



Valentina Grassi, Debora Viviani, *Il cibo immaginato tra produzione e consumo*.



Valentina Grassi / Debora Viviani Il cibo immaginato, tra produzione e consumo. Prospettive socio-antropologiche a confronto¹ di Giovanni Davide Locicero

Questo saggio scritto a quattro mani è incentrato sul rapporto tra cibo e immaginario, e, per affrontare il tema si avvale di due metodologie che rimandano a due prospettive diverse: una è quella “integrata” di Valentina Grassi, che si concentra sulla produzione delle immagini relative al cibo enfatizzando il ritorno di una dimensione estetica tradizionale, e la prospettiva



“apocalittica di Debora Viviani che parte dalla nozione di simulacro di Jean Baudrillard e la applica al consumo del cibo. Questi due studi, suddivisi nei quattro capitoli del libro, rappresentano quindi due prospettive diverse sui processi di spettacolarizzazione del cibo che con l'Expo 2015 hanno raggiunto, secondo le autrici, la massima espressione. I capitoli scritti da Debora Viviani si focalizzano su un ambito più specifico rispetto a quello generico scelto da Valentina Grassi. Però presentano un quadro teorico molto più ampio e variegato: Baudrillard è affiancato da pensatori come Klossowsky, Deleuze, Foucault, Maffesoli. Ma sono presenti molti riferimenti ad autori classici, come Simmel, Veblen o Bordieu, o moderni, come Arjun Appadurai, Domenico Secundulfo, Gilles Lipovetsky o Fancesca Setiffi, Gianfranco Marron, solo per citarne alcuni. Valentina Grassi imposta la sezione metodologica della sua analisi riprendendo le critiche di Gilbert Durand per l'atteggiamento iconoclasta della società occidentale, ricordando però che il Novecento è stato teatro di una rivoluzione epistemologica che ha visto da un lato una capillare diffusione dell'immagine come strumento di comunicazione, dall'altro l'affermazione di un

¹Valentina Grassi, Debora Viviani, *Il cibo immaginato tra produzione e consumo. Prospettive antropologiche a confronto*, Milano, FrancoAngeli, 2016.



Valentina Grassi, Debora Viviani, *Il cibo immaginato tra produzione e consumo.*



paradigma epistemologico basato sulle nozioni di archetipo e di simbolo che svolgono un ruolo operativo non solo nell'ambito dell'arte e della letteratura, ma anche della società. Si tratta quindi di simboli la cui natura non è arbitraria come nel caso dei segni, ma che invece indicano relazioni necessarie ed insostituibili tra simbolizzante e complesso simbolizzato, come nel caso della croce per i cristiani. (Ma) si tratta di relazioni la cui logica esula dal principio di non contraddizione, e si presta piuttosto ad una spirale ermeneutica, basata sulla convivenza degli opposti e sulla ridondanza. Questa concezione "forte" dell'immaginario si accompagna a una nozione di archetipo che oltrepassa i limiti dei contesti culturali per assumere un carattere universale basato su determinati riflessi gestuali e le relative rappresentazioni immaginali, mentre il simbolo e il mito rappresentano delle specificazioni culturali dell'archetipo. Vengono quindi esaminati i due regimi durandiani – diurno e notturno – che stanno alla base della classificazione in cui lo studioso francese iscrive i vari fenomeni simbolici. I prodotti dell'immaginazione possono avere sia la funzione di conservazione della memoria che quella di anticipazione dell'avvenire; i miti e i simboli collegano il corpo ed il cosmo, tramite riferimenti ad un immaginario collettivo, ma l'immagine presenta tuttavia una dimensione contraddittoria che si situa sul piano delle apparenze e che non permette riferimenti semantici stabili. Anche per questo motivo quello del marketing è il terreno privilegiato delle strategie che utilizzano l'immagine per arrivare a toccare lo spazio affettivo del consumatore. Valentina Grassi, (seguendo gli studi durandiani,) individua nel latte il primo archetipo alimentare, seguito dal miele e dal vino, cibi che ben descrivono il regime mistico e notturno. Ad essi si contrappongono altri cibi riconducibili ad una natura diurna, "eroica" e schizomorfa: si tratta sia dei *functional foods* – che stanno a metà tra gli alimenti e i farmaci, e il cui fine è quello di aumentare le performance della macchina umana – e dei cibi "da guardare", che si allontanano dai criteri di gusto e digestione per soggiacere ad un piacere estetico che si limita allo sguardo. L'autrice riprende la prospettiva di Michael Maffesoli, che sottolinea l'importanza di mangiare insieme, e nota come il biologico, il chilometro zero, lo slow food esprimano una resilienza alla modernità e una tendenza a riallacciare quei rapporti comunitari che la società ipertecnologizzata ostacola. Simbolo dell'immaginario postmoderno, secondo l'autore francese, è Dioniso, che soprassiede alla natura selvaggia e al legame con la terra, che fa da contraltare alla *ratio seminalis* della modernità e al suo opprimente "dover essere". Tuttavia anche la postmodernità presenta aspetti contraddittori: accanto all'affermazione di una sensibilità ecologica e di una ricerca delle genuinità si può rilevare un'opposta tendenza all'artificializzazione estrema, sia che essa avvenga sotto il profilo della funzionalizzazione, che sotto il profilo dell'estetizzazione. Il cibo postmoderno oscilla tra contatto con la terra e proiezioni futuribili verso il cielo, tra esperienza mistica e trionfo dello sguardo. Anche Debora Viviani indaga sui processi di estetizzazione propri della società contemporanea, prendendo in considerazione le



G. D. Locicero

Valentina Grassi, Debora Viviani, *Il cibo immaginato tra produzione e consumo.*



riflessioni sull'autenticità di Maffesoli e applicandola al contesto delle immagini: la mancanza di un codice di lettura univoco, la facilità con cui si inganna la vista si sommano alla tendenza contemporanea a una spettacolarizzazione che allontana dalla realtà attraverso gli strumenti della simulazione e dell'inganno. Punto cardine per definire l'impostazione teorica sono le tre tipologie di simulacro proposte da Baudrillard ne *Lo scambio simbolico e la morte*. Questi tre ordini di simulacri sono legati allo sviluppo storico: se prima dei mezzi tecnologici dell'ottocento la copia era prodotta tramite un'operazione di contraffazione, con l'età industriale ha luogo la riproduzione tecnica, fenomeno che viene studiato nel suo rapporto con il referente originale ripercorrendo le celebri teorie di Walter Benjamin, e ricollegandole alle nozioni foucaultiane di somiglianza e similitudine. Mentre la contraffazione intrattiene un solido legame con l'originale, nel caso della riproduzione si ha davanti un processo potenzialmente infinito in cui il rapporto con l'originale non è più necessario. Anzi la copia tende a configurarsi come una sostituzione, così che l'originale diventa rintracciabile solo prendendo in considerazione il gap temporale che lo distanzia dalla nascita della prima copia. Sembra quindi che il consumatore per Baudrillard non abbia a che fare con referenti reali: incapace di distinguere tra valore d'uso e valore di scambio, presenta una dimensione cognitiva in cui la struttura dei significanti è autonoma da quella dei significati in modo che si crei uno stato di desiderio continuo avulso dai bisogni reali. Il tempo soggettivo è aggredito senza possibilità di riconciliazione; gli oggetti non hanno più un ruolo passivo ma ingannano gli uomini attraverso tecniche di seduzione sempre più raffinate che espandono il loro potere. In questa prospettiva che non ripone alcuna speranza nel futuro, come riconosce la stessa studiosa, la falsità trascende il livello della riproduzione della copia e si situa alla base, nella rimozione dell'originale dal processo riproduttivo, che diventa simulazione e quindi produzione di simulacri. Applicando queste nozioni al cibo, si ottengono degli alimenti il cui valore d'uso, tradizionalmente legato al gusto, al territorio e ai valori nutrizionali, è stato rimpiazzato da un valore esperienziale e relazionale. I *fictional foods*, già trattati nello scritto di Valentina Grassi, sono la parte centrale dell'analisi di Debora Viviani, che si concentra quindi su un argomento molto più specifico. Viene ricostruita la configurazione del consumatore, che trascende le distinzioni di classe e si emancipa dal bisogno e dall'ostentazione della ricchezza per abbandonarsi al desiderio e alla frivolezza per arrivare a una fase di iperconsumo contraddistinta da una continua insoddisfazione. Questo atteggiamento si riflette nella comunicazione pubblicitaria, in cui si afferma uno *style symbol* attraverso il quale viene veicolata l'ostentazione delle merci e il design conferisce un valore aggiunto maggiore rispetto all'utilità pratica. Ciò viene ricollegato al proliferare di format multimediali in cui la cucina è al centro di un processo di spettacolarizzazione che fa sì che la quotidianità dello spettatore venga rappresentata in modo alienante: un simulacro costruito a tavolino che nasce con la morte del suo



Valentina Grassi, Debora Viviani, *Il cibo immaginato tra produzione e consumo.*



originale. Il valore del cibo non è più legato alla sua materialità, ma alla possibilità che entri a far parte di uno show accattivante. I *functional foods* fanno parte del mondo immaginario in cui è prigioniero il consumatore: l'uso dell'ingegnerizzazione alimentare come nel caso dei probiotici o dell'omega3 nei prodotti caseari risponde a una concezione del corpo immaginaria, che esclude gli elementi reali, come malattia morte e malessere per fare spazio a una medicalizzazione del cibo che - attraverso i simboli del benessere - promette al consumatore l'immortalità del suo corpo - promettendo delle soluzioni predeterminate a specifici problemi fisici - ma in cambio di ciò lo sottopone a modelli collettivi. Non è solo il senso del gusto ad essere devalorizzato, ma anche i legami significanti: i *functional foods*, pur essendo prodotti creati a partire da un brevetto piuttosto che da una tradizione, vengono ingannevolmente pubblicizzati come prodotti tradizionali. La realtà viene superata da alimenti che fanno implodere la medicina nei consumi alimentari, modificando in modo profondo la concezione di corpo sano, che diviene indissolubilmente legata all'apparenza e alla performance, e viene perpetuata attraverso un intervento continuo che nasconde e allontana il corpo originale per lasciare il posto a un corpo bionico e immaginato.