

Le ragioni dell'attuale ipertrofia gastronomica

Franco Di Giorgi

L'opinione critica di **Elena Loewenthal** sulla cucina in tv, apparsa su *La Stampa* di mercoledì 21 maggio 2014, ci costringe a rompere finalmente gli indugi e a soffermarsi un po' a riflettere intorno a qualcosa che già da tempo cogliamo con un certo retrogusto amaro. Possiamo iniziare a pensarci attraverso alcune domande. Anzitutto, per quale ragione, da qualche anno a questa parte (almeno da tre lustri: *La prova del cuoco* debutta nel 2000), i *media* in generale insistono e investono su quella



che possiamo tranquillamente definire *ipertrofia gastronomica*? Ossia, perché essi riservano una quantità di tempo così spropositata all'arte culinaria e così poco tempo invece alle altre arti? Si può infatti dire che, oltre alle reti o ai programmi televisivi consacrati alla gastronomia, non vi sia canale (tutti, nessuno escluso, anche l'emittente di proprietà della Conferenza Episcopale, cioè TV2000) che non si veda costretto a inserire nel proprio palinsesto le squisitezze dei cibi italiani, non vi sia in generale trasmissione televisiva

che possa prescindere dal dedicare una puntata alle leccornie della tavola italiana o almeno a ritagliarne una parte per mettere in bella mostra le prelibatezze della cucina nazionale. Specie poi nei nuovi canali serbatoio, dove si possono rivedere alcune trasmissioni, i programmi si susseguono l'uno all'altro senza interruzione, per ore e ore, rimessi in onda magari più di una volta al giorno! Per quale motivo e a quale scopo, dunque, da una lato, agli Italiani viene comodamente ammannita e servita una dose così massiccia e in ogni caso abnorme di cibo *virtuale*? D'altro canto, dove e quando mai, almeno di recente, essi hanno manifestato l'incontenibile desiderio di mangiare e per di più – ecco la novità assoluta – di imparare a cucinare? E ciò al punto da mobilitare l'intero apparato televisivo, pubblico e privato, con i loro drappelli di cuochi e di chef, pronti, forchettone alla mano, a propalare alacramente e nei minimi dettagli i segreti delle pietanze? Insomma, a chi serve tutta questa eccessiva attenzione riservata al mangiare, a chi giova tutta questa ostentazione di cibo?

(Prima questione)

E soprattutto (**seconda questione**) – ecco il tenerume, il cuore, l'aspetto più intimo del problema – da dove discende il motivo di tanta *porneia culinaria*? Giacché – al di qua o al di là delle buone intenzioni e della sacrosanta passione dei singoli chef – di questo si tratta attualmente, cioè di una *pornofenomenologia culinaria*, ossia della volontaria e interessata tendenza a mostrare «il cibo stesso» nelle modalità tipiche della pornografia o pornologia. Si tratta di un'estetica tesa a propalare, appunto, cioè a 'mettere semplicemente innanzi qualcosa o a qualcosa', senza che nessuno ne abbia fatto espressa richiesta, ma solo all'unico fine di stimolarla, nel senso pavloviano del termine, attraverso l'*aïsthesis*, la sensibilità umana. Tra l'altro, come si ricorderà, proprio in ciò consiste il meccanismo perverso che, nella *Lettera ai Romani*, Paolo di Tarso aveva colto nello spirito della legge: ossia nell'eccitare precisamente quell'impulso che la legge medesima dice di dover reprimere. Da qui, in virtù di una sorta di iperrealismo al contrario, cioè acritico, l'esigenza di riprendere e di illuminare il cibo da molto vicino, se non addirittura dall'interno, di penetrarlo sino in fondo, sin nei penitrali più segreti con telecamere-sonda che possono spingersi fin dentro i più intimi particolari, negli interstizi più reconditi, per scrutarne dunque le *viscere*, le interiora, gli scroti più scotomizzati, come in una sorta di *gastroscopia gastronomica*, al punto da farne vedere senza più scrupoli la porosità pruriginosa, gustare la succosità, provare la strabiliante turgidezza, esaltare gli sfavillanti colori, percepire l'immaginaria fragranza. E tutto ciò, ovviamente, in quanto

strabiliante, sconvolgerà certo la bile, ma serve prima di tutto allo scopo di stimolare i succhi gastrici. Usiamo dunque il termine paolino *porneía* non tanto e non solo perché esso rimanda direttamente all'idea di carne (*sárx*) e a tutto ciò che è a contatto e che produce carne (*sárkoma*), ma nel senso specifico di *pro* (dal greco *pórro* e dal latino *porro*): nel senso cioè del *porre* in avanti, del pro-iettare e del pro-istituire; da cui, appunto, la *pro*-istituzione e quindi la *porneía*. Questo *pro* ha però due sensi. Due sensi tra loro dialettici o antitetici (*zweideutig*, ancipiti, ambivalenti, erano ad esempio i termini che più piacevano a Hegel), perché esso da un *côté* significa *vicino*, *davanti*, *innanzi*, e dall'altro *côté*, contemporaneamente, significa *lontano*, *ben lungi*. D'altronde anche il verbo italiano *porre* è ambiguo, perché il latino *ponere*, da cui deriva, è formato da *po* (che indica allontanamento) e *sinere* (che vuol dire lasciare). Sicché *porre o mettere davanti* equivale in realtà a *lasciare a distanza*, *lontano*. È a partire da questo curioso e certo culinarmente interessante gioco etimologico – sebbene un gioco non sia – che si può capire il senso delle espressioni usate dalla Loewenthal nel suo stimolante articolo, come «cibo mediatico», «mondo magico» e «sogno fatato». Anche nella dura realtà del Lager, peraltro, come si apprende dalle testimonianze di memorialistica concentrazionaria, per tentare di placare la fame i deportati si descrivevano vicendevolmente e sin nei minimi dettagli le pietanze e i cibi, quasi sino a vederseli dinanzi ancora fumanti, quasi a sentirli in bocca e masticarli, come in un miraggio. Da questa misera prospettiva, per quanto differente e incomparabile sia ovviamente la loro condizione di privazione, sia i prigionieri dei Lager sia gli attuali tele-consumatori sono tuttavia accomunati da una esperienza allucinatoria.

Se si osserva bene, però, a venire ostentati, cioè presentati con cura, interesse e affettazione, ad esser posti innanzi agli *occhi gulosi* dei consumatori (per ricordare il *Convivio* di Dante), ad essere illustrati, ricostruiti e oggettivati (l'*ob-iectum* è infatti ciò che è gettato-davanti, *pro*-posto, *pro*-istituito) non sono solo i singoli piatti, le singole vivande, bensì i loro *processi di preparazione, produzione e presentazione*. L'attenzione dei telespettatori o, per essere più precisi, dei *tele-consumatori* (e qui bisognerebbe iniziare tutto un discorso sulla *scopofilia*) viene catturata infatti proprio dal racconto meticoloso e particolareggiato, dalla descrizione analitico-scientifica di questa storia affidata ai paladini della *nouvelle* o della *ancien cuisine* (per dirla con la lingua che rende ancora più speciali e appetibili i piatti). Il termine francese *menu*, fra l'altro, indica proprio qualcosa che viene presentato nelle sue particolarità, nelle sue minuzie. Sicché in questa temperie del post-umanesimo o dell'oltre-umanismo, dopo l'innegabile fallimento della falsa narrazione finanziaria, il nuovo *récit* culinario, che è divenuto ormai quasi il nuovo e contemporaneo discorso ideologico, potrebbe persino non solo sostituire quello del vecchio materialismo storico, ma anche conferirgli un nuovo sapore. Come ben sappiamo, infatti, tutte le società occidentalizzate, almeno dagli anni Ottanta in poi – ce ne ricordiamo ancora, anche se la memoria tende a svanire sempre più rapidamente – sono state modellate sulla vulgata neoliberaista, ne hanno adottato il gergo bancario, col quale veniva svolto un racconto finanziario nel quale tutti siamo stati costretti pragmaticamente si riconosceri.

Ad ogni modo, la *porneía* culinaria o pornologia gastronomica sembra avere come scopo la stimolazione della richiesta di cibo anche là dove essa è assente. Ora, pur trattandosi obiettivamente, come si è visto, di una *pro*-istituzione, cioè di una *ex*-posizione virtualmente gratuita del cibo, solo in apparenza si tratta di uno stimolo incondizionato, perché il succo gastrico viene secreto non proprio dinanzi al cibo in sé, ma seguendo e ascoltando l'approfondimento o il sondaggio gastronomico effettuato dai nuovi affabulatori, vale a dire dalla ricostruzione cronologica o dalla esplicitazione, momento per momento, delle procedure attuative del prodotto, anche di quei passaggi apparentemente più inutili. Ad esempio: ecco, vedete?, ora prendiamo la pentola; ora, guardate! la mettiamo sul fornello: bene, avete capito?, questo prima e non dopo; di questo non di più di una lacrima, e questo e quell'altro. Ebbene tutti questi elementi costituiscono i momenti particolari della storia gastronomica di una certa vivanda; storia che, se raccontata bene e nei minimi dettagli, facendo attenzione a stare dietro ai tempi di cottura e comunque di quella

procedura, finisce con il catturare l'attenzione dell'ascoltatore. Sicché, grazie a una tale narrazione, quest'ultimo da semplice e anche annoiato telespettatore diventa ben presto tele-consumatore.

Inoltre, come interpretare questo continuo *giocare* in tivù con il cibo? E ciò proprio in tempo di povertà, nel tempo cioè in cui le persone hanno poco o niente da mangiare? Nel tempo in cui non sono più le solite persone, non sono più gli *altri*, ad andare a rovistare nelle cassette dopo la chiusura dei mercati? E a tal proposito ci viene spontaneo ricordare l'artista, da poco scomparso, che, con la sua tavolozza essenziale, sapeva dare dignità a quelle cassette: Giacomo Soffiantino. Non è forse sprezzante e quanto meno assurdo il mostrare tutto quel ben di dio a una vasta platea televisiva di indigenti, di persone che non hanno quasi niente da mangiare? E non si coglie forse la stessa assurda contraddizione nei *media* quando fanno e sanno far venire l'acquolina in bocca nei consumatori mostrando loro automobili potentissime e velocissime? Auto che questi possono solo sognare e che comunque non si vedono mai per le vie delle città popolate; macchine che, nonostante la loro cilindrata, rimarrebbero ugualmente imbottigliate nel traffico cittadino. Si tratta solo di cinismo? O c'è forse dell'altro dietro ad esso, qualcosa che tuttavia non riusciamo ancora a vedere e a capire bene? Come spiegare ad esempio il fatto per cui il cibo in tv appaia sempre non già tanto come qualcosa con cui sfamarsi, l'elemento con cui nutrirsi, ma solo come un ninnolo da assaggiare e poi da scartare, un non nulla da buttare nella spazzatura? Già, bisogna spazzare, pulire bene sempre tutto, affinché il gioco, sui banconi lindi e scintillanti, possa ripetersi, perpetuarsi, ricominciare da capo. Possibile che sia giunto fino a questo punto il disprezzo umano per le cose essenziali? Anche il modo in cui il cibo viene trattato e toccato in uno studio televisivo, manifesta sempre un certo disprezzo per la sua essenza e il suo valore. Ecco, anche a questo proposito si può rivelare la sozza impronta del capitalismo: il cibo viene presentato non più attraverso il suo valore d'uso, ma solo mediante il suo valore di scambio. Il cibo viene presentato non più come qualcosa che si deve mangiare, ma qualcosa che si può solo contemplare. Siamo dinanzi al *cibo virtuale*. È con esso che i video-consumatori possono nutrirsi nei periodi di crisi.

A chi giova quindi se i telespettatori imparano a cucinare, anche pranzi prelibati, e si trasformano in tele-consumatori? A nessuno. Certo, a questo punto molti, i più interessati, obietteranno che tutta questa attenzione per la tavola e per l'enogastronomia in genere, al contrario di quanto lasciano presumere questi nostri vani passatempi etimologici, è invece utile per tentare di far ripartire un settore importante dell'economia italiana, da anni, come ben sappiamo, in grave recessione. Eppure, secondo i dati Istat, a marzo 2014 il consumo di cibo in Italia è sceso del 6,8%, rispetto all'anno precedente, e ciò non solo nei piccoli negozi (ormai 'alla frutta'), ma nella grande distribuzione, nei discount, i quali sono sempre più deserti e vengono frequentati solo per esigenze del tutto estranee, diverse o comunque opposte all'acquisto, cioè per andarsi a scaldare d'inverno, a refrigerarsi d'estate oppure per passarvi le ferie. L'idea, inoltre, com'è nelle intenzioni dei produttori e dei politici, di fare dell'alimentazione il volano dell'economia italiana, non sembra aver preso piede, perché gli unici settori in cui l'Italia è presente nel mondo e che fanno registrare una percentuale positiva, seppur minima, nell'esportazione sono quello calzaturiero e della valigeria in genere e quello delle macchine utensili ad alta precisione. Anche perché, com'è altresì noto, a differenza della Germania, l'Italia a suo tempo, a metà degli anni Novanta, per motivi che definire 'ideologici' sarebbe davvero troppo serio (l'autoreferenzialismo berlusconiano, il neo-nazionalismo finiano e soprattutto il **bigottismo xenofobo della Lega**), aveva perso il treno per accedere ai nuovi mercati orientali, come la Cina, l'Indocina e l'India. Aveva perso cioè la partita della competitività.

Si potrebbe inoltre ritenere che l'abbuffata quotidiana di beni gastronomici virtuali serva almeno per garantire una certa *audience*. Si può pensare cioè al commercio nel commercio, al mercato nel mercato, per fini tendenzialmente e prettamente pubblicitari. Ma anche la pubblicità, che è l'anima del commercio, dal momento che in Italia, come si è visto, non riesce in questa difficile temperie ad incrementare il mercato interno e tanto meno quello estero, ebbene essa risulta perlomeno utile a finanziare quelle trasmissioni culinarie, in una sorta di sterile cortocircuito protezionistico, in una autogestione di spirito autarchico. L'*audience* stessa, poi, oltre che dalla proposta del sistema

televisivo, è altresì dialetticamente determinata dal consenso dei telespettatori. Consenso che, oggi più che mai, dopo il trentennio di mala-pedagogia berlusconiana *et similia*, risulta molto facile da ottenere.

Non può essere, dunque, come potrebbe a tutta prima sembrare, una questione semplicemente economica quella che sta dietro a questa anormale escrescenza di interesse televisivo per l'arte culinaria. Più che nell'economia è forse nella *psicologia* che andrebbe ricercato il fine di questa strana e improvvisa abulia gastronomica della tv. Come si sa, ci si mette a mangiare tanto quando, ad esempio, si smette di fumare. In tal caso si mangia tanto per sopperire la mancanza di qualcos'altro, per appagare un altro desiderio inesaudito, per allontanare un altro bisogno: secondo la nota teoria del 'chiodo scaccia chiodo'. Ora, se ci atteniamo a questa vecchia teoria, quale sarebbe l'altro 'chiodo' che l'ipertrofia di arte culinaria dovrebbe scacciare o atrofizzare? Quale altro bisogno non appagato dovrebbe sostituire. Quale istinto dovrebbe reprimere? Quale impulso dovrebbe deviare? Quale desiderio dovrebbe tradurre e quindi tradire? Può darsi infatti che faccia (e abbia fatto) comodo a 'qualcuno', magari simpatizzante dei Borbone e di Carlo X in particolare, che i tele-consumatori, attratti, affascinati e sedotti dai nuovi cortigiani del sistema mediatico, anziché, per esempio, pensare a fare una tanto attesa quanto paventata rivoluzione (sotto l'influsso possibile di quella che in questi ultimi anni, in vari modi e con diversi esiti, si è attuata in Tunisia, Libia, Egitto, ma anche in Turchia e Siria), consumino invece tutta la loro carica di attenzione nell'imparare la difficile quanto sfiziosa arte del cucinare, e ciò al preciso fine di restringere i loro interessi alla sola estetica del cibo, e quindi di imbrigliare in tal modo (direbbe il Kant della terza *Kritik*) le loro idee e la loro immaginazione in questa nuova forma di oppio popolare. L'attività culinaria, allora, come *diversivo*? Come *divertissement*? Molto probabile. Ma per ottenere questo scopo, cioè per spostare la carica esplosiva contenuta nei cittadini repressi dalla crisi (qui il richiamo a Marx è d'obbligo), per orientare, canalizzare (gli stadi servono soprattutto a questo: come vasche di sedimentazione o di accumulazione: a seconda degli interessi) e in definitiva per disperdere e smorzare tutta la violenza che negli anni questa repressione ha generato, si è reso necessario questo continuo, questo ventennale *dialogo con le viscere* delle persone. Bene, ora noi ci chiediamo (questa era in realtà la domanda che da anni ci frullava per la testa e della quale l'articolo della Loewenthal ha consentito la formulazione): quali conseguenze potrà mai avere questo *dialogo viscerale*? Oltre le varie tecniche per distogliere l'attenzione e per placare la tensione, dalla storia purtroppo apprendiamo che ogni volta che i governi, o chi per essi, si sono rivolti alle *viscere* degli uomini, tutte le volte che essi le hanno stimulate e alimentate con i cibi più prelibati e seducenti, hanno sempre ottenuto il risveglio di quella bestia che tutti noi in qualche modo conosciamo e che è capace delle più impietose *carneficine*. Ma se è questo che si vuole, allora *courage! à la table et bon appétit!* Anzi, *à la santé! Le déjeuner est prêt!*

Ivrea, 27 maggio 2014