DOPPIOZERO

Cibo pornografico

Vanni Codeluppi

8 Gennaio 2017

I significati espressi dall'alimentazione all'interno delle società occidentali sono stati interpretati in passato soprattutto dall'antropologo Claude Lévi-Strauss, il quale ha messo in evidenza come i comportamenti e le abitudini alimentari producano senso e coesione per il vivere sociale e si basino su un'opposizione fondamentale: quella tra il concetto di crudo e quello di cotto. Tale opposizione, a sua volta, rimanda a quella tra natura e cultura. Vale a dire che, secondo quest'interpretazione, il passaggio dal crudo al cotto ha coinciso con un processo di crescita del livello di civiltà. Per Lévi-Strauss, inoltre, l'alimentazione può essere considerata come un linguaggio dotato di una precisa struttura. Un linguaggio costituito da regole d'esclusione (tabù alimentari), da opposizioni significanti (salato/dolce, ecc.), da norme d'associazione simultanea (al livello di un piatto) oppure successiva (al livello di un menu) e da modelli d'uso. Ma le scelte effettuate dagli individui nell'ambito alimentare rendono possibile lo svolgimento anche di quella funzione di differenziazione sociale su cui è fondata ogni società. Quella funzione cioè che mantiene viva la conflittualità sociale e rende possibile quella sfida simbolica tra gli individui che è necessaria per un'efficiente ripartizione delle risorse alimentari.

Va considerato però che nelle società contemporanee gli individui per nutrirsi fanno principalmente ricorso a prodotti alimentari industriali e che il progressivo prevalere di prodotti di origine industriale ha comportato un moltiplicarsi e un accumularsi di funzioni alimentari e di modelli di riferimento. Di conseguenza, il linguaggio alimentare tradizionale è andato progressivamente destrutturandosi per lasciare il posto a quella che Claude Fischler ha chiamato «gastro-anomia», un modello che si presenta come una sovrabbondanza di discorsi sul cibo e che produce una galassia informe e contraddittoria di regole e criteri di scelta nell'ambito alimentare. Infatti, quanto più aumenta il benessere materiale degli individui, tanto più gusti ed abitudini alimentari cominciano a formarsi e a mutare

velocemente e in maniera imprevedibile, uniformandosi così alle dinamiche già operanti in altri settori, come ad esempio quelle dell'abbigliamento. Il cibo, cioè, non solo si fa sempre più simbolo e significato, ma anche, e probabilmente di conseguenza, moda. Lo testimonia, ad esempio, quella fruizione puramente estetica che contraddistingue di solito la relazione con il cibo che viene sviluppata nelle sempre più frequenti forme di presenza di quest'ultimo all'interno dei media contemporanei.



Ciò ha coinciso con lo sviluppo di quella che Gianfranco Marrone ha denominato «gastromania» nel volume omonimo. Vale a dire un notevole interesse per forme di rappresentazione del cibo che si moltiplicano in maniera crescente in vari tipi di media: giornali, libri, trasmissioni televisive, siti web, blog, social network. Probabilmente, tale intenso consumo di alimenti che avviene in forma mediatica costituisce una specie di compensazione rispetto ai sensi di colpa di molti, che non hanno tempo e competenze a sufficienza da dedicare alla preparazione di piatti sani e di qualità. Non si cucina più, ma gli alimenti vengono comunque consumati in forme surrogate. Non a caso, come ha scritto lo stesso Marrone, anche nel programma televisivo sul cibo di maggior successo – *Master Chef* – «non si mangia, non si sta a tavola, non si beve un bicchiere di vino» (p. 31). Quello che conta è l'immersione dello spettatore nell'universo mediatico del cibo, il quale viene però a essere spogliato delle sue valenze gustative ed è ridotto a

strumento funzionale a effettuare un’esperienza di natura estetica.

Il mondo della cucina tende dunque a entrare in una dimensione mediatica e spettacolare. Con il risultato che, se un tempo si andava a mangiare al ristorante fidandosi di un’insegna, oggi si va sempre più frequentemente da “marche” importanti come Bottura, Cracco, Oldani o Cannavacciuolo. È come andare al concerto di un famoso cantante internazionale. Non è un caso perciò che anche diversi personaggi del mondo dello spettacolo abbiano aperto dei ristoranti, mentre Ferran Adrià, il celebre chef spagnolo che ha inventato la cosiddetta «cucina molecolare», ha addirittura aperto a Ibiza nel 2105 *Hearth*, un ristorante su tre piani dove si può cenare assistendo a uno spettacolo degli acrobati, degli attori e dei musicisti della celebre compagnia *Le Cirque du Soleil*.

Questo processo di trasformazione del consumo dei prodotti alimentari in un’esperienza estetica e mediatica è stato intensificato negli ultimi anni dal diffondersi dei social network. Con la conseguenza che gli alimenti, anziché essere buoni e salutari, devono risultare prima di tutto presentabili e accattivanti nelle fotografie che vengono inviate agli amici attraverso il Web. Infatti, oggi è diventato abituale vedere persone che al ristorante o al bar scattano delle fotografie al piatto che il cameriere gli ha appena portato e poi le inviano agli amici tramite i social network. Sfruttano dunque quei significati di convivialità, in questo caso a distanza, che il cibo ha sempre posseduto. Ma lo fanno cercando soprattutto di fornire degli stimoli alla vista anziché al palato.

Tale fenomeno viene sempre più frequentemente denominato «food porn», espressione che vuole indicare come la perfezione che si cerca di ottenere sul piano estetico per i cibi corrisponda a quella che caratterizza da sempre i corpi curati e “maggiorati” degli attori del cinema pornografico. Inoltre, le casalinghe e in genere chi cucina non saranno mai in grado di ottenere a casa loro quello che viene presentato nelle riviste culinarie o nei programmi televisivi (trasformato da luci e trucchi di vario genere), così come la persona comune non può competere con le eccezionali prestazioni che vengono fornite dai pornoattori sul set. Deve accontentarsi cioè di guardare dalla poltrona di casa delle persone che realizzano quello che non è in grado di fare. Il cibo, infine, può essere considerato pornografico anche perché condivide con il mondo del porno la stessa enfasi sulla ricerca del piacere, la stessa attenzione voyeuristica cioè a cercare di soddisfare

sul piano visivo tutti i sensi.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

