il cibo). Lo studioso francese introduce quindi il terzo termine mancante, l'*affumicato*. Pur somigliando all'arrosto per il fatto di implicare un certo grado di mediazione tra il cibo e il fuoco, allo stesso tempo esso ne differisce perché, come il bollito, costituisce una forma di cottura uniforme in grado di penetrare gli alimenti in profondità.

Il medesimo modello viene infine utilizzato dallo studioso per approfondire l'analisi di simili processi, arrivando ad aprire la discussione ad altre tecniche di cottura (come il grigliato, la cottura a vapore e il fritto), alla differenziazione tra metodi di preparazione per prodotti alimentari di origine animale e vegetale, alla presentazione del pasto e alle opposizioni di ordine sociologico, economico, estetico e religioso (es. maschile/femminile, pubblico/privato, sacro/profano, ecc.) che occorre prendere in considerazione per una corretta analisi dei diversi sistemi culinari. Osservando tutte queste variabili, come conclude Lévi-Strauss, "si può così sperare di scoprire, per ogni caso particolare, come la cucina di una società costituisca un linguaggio nel quale questa società traduce inconsciamente la propria struttura" (1968; trad. it. 1971, p. 444).

3.2 Mary Douglas: pasti, bevande e tabù religiosi

Pur condividendo con Lévi-Strauss l'idea di un profondo nesso tra sistemi alimentari e dimensione sociale, Mary Douglas (1972) rimprovera all'autore delle *Mitologiche* di voler trovare significati universali attraverso l'analisi di sistemi alimentari di società molto ristrette, nonché di fare affidamento esclusivamente su opposizioni di tipo binario. Basandosi sull'analogia tra cibo e linguaggio, l'antropologa britannica si propone quindi di allargare la prospettiva di analisi, considerando gli alimenti e i pasti nella loro dimensione *sintagmatica*, ovvero nel loro susseguirsi durante la giornata, la settimana e l'anno.

In particolare, Mary Douglas si concentra sulla borghesia inglese degli anni '60 e '70 del 1900, individuando le principali caratteristiche degli alimenti da essa consumati e contrapponendo due gruppi fondamentali: i *pasti* e le *bevande*. A differenza di queste ultime, i pasti sono strutturati – secondo la particolare grammatica che la studiosa descrive in *Decifrare un pasto* (1972) – e denominati nella loro sequenza (antipasto, piatto principale, contorno leggero, ecc.); essi presuppongono inoltre l'utilizzo di almeno un utensile per introdurre il cibo nel cavo orale, così come la necessità di un piano di appoggio, un particolare ordine dei posti a sedere e tutta una serie di restrizioni culturali riguardanti i movimenti del corpo e le attività parallele all'alimentazione (come, ad esempio, la lettura del giornale). Un pasto può essere descritto in base a opposizioni quali caldo/freddo, insipido/speziato, liquido/semi-liquido, ecc. Infine, i pasti possono essere organizzati in scala di importanza e sontuosità lungo l'arco della giornata, della settimana e dell'anno, secondo un modello per cui anche il pasto più veloce e meno strutturato presenta la medesima struttura di quelli più compositi e formalizzati. L'opposizione tra pasti e bevande riflette anche differenze nelle relazioni sociali: mentre le seconde vengono generalmente condivise anche con estranei e conoscenti, i primi sono riservati alla famiglia, agli amici intimi e agli ospiti d'onore.

Prima in *Purezza e pericolo* (1966) e poi in *Decifrare un pasto* (1972), Mary Douglas si concentra anche sulle prescrizioni ebraiche che vietano il consumo di determinate pietanze, cercando di suggerire un modello razionale per spiegare simili tabù. Nello specifico, l'antropologa mette in evidenza come le regole rituali ebraiche Kashèrùt, disciplinanti l'alimentazione, siano profondamente legate alla dimensione simbolica: a essere proibiti, infatti, sono i cibi "ambigui", ovvero quelli che mettono in crisi il sistema delle categorie di strutturazione del mondo. Si pensi, tra i numerosi esempi forniti dalla studiosa, al caso del maiale che, avendo lo zoccolo biforcuto come gli ungulati (animali "dotati di unghie") ma non essendo un ruminante, è difficilmente "catalogabile" all'interno di una categorizzazione rigorosa e precisa, collocandosi quindi in una zona marginale. Al pari di altri tabù, le proibizioni alimentari vengono quindi interpretate da Douglas come dispositivi atti a proteggere la strutturazione del mondo reale, individuandone le ambiguità e trasponendole nell'ambito del sacro. Anche rispetto alla regola mosaica per cui occorre rimuovere tutto il sangue dalle carni prima di consumarle (Levitico 17:10; Deuteronomio

12:23-7), l'antropologa inglese rimanda all'idea di purezza e all'analogia tra il corpo e il tempio: il drenaggio di sangue dalla carne costituirebbe, secondo il suo punto di vista, un atto rituale che richiama il sacrificio sull'altare, trasformando la carne dell'animale da creatura vivente in prodotto alimentare (Douglas 1972).

3.3 Roland Barthes e la "grammatica alimentare"

Avendo definito il cibo un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, situazioni e comportamenti, Roland Barthes (1961) cerca di individuarne la "grammatica", ovvero le unità che costituiscono tale sistema e le regole in base alle quali queste unità sono organizzate e messe in relazione le une con le altre. Lo studioso suggerisce di cominciare con la raccolta di tutte le informazioni reperibili sull'alimentazione di una data società (prodotti, tecniche, abitudini, ecc.), per poi esaminare questi fatti mediante la cosiddetta "analisi trasformativa", ovvero osservando le differenze legate al passaggio da particolari realtà ad altre.

Nello specifico, Barthes considera alcuni esempi a lui contemporanei, come il passaggio dal consumo di pane comune (legato alle attività quotidiane) alle pagnotte al latte (tipiche dei momenti festosi) o la sostituzione del pane bianco con il pane nero (paradossalmente divenuto un segno di raffinatezza). Rispetto alla realtà americana, invece, lo studioso si sofferma sull'opposizione dolce/amaro, associandolo al contrasto tra classi sociali alte e basse, e dolce/*crisp* (o croccante), maggiormente legata alle differenze culturali (cfr. anche Stano 2014). Secondo Barthes, l'individuazione e il confronto di simili opposizioni consentirebbero di confrontare le "grammatiche alimentari" di diversi contesti, giacché il cibo costituisce un sistema organico e organicamente integrato nel contesto socioculturale in cui viene consumato e, al tempo stesso, "plasmato".

3.4 Pierre Bourdieu: cibo e *habitus*

Ne *La Distinzione* (1979), Pierre Bourdieu si concentra su diversi aspetti del comportamento – come la musica, l'abbigliamento, la cosmesi, il mobilio, le arti visive e il cibo – che sono spesso attribuiti al gusto individuale, ma al tempo stesso riconosciuti come strettamente correlati alla stratificazione sociale. Considerando le diverse classi e sottoclassi della società, il sociologo francese intende trovare i principi alla base delle preferenze culturali di ogni singolo gruppo. A tal scopo, egli introduce il concetto di *habitus*, inteso come "un sistema di schemi percettivi, di pensiero e di azione acquisiti in maniera duratura e generati da condizioni oggettive, ma che tendono a persistere anche dopo il mutamento di queste condizioni" (in Wallace e Wolf 2000, p. 129). Basandosi su un'approfondita indagine sociale, Bourdieu conclude che il cibo, al pari dei vestiti, del mobilio e di altri aspetti del comportamento umano fanno parte della vita sociale, e, in quanto tali, sono soggetti a un "apprendimento precoce", in quanto non sono rimodulati attraverso l'educazione ma restano fortemente condizionati dalla classe o sottoclasse di origine.

4. L'approccio "developmentalista": Jack Goody, Stephen Mennell e Sidney Mintz

Sebbene gli autori sopra menzionati (appartenenti alla cosiddetta corrente strutturalista) condividano il merito di aver riconosciuto il ruolo dei processi sociali e culturali nella formazione e diffusione del gusto e delle abitudini alimentari, i loro approcci sono stati spesso criticati come eccessivamente rigidi e incapaci di cogliere i cambiamenti sociali. Norbert Elias (1939a, 1939b,

1969) imputa tale incapacità al cosiddetto “processo di riduzione”, ovvero alla tendenza – tipica del pensiero occidentale – di cercare formule costanti, codici o strutture profonde immutabili alla base del cambiamento sociale.

Simili critiche hanno indotto alcuni studiosi ad adottare un approccio diverso, in linea con il materialismo culturale di Marvin Harris, seppur con alcune differenze: si tratta della cosiddetta scuola “developmentalista”. Consci dei limiti della prospettiva strutturalista, i developmentalisti – i cui rappresentanti di spicco sono Goody, Mennell, e Mintz – non negano affatto l’importanza dei significati simbolici associati al cibo nel plasmare e regolare il comportamento sociale (cfr. Mennell, Murcott e van Otterloo 1992, p. 14), prendendo in parte le distanze dal punto di vista di Harris. D’altra parte, come il materialismo culturale, questi studiosi criticano la staticità dello strutturalismo, esaltando al contrario la natura trasformativa dei gusti e dei comportamenti umani. Secondo i developmentalisti, il cambiamento sociale determina le preferenze culturali e, in quanto tale, è essenziale per comprendere come e perché i significati collegati al cibo hanno assunto la forma che li caratterizza nelle società attuali.

In particolare, Jack Goody, in *Cooking, Cuisine and Class* (1982), si concentra sui motivi per cui cucine d’élite o popolari emergono in determinate società invece di altre. Sostenendo che non può trattarsi esclusivamente di una questione di gradi di complessità sociale e politica, l’antropologo britannico paragona due tribù del Ghana settentrionale – i Lo Dagaa e la Gonja – e osserva che, nonostante le molte differenze di struttura sociale e le diverse preferenze alimentari dei due gruppi, il sistema culinario che hanno sviluppato è sorprendentemente simile. In seguito, inoltre, Goody rivolge la propria attenzione a società più strutturate (es. India, Antico Egitto, Cina, Europa occidentale e Africa), prendendo in considerazione il ruolo dell’alfabetizzazione nella differenziazione tra élite e classi popolari, sia nelle strutture sociali che rispetto ai sistemi culinari.

D’altra parte, Stephen Mennell (1985) si concentra sulla distinzione tra cucina domestica (prevalentemente femminile) e cucina professionale (prevalentemente maschile), confrontando la realtà inglese e quella francese, in base al loro sviluppo sociale. Lo studioso inglese propone inoltre uno studio comparativo sulle maniere a tavola degli inglesi e dei francesi, riprendendo da Elias il concetto di “civiltà dell’appetito” per spiegare il processo di controllo dell’appetito in condizioni di abbondanza alimentare.

Infine, *Storia dello zucchero* (1985) di Sidney Mintz traccia lo sviluppo delle piantagioni europee di canna da zucchero nelle Indie Occidentali e altrove a partire dal XVI secolo, dedicando particolare attenzione alla creazione del moderno mercato di massa di zucchero in Occidente. Lo studioso mette quindi in evidenza come tale prodotto abbia cessato di rappresentare un prodotto di lusso per diventare un bene di consumo popolare e sostiene che l’incredibile aumento nell’uso di zucchero può essere spiegato solo prendendo in considerazione l’interazione, nel corso del tempo, tra interessi economici, potere politico, esigenze nutrizionali e significati culturali.

5. Il paradosso dell’onnivoro e il principio di incorporazione

Al di là delle discrepanze tra diversi approcci, è innegabile che il cibo e la cucina rappresentano un linguaggio nella misura in cui esprimono determinate configurazioni sociali e culturali, e poiché sono caratterizzati da particolari grammatiche. Come accennato in precedenza, diversi sono stati i tentativi di decifrare simili grammatiche, nonché di comprendere i significati e i valori soggiacenti alle abitudini alimentari. La globalizzazione dei mercati, i sempre più numerosi flussi migratori e le nuove tecnologie e forme di comunicazione e intrattenimento, inoltre, hanno spostato sempre

maggior attenzione sul tema della “traduzione” del codice alimentare. A tal proposito, lo studioso francese Claude Fischler (1990) ha introdotto l’idea del “paradosso dell’onnivoro”: da un lato, gli esseri umani sono biologicamente portati alla varietà alimentare, ovvero a un’onnivorità che implica autonomia, libertà e adattabilità, e spinge gli uomini ad adattarsi ai cambiamenti ambientali e a esplorare una moltitudine di nuovi alimenti e diete (*neofilia*). D’altra parte, le persone sono portate a temere i rischi connessi all’esplorazione di nuovi alimenti e nuove fonti di cibo (*neofobia*), optando quindi per scelte prudenti e per la resistenza al cambiamento.

Al di là della contrapposizione paradossale tra questi due poli, Fischler (1988, 1990) sottolinea l’importanza di un altro principio fondamentale: il cosiddetto “principio di incorporazione”. Dal punto di vista psicologico, “diventiamo ciò che mangiamo”: mangiare vuol dire incorporare, far proprie le qualità di un alimento. Dal punto di vista *oggettivo*, gli alimenti che assorbiamo – in particolare gli amminoacidi – si tramutano non solo nell’energia necessaria al sostentamento e al funzionamento del nostro corpo, ma nella sostanza stessa del nostro corpo, nelle sue componenti biochimiche. Allo stesso tempo, da un punto di vista *soggettivo*, gli esseri umani credono o temono, in funzione di particolari processi del cosiddetto “pensiero magico”, di appropriarsi delle qualità simboliche del cibo, facendo eco al noto aforisma di Jean-Anthelme Brillat-Savarin “Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei” (1825). Sul versante *psicosociologico*, inoltre, l’incorporazione rappresenta la base dell’identità collettiva e, allo stesso tempo, l’istanza fondatrice dell’alterità: mediante l’alimentazione incorporiamo noi stessi, ci integriamo in una determinata dimensione socioculturale, distaccandoci al tempo stesso da altre dimensioni socioculturali. Il cibo, la cucina e le buone maniere a tavola, essendo culturalmente determinati, inseriscono gli esseri umani in un particolare contesto sociale e ordine culturale, favorendo processi di identificazione e distinzione. Le consuetudini alimentari creano il sentimento di appartenenza o di differenza sociale e insieme manifestano i valori della società, inserendosi nel cuore stesso del processo di costruzione dell’identità.

Bibliografia

- Bachelard, G. (1948) *La terre et les rêveries du repas*, J. Corti, Paris.
- Beardsworth, A.D. (1990) "Trans-Science and Moral Panics: Understanding Food Scares", in *British Food Journal* XCII(5), pp. 11–16.
- Beardsworth, A.D. (1995) "The Management of Food Ambivalence: Erosion or Reconstruction?", in D. Maurer e J. Sobal, *Eating Agendas. Food and Nutrition as Social Problems*, A. de Gruyter, New York 1995, pp. 117–142.
- Barthes, R. (1961) "Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine", *Annales ESC* XVI (5), Paris, pp. 977-986 (trad. it. "Alimentazione contemporanea", in G. Marrone e A. Giannitrapani (a cura di) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano-Udine 2012, pp. 27–43).
- Bertetti, P., G. Manetti e A. Prato (a cura di) (2006), *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo* (Proceedings of the XXXI AISS Congress, Castello Pasquini, Castiglioncello, October 3-5, 2003), Centro Scientifico Editore, Torino.
- Black, R.E. (2007) "Porta Palazzo (Torino): The Market as a Tourist Attraction", in J. Tresserras e F.X. Medina (a cura di) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Ibertur, Barcelona 2007, pp. 327–342.
- Bourdieu, P. (1979), *La distinction*, Éditions de Minuit, Paris (trad. it. *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, Bologna 2001).
- Brillat-Savarin, J. A. (1825) *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante: ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens*, Passard, Paris (trad. it. *Fisiologia del gusto o meditazioni di gastronomia transcendente*, Slow Food, Bra 2008).
- Danesi, M. (2004) *Messages, Signs, and Meanings*, Canadians Scholars' Press Inc., Toronto.
- Danesi, M. (2006) "Food: Semiotics", in K. Brown (ed.), *Encyclopaedia of Language and Linguistics*, 2nd ed., Elsevier, Oxford, pp. 533–535.
- Détienne, M. e J.-P. Vernant (1979) *La cuisine du sacrifice au pays grec*, Gallimard, Paris.
- Douglas, M. (1966) *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, Routledge and Kegan Paul, London (trad. it. *Purezza e pericolo: un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, Il Mulino, Bologna 2003).
- Douglas, M. (1972), *Deciphering a meal*, "Daedalus", 101, 1, Winter 1972, pp. 61–81 (trad. it. in *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, il Mulino, Bologna 1985, pp. 165-191).
- Douglas, M. (1975) *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*, Routledge, London (trad. it. parziale *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, il Mulino, Bologna 1985).
- Douglas, M. (1984) *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*, Russell Sage Foundation, New York.
- Durand, G. (1960) *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, Bordas, Paris.
- Elias, N. (1939a) *Über den Prozess der Zivilisation*, vol. I, *Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Suhrkamp, Frankfurt (trad. it. *Il processo di civilizzazione*, Il Mulino, Bologna 1988).
- Elias, N. (1939b) *Über den Prozess der Zivilisation*, II, *Wandlungen der Gesellschaft. Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation*, Suhrkamp, Frankfurt (trad. it. *Il processo di civilizzazione*, Il Mulino, Bologna 1988).

- Elias, N. (1969) *Die höfische Gesellschaft. Untersuchungen zur Soziologie des Königtums und der höfischen Aristokratie*, Luchterhand, Neuwied/Berlin (trad. it. *La società di corte*, Il Mulino, Bologna 2010).
- Fischler, C. (1980) "Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma", *Social Science Information* XIX, 6, pp. 937–953.
- Fischler, C. (1988) "Food, Self and Identity", *Social Science Information* 27(2), pp. 275–292.
- Fischler, C. (1990) *L'Homnivore*, Odil Jacob, Paris (trad. It. *L'onnivoro: il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Mondadori, Milano 1992).
- Goody, J. (1982) *Cooking, Cuisine and Class: a Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, Cambridge (UK).
- Harris, M. (1985) *Good to eat. Riddles of food and culture*, Simon and Schuster, New York (trad. it. *Buono da mangiare*, Einaudi, Torino 1990).
- Housser, M. (1976) *Abrégé de psychopathologie*, Masson, Paris.
- Lévi-Strauss, C. (1958) *Anthropologie structurale*, Plon, Paris (trad. it. *Antropologia strutturale*, Il Saggiatore, Milano 1966).
- Lévi-Strauss, C. (1962) *La Pensée sauvage*, Plon, Paris (trad. it. *Il pensiero selvaggio*, Il Saggiatore, Milano 1964).
- Lévi-Strauss, C. (1964) *Mythologiques I. Le cru et le cuit*, Plon (trad. it. *Mitologica I. Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore, Milano 1966).
- Lévi-Strauss, C. (1965) « Le triangle culinaire », *L'Arc*, 26, pp. 19–29 (nuova ed. in *Le Nouvel Observateur Hors-Série*, December 2009, pp. 14-17, palimpsestes.fr/textes_philo/levi_strauss/triangle_culinaire.pdf).
- Lévi-Strauss, C. (1966) *Mythologiques II. Du miel aux cendres*, Plon, Paris (trad. it. *Mitologica II. Dal miele alle ceneri*, Il Saggiatore, Milano 1970).
- Lévi-Strauss, C. (1968) *Mythologiques III. L'origine des manières de table*, Plon, Paris (trad. it. *Mitologica III. Le origini delle buone maniere a tavola*, Il Saggiatore, Milano 1971).
- Lévi-Strauss, C. (1971) *Mythologiques IV. L'homme nu*, Plon, Paris (trad. it. *Mitologica IV. L'uomo nudo*, Il Saggiatore, Milano 1974).
- Mangano, D. e G. Marrone (a cura di) (2013) *Dietetica e semiotica: Regimi di senso*, Mimesis, Milano-Udine.
- Marrone, G. e A. Giannitrapani (a cura di) (2012) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano-Udine.
- Mennell, S. (1985) *All manners of Food*, Blackwell, Oxford.
- Mennell, S., A. Murcott e A.H. van Otterloo, A. (ed.) (1992) *The sociology of Food and Eating: Essays on the Sociological Significance of Food*, Gower, Aldershot.
- Merton, R.K. (1949; rivista e ampliata 1957 e 1968) *Social Theory and Social Structure*, Free Press, New York (trad. it. *Teoria e struttura sociale*, Il Mulino, Bologna 1959).
- Mintz, S.W. (1985) *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Viking, New York (trad. it. *Storia dello zucchero: tra politica e cultura*, Einaudi, Torino 1990).
- Montanari, M. (1997) *L'Europa a tavola. Storia dell'alimentazione dal Medioevo a oggi*, Laterza, Rome-Bari.
- Montanari, M. (2006), *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari.
- Montanari, M. e F. Sabban (a cura di) (2004), *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, UTET, Turin.
- Poulain, J.-P. (1984) *Le Limousin gourmand*, Privat, Toulouse.
- Poulain, J.-P. (2002) *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, PUF, Paris (trad. It. *Alimentazione, cultura e società*, Il Mulino, Bologna 2008).

- Rozin P. (1976) "The Selection of Food by Rats, Humans and Other Animals", in J. Rossenblat *et al.* (a cura di) *Advances in Study of Behaviour*, Academic Press, New York, vol. VI, pp. 21–76.
- Sahlins, M. (1976) *Culture and Practical Reason*, University of Chicago Press, Chicago (trad. it. *Cultura e utilità: il fondamento simbolico dell'attività pratica*, Bompiani, Milano 1982).
- Stano, S. (2011) *L'ambientazione come pratica di lettura dell'ambiente. Il caso di Porta Palazzo a Torino*, in *Ambiente, Ambientamento, Ambientazione / Environment, Habitat, Setting, Lexia (Nuova Serie)* 9-10, Torino, Aracne, pp. 215–231.
- Stano, S. (2014a), *Eating the Other. A Semiotic Approach to the Translation of the Culinary Code* [tesi di dottorato], Università di Torino e Università della Svizzera Italiana.
- Wallace, R.A. e A. Wolf (1986) *Contemporary Sociological Theory: Expanding the Classical Tradition*, Prentice-Hall, Upper Saddle River (trad. it. *La teoria sociologica contemporanea*, Il Mulino, Bologna 2000).