DOPPIOZERO

# Food Porn

**Gianfranco Marrone**

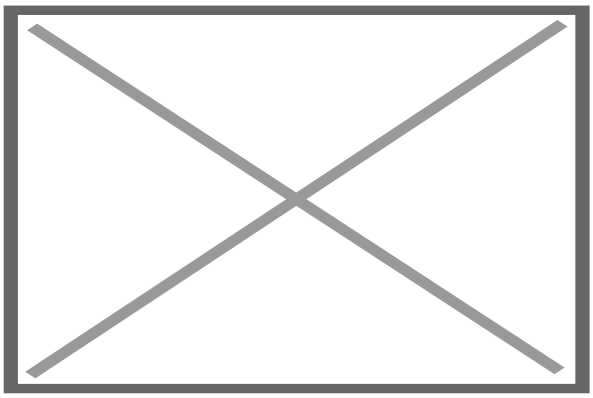
31 Marzo 2015

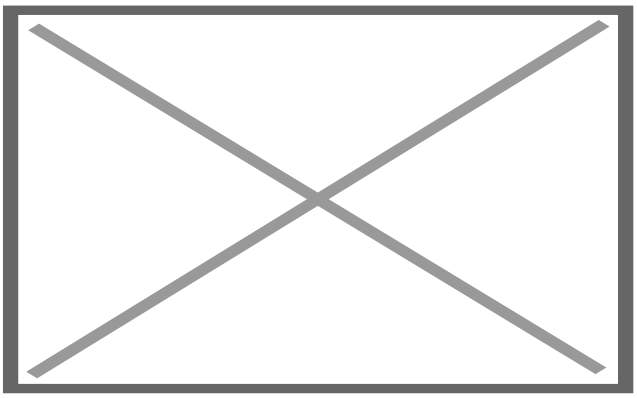
Tra gli utensili che arredano le nostre tavole più o meno imbandite, oltre posate bicchieri piatti e tovaglioli, eccone apparire – già da qualche tempo – un altro. Non sta apparecchiato sul desco come quelli canonici. Né viene fornito in anticipo dal padrone di casa o dal ristoratore di turno. È semmai di stretta competenza del commensale, che lo custodisce gelosamente in borsa o in tasca, salvo tirarlo fuori e adoperarlo al momento opportuno. Quando cioè, *coup de théâtre*, arriva finalmente dalla cucina di che mangiare. O forse, e meglio, di che ammirare. Si tratta, s'è capito, dell'obiettivo fotografico – sia esso il 25 millimetri delle fotocamere sfacciatamente professionali o il buchino voyeur dello smartphone d'ultima generazione –, protagonista indiscusso di quella curiosa tendenza mediatica che, in tempi di strenua spettacolarizzazione gastronomica come l'attuale, sembra andare per la maggiore: e che è, con orrida espressione, il maledettissimo food porn.

Ammettiamolo: la voglia di riprendere ciò che stiamo per mettere sotto i denti è grande. L'abbiamo avuta tutti. E non so quanti vi abbiamo resistito. Non foss'altro che per postare l'esito triste della nostra dilettantesca capacità fotografica sul primo social network a disposizione, nella speranza di condividere l'esperienza gastronomica che stavamo per vivere con amici vicini e lontani – i quali dal canto loro, dovunque e chiunque fossero, facevano in quel momento esattamente la stessa cosa.

Il food porn, difatti, è bifasico, e due sono i protagonisti tecnico-pratici che, sciorinandolo, lo pongono in essere. Il primo è appunto l'obiettivo fotografico, pronto a eternare in immagine, cancellandone proprietà nutritive e relativi sapori, manicaretti e stuzzicherie, dolcetti dell'immancabile nonna e ultime creazioni dello chef balcanico di estrema tendenza. Il secondo è la rete, dove queste

milionate d’immagini fotografiche vanno diligentemente a depositarsi, cercando malamente di barattare la loro mostruosa quantità con uno straccio di qualità sensoriale. Si mangia per scattare, si scatta per condividere, si condivide per vantare uno scampolo d’identità personale. Così, Facebook, Instagram o Flickr sono stracarichi di fotografie di cibo: ma di che cosa si tratta?



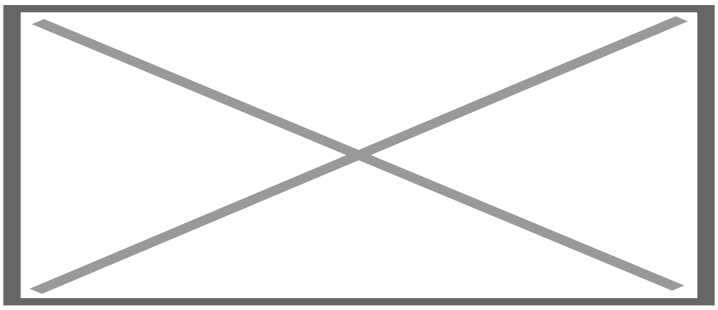


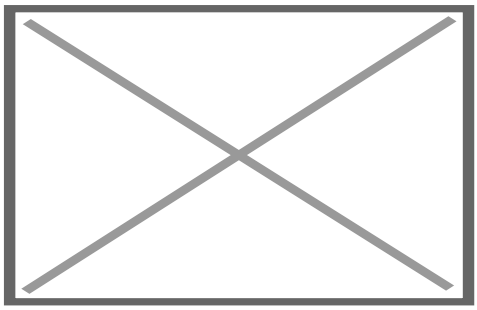
La prima osservazione da fare è che nel food porn sono in gioco foto non professionali ma amatoriali. Le quali, però, provano a spacciarsi per ipercompetenti, indicando euforicamente una mancanza di tecnica. Lo sfocato, per esempio, è più inesperienza che espediente stilistico. Per non parlare dell’uso ipertrofico dei filtri, che producono effetto *vintage* con sforzi minimi. La seconda riguarda lo scopo comunicativo di queste foto, assai evidente: stimolare l’appetito, preconizzare il gusto, dar l’idea di un sapore. Provocare, pavlovianamente, salivazione. Di modo che, per dirla difficile, non si tratta di immagini mimetiche ma performative. Non rappresentano il mondo ma fanno e fanno fare al suo interno. O meglio: rappresentando qualcosa del mondo, intendono intervenire su di esso. Nessuna predicazione, nessuna dichiarazione, esclamazione semmai: *che goduria!* Immagini sorprendenti e velleitariamente efficaci – le quali, osserviamo di passata, nel loro accumulo finiscono per generare esiti opposti: fastidio e disgusto.

A dispetto di questa presenza attiva, tanto invisibile quanto ostinata, del fotografo e del suo spettatore, o forse proprio per questo, nella maggior parte di tali foto non c’è nessuno. Nessuno che mangia, nessuno con lui che fa altrettanto, chiacchierando o che. Non solo manca la convivialità ma l’atto stesso dell’ingerire, meno che mai del gustare. L’assenza, peraltro, non riguarda solo le

persone ma pure le cose. La pietanza è sola, senza contesto, senza ambiente, senza tavola apparecchiata. Se pure, e raramente, s’intravedono un calice o una forchetta, hanno l’aria d’esser ripresi per caso: stanno in secondo piano, di scorcio, fuori fuoco. Domina quello che è il mito contemporaneo della cucina mediatica, l’unità massima e minima di significazione culinaria, né scomponibile né componibile: il piatto, senza pasto, senza testualità. Laddove la pittura mostrava tavole imbandite, convivi, nature morte, la fotografia culinaria pornografica esclude e isola, ipostatizza.

Ma di quali piatti si tratta per lo più? A differenza di molte riviste di settore, il food porn sembra prediligere cose molto tradizionali, quotidiane, per nulla ricercate o artificiose. A occhio, prevale per esempio la pizza, e nemmeno nelle sue mille varianti nazionali e internazionali, ma proprio quella più banale con pomodoro e mozzarella, se pure straordinariamente appetitosi e, soprattutto, eternamente filanti. Segue a ruota la serie dei panini imbottiti, poi le carni, più raramente i pesci, le paste o i risotti. Ma il trionfo è sicuramente dei dolciumi, di qualsiasi forma e natura, che più si prestano a riprodurre quell’universo fortemente attrattivo che è, in prima istanza, il food porn. Crostate, meringhe, babà, pasticcini, bombette e bomboloni, biscotti e chi più ne ha più ne metta.





Ad attirare l’obiettivo fotografico non sono comunque gli alimenti in sé ma i loro accostamenti cromatici, spesso arditi sebbene non incongrui. Così, i panini vengono mostrati dischiusi, in modo da poter sbirciare al loro interno, dove hamburger rigorosamente amaranto vengono ricoperti di salse o altre guarnizioni multicolore; nei biscotti quel che conta è la relazione fra frolla e gocce di cioccolato; il filetto è contornato di spicchi d’arancia; il lacerto è accompagnato da verdure smeraldo e patate rosa; dai bignè fuoriesce una panna candidissima; gli spaghetti gocciolano di sugo di pomodoro… L’esito è spesso fra il buffo e il

glamour, il singolare e il superlativo.

Se le pietanze predilette dal food porn sono semplici e quotidiane, a essere artificioso è l'occhio che le guarda, e quindi la composizione formale del testo fotografico, il suo aspetto meramente visivo. Ciò su cui sembra si presti maggiore attenzione è la dimensione cromatica e, in generale, della luce. Le tinte sono sature e uniformi, con pochissime sfumature interne, brillanti, traslucide. Domina altre volte il pastello (celeste, rosa, verde chiaro), mentre certe altre a essere intensificato è il contrasto del chiaroscuro. L'esposizione alla luce è molto alta, cosa che crea stereotipi giochi caravaggeschi fra zone totalmente in ombra e zone illuminate di scorcio. L'intento è quello di far risaltare, dell'unità-piatto, alcuni dettagli gastronomici indicati come essenziali, ovvero quei loro aspetti ritenuti portatori di sapore aggiunto. La pseudonatura dell'alimento ricostruita dal food porn non sta dunque nel modo in cui la pietanza è allestita per 'posare' dinnanzi all'obiettivo ma nell'obiettivo stesso, che grida a gran voce le qualità ipersensibili del cibo. Sebbene l'inquadratura sia spesso centrale, le forme dell'oggetto fuoriescono dalla cornice implicita, dai bordi cioè del supporto fotografico, per la semplice ragione che lo sguardo, mirando ai particolari materici e ai loro contrasti, è fortemente ravvicinato. Uno sguardo, diremo, *aptico*, cioè tattile, sinesteticamente capace di far emergere, grazie all'ipertrofia della visione, la materia supposta 'pura' del cibo. Comprendiamo così che le opposizioni o le differenze effettivamente pertinenti in queste fotografie non stanno tanto nei colori, come pure appariva, ma nella varietà di sostanze che l'inquadratura – lavorando a una distanza intima – intende far percepire al suo osservatore. La naturalizzazione dell'alimento è ottenuta con la messa in mostra della sua sostanzialità, di quella 'materia in sé' che è al tempo stesso mira estetica e giustificazione ideologica del food porn. La famigerata materia prima alimentare sta alla fine del percorso. È sofisticato effetto di senso. Da cui la più esemplare pornografia.

---

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

---

