



## Gastromania

 [lavoroculturale.org/gastromania/](http://lavoroculturale.org/gastromania/)

Giuditta Bassano

November 3, 2014

**Gianfranco Marrone scrive un libro sull'ossessione contemporanea per la gastronomia. Lo fa in modo deliberatamente ironico, con le sue parole, "intrecciando fili" per "serpeggiare" fra temi e problemi di varia natura.**



Nella partenza informale di questa indagine c'è però un affresco minuscolo e perfetto, in cui l'autore sceglie ventuno verbi per tracciare l'oggi della *gastromania*. Ventuno verbi che riguardano la bocca: la metà sono espressioni di gusto e l'altra metà riguardano la parola.

Per Marrone, cioè, l'ossessione contemporanea del gastronomico si dà insieme alle infinite possibilità di dirne ed è in questo gioco costante dal discorso sul gusto e dal gusto alla sua descrizione che si cristallizzano le forme del senso contemporaneo del cibo.

Aboliamo per prima cosa — non in ordine di lettura, ma di impostazione critica — il mito del naturale. Non c'è cibo che sia grado zero rispetto alla cultura, ricorda Marrone, nel solco di una mai esaurita antropologia culturale. Anche il crudo, anche il marcio, sono forme di "elaborazione" di materie attraverso cui gli esseri umani danno senso a quello che può (o non può) essere mangiato. Parte un'esilarante e assai fine disanima delle molte forme di natura che il marketing contemporaneo mette in campo per la promozione del "biologico".

Siamo a pagina 119 quando bisogna sorridere e insieme cogliere l'arguzia dello sguardo del semiologo sui colori dominanti di questi prodotti e prodottini: «non il verde, ma piuttosto il beige, l'avana, il marrone chiaro, e tutta la gamma cromatica che comunemente viene associata al mondo coloniale». Una caratteristica inquietante, che forse rimanda a una sorta di "nostalgia imperialista".

Imperdibile anche l'exkursus autobiografico su un viaggio in Francia dell'autore, ben disposto all'idea di un tour nella regione dello champagne, e capitato in un museo del pregevole re globale delle bollicine. Qui al bimbo i genitori comprano delle matite nel negozio annesso, perché non si annoi, ma devono scoprire che la maison ha provveduto a fornire matite nella gamma cromatica del prodotto, perché i bimbi possano capire lo champagne disegnandolo.

Come per caso, come incontrandole in un percorso che non è mai già tracciato, punteggiano il saggio osservazioni non meno che filosofiche su come la nostra cultura diriga il senso delle cose che possiamo o dobbiamo gustare, bere, mangiare.

Su un format come *Masterchef*: Marrone ricorda quanto sia ebete ricordare ai concorrenti la regola suprema "dell'assaggiare".

Sulle cosiddette "prove in esterno" in molte trasmissioni sorelle di questa: nemmeno fuori dallo studio si mangia e si gusta davvero, ma piuttosto si selezionano orde di avventori, squadre di pompieri, brigate di sportivi, che riportano il cibo a una dimensione funzionale.

Sui *cooking show* in generale: elegante inquietudine su dove vada davvero a finire tutto il cibo cucinato, che nessuno, mai, in trasmissione può nè deve davvero gustare.

Giunge cupa la panoramica sulla dietologia, nuova lingua del mondo dell'alimentazione, che ruota attorno all'invenzione di un quantificatore di senso: la caloria.

Ma ancora altri tre cammei meravigliosi. Uno, sull'eroismo dei blogger culinari, nuovi campioni dello spadellamento diletante,



dotati di un pubblico di seguaci e veri promotori di un rinato interesse al cibo dal basso, a monte della mediatizzazione, e in grado di promuovere infinite nuove idee di comunità di gusti e scelte di vita alimentari.

Il secondo, sul *cooking show* in Marocco. Durante un soggiorno di lavoro l'autore accende la tv locale e vede come certe stereotipie fuori dall'Europa occidentale possano assumere forme altrettanto perverse. Un po' disgustato assiste alla performance di uno chef che prepara hamburger molto conditi, assistito da una presentatrice che lava le stoviglie passo passo. Una specie di "doppio maschilismo", così lo ferma, fra predominio arabo dell'uomo sulla donna e machismo Usa del maschio al barbecue.

Il terzo cameo è una riflessione sullo *street food*, destinato a divenire con ogni probabilità il prossimo tema più abusato della gastronomia.

Marrone passa in rassegna le molte trasmissioni che ormai si concentrano sull'apparente trasgressione legata al *junk*, allo *street*, al cibo "povero".



Manifesto pubblicitario per una sfida di street food a Palermo: Nino U' Ballerino, panellaro di Finocchiaro Aprile, contro Rocky Basile, icona di corso Vittorio Emanuele Basile.

Lamenta che il circuito di senso non è proprio semplice come sembra: non si tratta, infatti, solo del recupero delle tradizioni locali contro la cultura globale del *fast food*, ma anche di un'insistita e frusta ricerca dello squallido, del forte, del sanguigno.

Una dimensione di "sfida" al cibo, che non ha niente a che vedere con il piacere di stare insieme attorno a una tavola a mangiare delle cose buone. In questo, a guardar bene, il mangiare del baracchino è fast come i panini delle multinazionali, e sta al passo con un'idea tutta contemporanea del mangiare quasi per dovere, in piedi, di fretta, nell'infinita esistenza di viaggi, spostamenti, trasferimenti, che oggi riguarda molti di noi.

Mano mano si fa chiaro come l'ironia non sia il solo filo conduttore del saggio. Una specie di secondo libro gioca col primo, le intuizioni più caustiche sono avvolte dalle spire del racconto.

Un autore calmo e accurato tesse una rete di storie. Sono quasi tutte storie di cinema sul cibo, sul senso del gusto. Ma a volte sono anche storie di un fumetto, o storie delle opinioni di Ippocrate sulla dietetica, o dei viaggi televisivi di un Mario Soldati perso nell'Italia del 1957. L'autore non si fa solo domande sulla gastronomia, ma mentre scrive sembra scavare a sua volta degli spazi di un senso che si può trovare, che si può tracciare.

In queste storie Marrone parla delle scelte e del senso di sentire il cibo. Poi riflette sull'importanza di capire il disgusto come altra faccia, in alcuni casi inscindibile, dal piacere di mangiare. Si occupa di un organo come la gola e del significato di un mangiare sinestetico.

Alla fine del libro il serpeggiare è più lento, abbastanza da poter lasciare due immagini molto vivide. Rinarrando gli epici capolavori di Ferreri del 1975, *La grande Boeffe* e l'adattamento danese del racconto della Blixen, *Il pranzo di Babette*, l'autore sembra proporre una relazione originale. Da una parte, c'è il valore di una "dignità" che sembra essere quella di saper e poter criticare il bombardamento culturale della gastronomia, dall'altra Marrone si appunta sul concetto di condivisione del cibo, come vera discriminante di quello che è buono e non è buono da mangiare. Queste due componenti l'autore le ricava proprio dalle anime dei due film: così come il "suicidio omeopatico" dei quattro amici è una ribellione consapevole, un gesto politico contro la vanità del tutto che oggi ci viene urlata dalla gastronomia, così il gesto di Babette, una persona che realizza in sé il senso di «un ristorante intero, più che quello di uno chef» è una perfetta lezione sul senso della vita durante la quale, necessariamente, si mangia.



Fotogramma tratto da *La grande abbuffata* (1973) di Marco Ferreri

Infine uno spunto del recensore, per l'idea che ci sia anche un altro livello di senso che il saggio in più punti tratteggia, partendo dall'idea di memoria e descrivendo la relazione fra cibo e identità.

C'è un'epoca della vita in cui si comincia a ricordare l'odore, o il sapore di un cibo ingerito con grande piacere – ma alla stessa epoca vanno anche ascritti i ricordi di cibi obbligatori che non si voleva per nessuna ragione toccare con la lingua e il ricordo, magari, di una fame che diventava un bisogno, ma le circostanze non permettevano di soddisfarlo o di una fame desiderio – eterna richiesta precedente all'autodeterminazione di ricevere da un adulto un cibo che si sarebbe voluto ma che non si poteva vedere concesso.

Tutto questo corre lungo gli strati della costruzione del sé, Marrone lo dice bene, e certamente la gastronomia non è che una dorsale di questo percorso, appunto pubblico, condiviso e intersoggettivo.

Meno pubblici e meno pubblicabili, sono i ricordi di un'altra serie di epoche, quelle legate all'incontro fisico con altri esseri umani. Eppure anche qui ci sono vivide memorie, per ognuno di noi, di primi incontri sgradevolissimi, di immensi desideri, di delusioni e

frustrazioni, di appagamento. Di differenza fra poter e non poter fare. Anche la sessualità è l'ambito di definizione fra i più centrali di un valore intersoggettivo *tout court*.

Ambito scandito da rapporti di contatti fra un corpo e la parte di un altro, che stanno magari a quelli gustativi fra i denti e la buccia di un frutto. Ambito scandito da scoperte di un metodo di contatto che avviene per una qualche mediazione, che sta per esempio all'efficacia del governo di una lama dentro un taglio di bistecca o della piena riuscita del sollevamento di un mestolo pieno da una zuppiera.

Ambito in cui l'apprendimento di una serie di procedure va insieme alla definizione infinitamente possibile di forme di riconoscimento, definizione ed edificazione del sé.

Per parlare di piacere e sapere, Marrone cita lo chef Brillat Savarin, per cui il gusto era «piacere e conoscenza insieme».

E così ecco baluginare fra le pagine questo parallelismo affatto banale, anzi forse abbastanza importante da provocare nell'autore di *Gastromania* un pudore costante, la volontà di non calcare la mano su qualcosa che avrebbe rischiato di richiamare i *clichés* più abusati. Siamo a pagina 52 quando sotto un paragrafo intitolato "nonnismi", il semiologo parla con un po' di tristezza di un'associazione passata di moda, quella fra il sesso e il cibo, in favore di un revival mitologico "nonnesco". Non più piacere e eros, ma casto ricordo d'infanzia delle ricette di famiglia.



Fotogramma tratto da *Le tentazioni del dottor Antonio* (1962) di Federico Fellini

Eppure è un filosofo caro all'autore, Michel Foucault, ad aver sviluppato una delle riflessioni più profonde e articolate sul discorso e il potere rispetto alla "messa in visibilità" del corpo sessuato nella storia occidentale recente. Non si può forse azzardare che quello che Gianfranco Marrone ha dato alle stampe è l'insieme delle note – già ampiamente piene di senso – per una sorta di storia faucoultiana del mangiare?

Per l'appunto, delle moltissime suggestioni che ci sono dentro *Gastromania*, chi scrive porterà con sé, come un amuleto contro l'ovvietà e come un monito al godere, l'immagine terribile del *sommelier* che assaggia il vino e poi, per protocollo professionale, lo sputa.

Anche per poter notare la valorizzazione culturale di un gesto simile occorre arricchirsi di questa lettura.

Correda il saggio una bibliografia marroniana "a guado", ovvero una sezione che si attraversa come un racconto, fra note, appunti e ovviamente moltissimi titoli, terminata la quale, purtroppo, il libro è davvero finito.

GIANFRANCO MARRONE

# GASTRO *mania*



[Leggi la conversazione tra Gianfranco Marrone, Cristina Addis e Stefano Jacoviello sul *Addio Alla Natura* (Einaudi, 2011)].