

ROSANNA MEMOLI, ANGELO FALZARANO (A CURA DI)

CIBO, GENERE E SALUTE



**Un paradigma
eclettico
basato su differenze
visibili**



**Gusto
e Società**

FRANCOANGELI

Informazioni per il lettore

Questo file PDF è una versione gratuita di sole 20 pagine ed è leggibile con **Adobe Acrobat Reader**



La versione completa dell'e-book (a pagamento) è leggibile **con Adobe Digital Editions**.

Per tutte le informazioni sulle condizioni dei nostri e-book (con quali dispositivi leggerli e quali funzioni sono consentite) consulta [cliccando qui](#) le nostre F.A.Q.



Collana Gusto e Società

PROGETTI EDITORIALI, CULTURALI, FORMATIVI

La collana "Gusto e Società" rappresenta uno spazio originale di approfondimento, riflessione e diffusione editoriale sui molteplici riflessi del "gusto", passando dalla cifra insondabile del "non so che" mediato dai sensi e dall'intelletto che rende possibile al soggetto apprezzare, preferire, desiderare, scegliere qualcosa, sino ad una sorta di oggettività che il contesto storico sociale, culturale, geografico manifesta in regole, spesso non scritte e non palesemente accessibili in quanto tali.

Nata nel 2008 come Cucina e Società, nel 2012 Gusto e Società ne assorbe gli intenti e li amplia, mantenendo la volontà di produrre nel contempo contributi scientifici e di taglio divulgativo.

Aree di interesse e obiettivi

La collana raccoglie testi, manuali, rassegne, confronti, dibattiti che concorrono a definire o richiamare, secondo varie prospettive disciplinari e culturali, questioni e tematiche variamente legate al gusto.

In tale ottica temi quali l'alimentazione umana, sia nei suoi aspetti culinari sia enologici, la tipicità dei prodotti, la loro commercializzazione, le attività turistiche o il mondo alberghiero e dunque l'ospitalità in senso vasto rientrano a pieno titolo negli interessi della collana. A questi, si affiancano altri ambiti (non meno rilevanti) come la moda, l'arredamento, la musica e l'arte nei suoi aspetti più legati alla fruizione e alla valorizzazione sociale, sia nei suoi aspetti di eccellenza sia nelle sue dimensioni di quotidianità.

I volumi inseriti nella collana sono articolati, a seconda del taglio, nelle due sezioni:

1) Metodi e Strumenti

in questa sezione sono pubblicati testi sui temi propri della collana, di tipo generale e teorico, anche di taglio storico, osservati da diversi ambiti, come quello sociologico, psicologico, economico, formativo, storico.

2) Ricerche

in questa sezione sono pubblicati testi che riportano ricerche sia teoriche sia empiriche, con una predilezione per la dimensione locale e specialistica, in un'ottica multidisciplinare.

È attivo il Master di I livello "Enogastronomia ed Ospitalità" presso l'Università degli Studi di Bologna (varie edizioni).

Garanzie di serietà scientifica e libertà di pensiero

Gusto e Società è retta da un comitato scientifico ed uno editoriale, che coinvolgono diverse professionalità con l'obiettivo comune di garantire correttezza metodologica e scientifica dei contributi proposti, pur nella massima indipendenza degli autori e dei contenuti trattati, in termini di pluralità, responsabilità e tolleranza dei punti di vista espressi.

Tutti i testi sono a tal fine preventivamente sottoposti ad almeno due referee anonimi.

Comitato scientifico

Costantino Cipolla (*Coordinatore*), Giulio Biasion (*EdiHouse*), Cristina Bragaglia (*Cinema e televisione*), Nicoletta Cavazza (*Psicologia sociale*), Giordano Conti (*Ser.In.Ar*), Paolo Corvo (*Università degli Studi di Scienze Gastronomiche*), Carole Counihan (*Millersville University*) Marco Dalla Rosa (*Tecnologie alimentari*), Piergiorgio Degli Esposti (*Comunicazione e media digitali*), Franco A. Fava (*Food Retail*), Alberto Lupini (*Gastronomia*), Luca Mazzara (*Economia aziendale*), Lubiano Montaguti (*Formazione*), Massimo Montanari (*Casa Artusi*), Paolo Poletti (*Festival della Letteratura di Mantova*), Antonio e Nadia Santini (*Ristorazione*), Asterio Savelli (*Sociologia del turismo*), Domenico Secondufo (*Sociologia dei consumi*), Luisa Stagi (*Alimentazione*), Enzo Strano (*Le Soste*), Piero Valdiserra (*Marketing del vino*).

Segreteria scientifica

Francesca Guarino (*Università degli Studi di Bologna*): gustosocieta@gmail.com

Comitato editoriale

Gabriele Manella (*coordinamento: gabriele.manella@unibo.it*), Annalisa Balestreri, Matteo Bernardelli, Paola Canestrini, Teresa Carbone, Renato Carletti, Barbara Ciotola, Romina Corbara, Francesco Gandellini, Linda Lombi, Giuditta Lughì, Lucio Meglio, Susy Patrìto Silva, Paola Sposetti, Alberto Vignali.

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: www.francoangeli.it e iscriversi nella home page al servizio “Informatemi” per ricevere via e.mail le segnalazioni delle novità o scrivere, inviando il loro indirizzo, a “FrancoAngeli, viale Monza 106, 20127 Milano”.

ROSANNA MEMOLI, ANGELO FALZARANO (A CURA DI)

CIBO, GENERE E SALUTE

**Un paradigma eclettico
basato su differenze visibili**



RICERCHE

FRANCOANGELI

La cura redazionale ed editoriale del volume è stata realizzata da Vera Kopsaj

In copertina: Pierre Auguste Cot (1837-1883), *Ragazza con canestro di arance e limoni*, 1871

La scelta di questo dipinto del 1871 di P.A. Cot non è ovviamente casuale rispetto al tema del presente volume. Esso, infatti, ci mostra una ragazza pisana in fiore che si accoppia festosamente e con estrema eleganza con un cesto di preziosi limoni ed aranci. Il suo Autore è un pittore francese inquadrato nell'accademismo classico, anche se, interpretato attraverso le sue opere, egli mi appare elegante (con tocchi liberty), solare, invasivo, raffinato, quasi trionfante, pur essendo poco dopo la tragedia di Sedan. Ma la vita, si sa, percorre sempre la sua strada che qui pare essere quella dell'emancipazione femminile nella sua bellezza (Costantino Cipolla).

Il coordinamento editoriale e i referenti di “Laboratorio Sociologico online” sono indicati nel box a chiusura del volume

1^a edizione. Copyright © 2021 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunica sul sito www.francoangeli.it.

Indice

Prefazione , di <i>Costantino Cipolla</i>	pag.	7
Introduzione , di <i>Rosanna Memoli</i>	»	23
1. Disuguaglianze di genere e accesso alle risorse alimentari , di <i>Angelo Falzarano</i>	»	31
2. Alle radici delle disuguaglianze , di <i>Rosanna Memoli</i>	»	51
3. Verso un nuovo paradigma , di <i>Rosanna Memoli</i>	»	62
4. Discriminazioni di genere nella produzione di cibo. Per un approccio sistemico integrato , di <i>Eleonora Sparano</i>	»	75
5. La negazione dell'identità femminile come chiave di acquisizione per i diritti maschili , di <i>Vera Kopsaj</i>	»	90
6. Fat Shaming vs body positivity. Immaginari di genere tra food porn e digital culture , di <i>Uliano Conti e Bianca Rumore</i>	»	109
7. Che “genere” di cibo? , di <i>Titta Vadalà</i>	»	122
8. Correlazione tra cibo e salute nella popolazione mondiale: una rassegna delle statistiche , di <i>Daniele Gulotta</i>	»	134

9. Genoma e società: alimentazione personalizzata e nuove dinamiche familiari, di *Angelo Falzarano* pag. 146

Notizie sulle autrici e sugli autori 157

Prefazione

di *Costantino Cipolla*

Scrivere in una prospettiva sociologica una prefazione ad un volume (ambizioso) sul cibo, per di più per rapporto alle disuguaglianze di genere, non è mai facile, né tanto meno immediato. Ciò per diverse ragioni a cominciare da quella dalla scarsa produzione scientifico-sociologica in merito per finire a quella ancora più oscura del rapporto fra i sessi in riferimento alle loro difformi imposizioni o vocazioni alimentari, passando attraverso l'infinita varietà di modi nei quali l'uomo, al neutro, si è cibato nel mondo e nel corso dei secoli. Osservare tutto questo dal nostro Paese può anche far sorridere, vista l'importanza (anche socio-culturale) da noi attribuita al cibo, ma in realtà le cose non mutano granché anche se ci circoscriviamo dentro i nostri confini culinari nazionali. La produzione o la riflessione sociologica in materia resta piuttosto scarsa, al punto di rasentare processi inconsci di auto-colonizzazione o di esonero da punti di vista o da ricerche tarate sulla nostra realtà italiana, su questi aspetti contenutistici (per il vero) ai massimi livelli internazionali¹.

Premesso questo e limitandomi a me stesso a livello interpretativo, per ovvie ragioni di ruolo e di spazio, articolerò questa sorta di processo lungo quattro sintetiche dimensioni, riportate a singoli paragrafi e cioè ad un brevissimo recupero (primo paragrafo) delle tante opere che nel tempo ho scritto, promosso, organizzato, sostenuto economicamente sui temi qui in questione, tanto per fornire l'idea dell'infinità non governabile al fondo di modi e di ottiche difformi lungo le quali il nostro settore può essere affrontato. Il cibo del maschio e della femmina (e viceversa) attraversa l'intera società, sempre e comunque, e si espande dalle sue componenti più fisiche

¹ Questo emerge, con molta naturalezza, anche da vari saggi di questo volume, quasi che citare solo autori stranieri su questo argomento fosse un pregio o un fine da portare all'occhiello.

e materiali fino a quelle più immaginifiche e spirituali, come dimostra a sua maniera anche questo volume².

Un secondo paragrafo sarà dedicato all'argomento sicuramente originale e sociologicamente poco coperto della discriminazione sociale delle donne per quanto attiene alla produzione e al consumo di cibo. Se dovessimo affrontare questo tema durante il corso dell'evoluzione della storia umana nelle sue varie collocazioni geografiche ci troveremmo ancora una volta di fronte ad una sterminata varietà di situazioni molto diverse fra di loro, di assai difficile comparazione e ricostruzione. Rispetto a tutto questo, il volume tenta, pur pluralisticamente, una sua peculiare chiave di lettura (a dopo).

Un terzo paragrafo non poteva non occuparsi della rivoluzione digitale in atto³ che, travolgendo tutto il nostro vivere civile, non poteva (e non può) non interessare anche il lavoro culinario ed i gusti alimentari. Lo so bene che si tratta di prospettive ancora oggi non del tutto condivise e diffuse, ma la cui importanza verso il futuro appare, almeno a mio giudizio, fuori discussione. Chi le ignora non potrà, anche nell'ambito qui in questione, che essere sorpassato e cancellato od offuscato dalla storia.

Infine, nel quarto e ultimo paragrafo, cercherò, sulla base anche degli stimoli e delle idee dedotte dal volume e soprattutto dagli scritti di Rosanna Memoli⁴, di accennare in un'ottica a schema del passaggio storico, che è (o sarebbe) in atto, dal consolidato ed esteso a tanti e poliedrici aspetti della vita sociale (alimentare) del paradigma della *disuguaglianza sociale* applicato al genere al più complesso ed innovativo paradigma della *differenza sociale* fra i sessi, con tutte le implicazioni di merito e di metodo cui più oltre accenneremo per quanto possibile in questa sede.

Vorrei precisare che questa pre-fazione in realtà non può che essere, per quanto accennato più sopra, che una sorta di post-fazione che ha tratto dal volume delle idee innovative (non tali in tutti i saggi), proiettandole verso il futuro della *web-society*, secondo un'epistemologia a referenzialità storico-geografica, di taglio connettivo e sempre disponibile all'autocorrezione⁵. L'umiltà conoscitiva credo che resti in ogni caso un valore in sé, comparativamente, nonché in senso dialogico e tollerante⁶.

² Limitandomi al tema onnipervasivo della salute, vedi qui il peculiare saggio "statistico" di D. Gulotta.

³ Si vedano, tra tanto altro di mia elaborazione, C. Cipolla, *Perché non possiamo non essere eclettici*, FrancoAngeli, Milano 2013 e C. Cipolla, *Dalla relazione alla connessione nella web society*, FrancoAngeli, Milano 2015.

⁴ In particolare, cfr. l'*Introduzione* e *Verso un nuovo paradigma...*

⁵ C. Cipolla, *Una sociologia connettiva ed autocorrettiva*, FrancoAngeli, Milano 2021.

⁶ Come palesato anni addietro in C. Cipolla, *Epistemologia della tolleranza*, FrancoAngeli, Milano 1997, glossario in 5 volumi per oltre 3200 pp.

a) Un mondo di mondi

Guardandomi indietro, ho rilevato che mi sono occupato per la prima volta di alimentazione nel lontano 1996, introducendo un volume dedicato alla cucina mantovana, definita di terra (la fertile pianura padana) e di acqua (quella dolce, fossi, fiumi, laghi di quelle pianure)⁷. Nel frattempo, quasi per divertimento intellettuale, organizzavo mostre⁸, mi occupavo di formazione nel settore qui contemplato⁹, cominciavo a frequentare la prestigiosa Associazione de «Le Soste» ed a scrivere saggi inerenti al nostro tema sulla sua *Guida*, a cominciare da una lettura di quella fase storica interpretata come una sorta di “nuovo Rinascimento” in cucina¹⁰. In parallelo, leggevo secondo categorie sociologiche le proposte culinarie di qualche grande ristorante, nella sua eccellenza¹¹ ed anche, eventualmente, nella sua eccedenza, sempre comunque di grande spessore¹².

Qualche anno dopo effettuavo una ricerca volta a estrapolare la cultura del “dolce” a Mantova¹³ nella prospettiva di addivenire ad una sorta di marchio di qualità e sempre nell’ottica, già accennata, di intendere l’alimentazione alla stregua di un prodotto misto e complesso o eclettico¹⁴ nato in un contesto naturale e accresciuto, in maniera non deterministica, dall’uomo con la sua intelligenza e fantasia. Nel 2008, poi, riflettevo e proponevo, sempre sotto l’egida culturale de «Le Soste»¹⁵, una interpretazione

⁷ Il riferimento è alle carni bovine, suine, degli animali da cortile oppure ai pesci d’acqua dolce, alle lumache e così via. Cfr. C. Cipolla, *Introduzione* a Poletti P., Ferrari R., Martini G., Santini A., Tamani R., *Di terra e di acqua. Identità sociale della cucina mantovana*, FrancoAngeli, Milano 1996.

⁸ Cfr. C. Cipolla (cur. scient.), *Coquina Phantasiae*, Casa del Mantegna, Mantegna 1997.

⁹ Rinvio, ad es., a Cite di Mantova, *Il cuoco. Analisi e materiali formativi della figura professionale*, Regione Lombardia, Mantova 1998, con apporti specifici di C. Cipolla ed E. Gatti.

¹⁰ Vedi C. Cipolla, *Per un nuovo rinascimento. Introduzione* in «Le Soste». *Guida dell’Associazione Le Soste*, Milano 2000.

¹¹ In vari casi e con scritti minori e sparsi, ho spesso rammentato e delineato per accenni generali il grande ristorante *Dal Pescatore* di Canneto sull’Oglio, retto da Antonio e Nadia Santini, nonché (oggi) dai figli Giovanni e Alberto, il più antico tre stelle del nostro Paese della Guida Michelin. Il più rilevante e completo secondo uno stile italiano?

¹² Com’era nel caso di C. Cipolla, P. Poletti, *La grande cucina del Vicariato di Quistello. Il ristorante L’Ambasciata di Carlo e Romano Tamani*, F. Motta, Milano 2001; oggi il locale è stato chiuso.

¹³ C. Cipolla, A. Balestreri (a cura di), *La cultura del “dolce” a Mantova*, FrancoAngeli, Milano 2004.

¹⁴ Rimando, per meglio intendere, a C. Cipolla, *Per una scienza sociale eclettica. Riflessioni aforistiche e algoritmiche*, FrancoAngeli, Milano 2019.

¹⁵ Il cui sito pionieristico è attivo da decenni.

metodologica per un ristorante di qualità, se non di eccellenza, nel contesto specifico della cucina italiana. Si trattava di una proposta per una concezione ed una prassi del grande ristorante articolata in cinque aree funzionali¹⁶ e cioè in quella del contesto sociale o dell'ambiente esterno al ristorante; in quella dell'ambiente interno o della produzione e dell'elaborazione dei piatti; in quella dei complementi del piatto ed, infine, in quella della relazione sociale, con tutte le rispettive articolazioni interne che qui non posso ovviamente illustrare. In ogni caso, concludevo le nostre indicazioni osservando come, in tale ottica, un grande ristorante (italiano) fosse in grado di abbracciare «in modo collettivo ed empatico il suo mondo, i suoi clienti, i suoi ospiti, se stesso, come cibo che nutre la propria anima nella sua tensione verso la grazia e come anima che alimenta il proprio cibo nella sua ricerca della grazia praticabile su questa terra»¹⁷.

A parte una parentesi contenente una *Guida* sui formaggi¹⁸, tornavo poi sui temi qui in oggetto con un ambizioso volume dedicato al “maestro di vino”¹⁹, colto nelle sue molteplici dimensioni e comunque reputato una componente basilare del nostro modo di alimentarci. Sull'onda di quel “maestro” (rinascimentale), il vino veniva reputato degno di un *Manifesto* in suo sostegno²⁰ e collocato nella *web society* con le sue «poliedriche ed eclettiche virtù»²¹, mai esenti da rischi vari, e sempre con un rimando, per me quasi imprescindibile, alla grande ristorazione italiana²². Accanto a questo testo, ma in modo difforme dal suo approccio, nello stesso anno²³ riflettevo con molti altri colleghi ed amici sulla più generale e fondativa, nonché molto ardua, “ragion gastronomica”, per altro intesa al plurale e comunque articolata per sue valenze estetiche, di prodotto, rituali, tradizionali, economiche, territoriali, gustative, inerenti la qualità della vita, legate alla festa e alla quotidianità, al mare ed ai monti, alla salute e così via. Il tutto collocato lungo le strade sempre più larghe e percorribili della *web society*²⁴. Per quanto mi riguarda, collocavo, già da allora, le ragioni gastronomiche in

¹⁶ C. Cipolla, *Le emozioni del gusto*, FrancoAngeli, Milano 2009, p. 48.

¹⁷ Ivi, p. 143.

¹⁸ *Formaggi. I migliori d'Italia 2012*, a cura di C. Cipolla, A. Marcomini, Gambero Rosso, Roma 2011.

¹⁹ C. Cipolla (a cura di), *Il maestro di vino*, FrancoAngeli, Milano 2013, di circa 500 pp.

²⁰ Ivi, p. 11 ss.

²¹ Ivi, p. 29.

²² Vedi anche in merito C. Cipolla, *Trent'anni di storia di grandi ristoranti italiani come storia nazionale* in «Le Soste», *Grandi ristoranti e grandi chef. Locali d'eccellenza. Cucina d'autore*, Giunti, Firenze 2012, pp. 331-342.

²³ C. Cipolla, G. Di Francesco (a cura di), *La ragion gastronomica*, FrancoAngeli, Milano 2013.

²⁴ Ivi, p. 15 (mia *Introduzione* con C. Giuranna).

una prospettiva necessariamente eclettica²⁵, propria della gastronomia italiana, ricca di possibilità ulteriori del gusto e dei suoi svariati modi, a valenza sociologica, di costruirlo socialmente²⁶.

Secondo questa visione metodologica, si possono leggere alcuni dei miei lavori successivi a cominciare dallo stile della cultura gastronomica italiana declinato attraverso le sue regioni²⁷, dove sostenevo che la cucina italiana, pur potendo essere considerata unica, era nel contempo poliedrica, ambivalente, di qualità, una sorta di grande affresco, intarsiato di mille colori²⁸. I saggi o le pubblicazioni successive degli ultimi anni non si sono più significativamente discostate da questo inquadramento di fondo, anzi forse accentuandolo. Alcuni si sono concentrati sulle tantissime implicazioni culturali del nostro tema a partire all'apporto femminile alla produzione e somministrazione del cibo quotidiano per finire con le *food cultures* o i *immersions* e così via²⁹. Altri temi hanno riguardato la grandissima e variegata, o articolata lungo mille rivoli, salumeria italiana, forse la più rilevante al mondo, interpretata anche secondo gli innumerevoli stili di produzione presenti nella nostra realtà nazionale³⁰. Un'osservazione particolare è stata infine orientata verso l'alta cucina popolare (si noti quell'"alta")³¹, verso l'alimentazione quotidiana della mia terra "nativa" di socializzazione al gusto e al cibo e, infine, verso il distillato per eccellenza delle nostre zone (la grappa) a valenza sociale generale, cioè senza distinzione di classe o di ceto a livello societario³².

Queste sono dunque le riflessioni che mi hanno anticipato e condotto alla stesura della presente prefazione. Ho girato il mondo ed in ogni diversa realtà sociale mi sono tuffato sullo stile alimentare del luogo visitato sia per

²⁵ Ivi, pp. 172 ss. (con P. Canestrini).

²⁶ Ivi, pp. 175 ss. Vedi anche, un po' a latere, C. Cipolla, G. Biasion (a cura di), *Le emozioni dell'ospitalità. Come valutare la qualità di un albergo*, FrancoAngeli, Milano 2010.

²⁷ Cfr. C. Cipolla, *Lo stile della cultura gastronomica italiana declinato attraverso le sue regioni* in «Le Soste», *Guida 2015*, Mediavalut, Milano 2015, pp. 24-40.

²⁸ Ivi, p. 29. Si tratta in ogni caso di una ricognizione che andrebbe ampliata e scavata dentro se stessa a dimostrazione della straordinaria varietà eclettica della nostra cucina "campanilistica".

²⁹ C. Corposanto, C. Cipolla (a cura di), *Le culture del cibo*, FrancoAngeli, Milano 2018.

³⁰ Basti vedere le circa 600 pp. di C. Cipolla (a cura di), *La Grande Salumeria Italiana*, FrancoAngeli, Milano 2017 e ristampe successive.

³¹ C. Cipolla, P. Segalini (a cura di), *L'alta cucina popolare. Pro-loco e cultura gastronomica della Lombardia Orientale*, FrancoAngeli, Milano 2018.

³² Rimando a C. Cipolla (a cura di), *Introduzione: la mia "socializzazione" alimentare* in L. Artioli (a cura di), *Una cultura alimentare di collina*, FrancoAngeli, Milano 2018. Si tratta delle colline dell'Alto Mantovano, terra di mio padre; ma soprattutto il riferimento è a C. Cipolla, M. Damonti (a cura di), *Le grappe: il "grande" distillato italiano*, FrancoAngeli, Milano 2019.

quanto attiene alle sue ritualità, ai suoi tempi, ai ruoli in esso assolti dai maschi e dalle femmine, nonché per ciò che concerne il tipo di cibo in questione e le sue modalità di elaborazione. Nel complesso devo onestamente ammettere che non sono riuscito ad estrapolare da queste immersioni conoscitive una chiave di lettura del fenomeno convergente verso un'unica linea interpretativa. Le maniere ed il merito dell'alimentarsi risulta essere naturalmente cruciale per ogni società. Tutti a loro modo assumono sostanze energetiche. La vita e l'uomo (maschio e femmina) non possono certo essere ridotti assurdamente a ciò che mangiano, come troppo spesso e secondo un materialismo piuttosto volgare è stato veicolato anche per troppo tempo, ma il sostentamento alimentare è un fatto tipicamente sociale e non può essere scansato da nessuno.

La mia co-nfusione concettuale appena accennata si trova anche ben riflessa sulle pubblicazioni internazionali sociologiche in merito che risultano essere, per altro, piuttosto rare e sufficientemente superficiali. L'alimentazione, considerata alla portata di tutti ed a tutti nota, sembra essere nel nostro campo piuttosto svalorizzata e resa banale, soprattutto proprio nel momento in cui essa esplose *online* e sui vecchi *mass media*. Lo scopo del presente volume, con esiti ovviamente diversi, è stato di contro quello di selezionare nell'ambito tematico di nostro interesse un filone preciso, cioè quello del ruolo del genere nel processo di acquisizione, di produzione e di distribuzione del cibo più o meno quotidiano e di tentare di proporlo, con tutti i rischi euristici del caso, un'interpretazione di taglio paradigmatico. Ricondurre un mondo di mondi ad una coerente ricomposizione concettuale non è impresa facile, né tanto meno del tutto indolore. I pericoli di insufficienze metodologiche, di errori per ignoranza, di riduzioni eccedenti, di colonizzazioni dall'esterno o di auto-colonizzazioni derivate da un universalismo inteso in un'ottica tendenzialmente masochistico-procedurale, soprattutto nel campo alimentare, dove l'Italia non può essere svilita o relegata ai margini³³, incombono intorno e sopra di noi. Ma è un rischio che non può essere scansato e che bene ha fatto questo volume ad affrontare secondo un pudore conoscitivo di provenienza eclettica.

Dato ciò, entriamo per pennellate sparse nell'ambito della discriminazione sessuale qui in gioco, vista soprattutto dal versante del mondo fem-

³³ Questo rischio di auto-colonizzazione riguarda soprattutto i giovani sociologi quasi costretti all'internazionalizzazione più o meno forzata e comunque imprescindibile. Chi rammenta le vecchie sociologie "nazionali" alla Weber, alla Durkheim, alla Parsons, ecc.? Nazionali, poi? Oppure, provinciali?

minile, da sempre e da troppo tempo associato o posto al centro dell'alimentazione consueta in famiglia³⁴.

b) La discriminazione di genere nel cibo

Il tema in sé di questo paragrafo e soprattutto di questo volume non è stato particolarmente praticato dalla sociologia e dalle scienze affini, salvo qualche rara eccezione³⁵, comunque posta fuori dal circolo delle evolute società occidentali e collocata ad un elevato livello di astrazione. Non posso in questa sede affrontare questo specifico argomento nella sua generalità e non posso che circoscriverlo al nostro contesto nazionale, con modestia ed a quanto da me elaborato nel corso di oltre quarant'anni di ricerche e riflessioni sul tema³⁶.

Tralasciando molte considerazioni mirate, possiamo cominciare la nostra breve rassegna da una ricerca nazionale sulle impiegate di banca del 1985³⁷. In essa, lo spazio dedicato all'alimentazione non poteva che essere, per ragioni contestuali, piuttosto ridotto. Lo stile di consumo alimentare era riportato, con elaborazioni analitiche a base empirica, ad un agire dotato di senso (non solo razionale) sospeso fra opzioni selettive e svalutazione di quel tipo di prassi³⁸. Alle spalle di questo, restava il dubbio o lo scontro se questa strada potesse condurre verso un'emancipazione autentica o non rappresentasse una pseudo-valorizzazione dell'identità femminile del tutto illusoria. La mia conclusione, per quanto concerne il nostro genere di consumo, era comunque che il suo ruolo nel processo di emancipazione-liberazione femminile appariva essere importante e ambivalente (reversibilità significativa più o meno riuscita) nello stesso tempo e poteva essere assunto, dal lato femminile, come una sorta di "privato strategico"³⁹.

Dopo una decina di anni tornavo ad occuparmi della condizione femminile, sempre in modo poco convenzionale, per riferimento alla regione Emi-

³⁴ Sulla condizione femminile ho scritto molto e condotto varie ricerche (a dopo), ma mi sono occupato anche di altri aspetti (minori?) dell'alimentazione per intreccio con la condizione della donna (vedi oltre).

³⁵ Come non ricordare il classico C. Lévi-Strauss, *Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore, Milano 2008 (1964), dove la cottura segna il passaggio dalla natura alla cultura (per quanto strutturalmente). La lavorazione del pesce crudo (straordinaria in Giappone) cos'è? Solo natura?

³⁶ A partire da P. Donati, C. Cipolla, *La donna nella terza Italia*, Ave, Roma 1978, con riferimento territoriale al mantovano. Oggi, avrebbe ancora senso una tale collocazione?

³⁷ A. Ardigò, C. Cipolla, *Le bancarie*, FrancoAngeli, Milano 1985.

³⁸ Ivi, pp. 309 ss.

³⁹ Ivi, p. 316.

lia-Romagna. Con un passato storico di ricerca del tutto rarefatto⁴⁰, le donne risultavano centrali (soprattutto, ovviamente,, se casalinghe) nell'approvvigionamento e nella produzione del cibo⁴¹, per quanto la loro condizione generale apparisse (per intuizione) in mutamento. Non a caso, infatti, noi avevamo intitolato quel volume nell'ottica della differenza come compatibilità fra i generi maschile e femminile, implicando tale opzione un'inversione potenziale dei ruoli fra donna e uomo, nonché una decisa e precisa domanda della donna in questa direzione⁴². Ma tutto questo avveniva in modo interrogativo⁴³, senza reciprocità prefissate ed in maniera concreta e non simbolico-astratta. Insomma, la differenza di genere veniva comunque ricondotta ad una sorta di compatibilità di genere, per quanto mobile e problematica e con il cibo non reputato un attore principale.

In una indagine analitica e polivalente dedicata alle donne che avevano scelto di vivere da sole quasi trent'anni addietro, il tema del cibo era del tutto ignorato e riportato all'autodirezione personale⁴⁴. In una ricerca di qualche anno dopo⁴⁵, concentrata sul rapporto fra colleghi di lavoro per genere, il tema di nostro interesse veniva appena sfiorato e comunque il saper cucinare (e altro) era reputato a valenza tendenzialmente positiva per le femmine da circa l'87% del nostro campione⁴⁶. Il che pone pochi dubbi sull'orientamento tendenzialmente conservativo del nostro insieme rispetto alla produzione (e al reperimento) del cibo per la famiglia, pur in un contesto di donne lavoratrici. Anche allargando la prospettiva di nostro interesse, cioè estendendola ad altri ambiti collaterali dell'identità della vita femminile⁴⁷, le notizie che ci riguardavano erano del tutto scarse e comunque lontane dal focus del nostro argomentare, prendendo le vie della salute⁴⁸, della sessualità⁴⁹ (e di altro tipo) con particolare riferimento negli ultimi anni al marketing. È questa l'autostrada lungo la quale la donna è entrata piena-

⁴⁰ Cfr. C. Cipolla (a cura di), *La differenza come compatibilità*, FrancoAngeli, Milano 1994, pp. 337 ss. (bibliografia ragionata dovuta a Loretta Scarazzati).

⁴¹ Ivi, p. 128 (D. Secondulfo).

⁴² Ivi, p. 14 (mio).

⁴³ Ivi, p. 237 (L. Scarazzati).

⁴⁴ C. Cipolla (a cura di), *Femminile al singolare*, FrancoAngeli, Milano 1995.

⁴⁵ C. Cipolla, F. Cremonini (a cura di), *Colleghi*, FrancoAngeli, Milano 2000.

⁴⁶ Ivi, p. 303.

⁴⁷ Ad es., sulle tante manifestazioni delle droghe (alcol, compreso). Cfr. C. Cipolla (a cura di), *Droghe al femminile*, FrancoAngeli, Milano 2013.

⁴⁸ Mi contengo nell'indicare il *Manuale di sociologia della salute* da me curato in tre volumi: *I. Teoria* (2004), *II. Ricerca* (2004), *III. Spendibilità* (2005), tutti editi da FrancoAngeli, Milano.

⁴⁹ Tra tanti volumi possibili, opto per C. Cipolla (a cura di), *La rivoluzione digitale della sessualità umana*, FrancoAngeli, Milano 2015, dove il rimando al genere è costante.

mente nel mondo del consumo in generale e di quello dell'alimentazione in particolare per una marea di analisi che ora non possiamo seguire.

Dunque, da questa breve e sicuramente non rappresentativa rassegna possiamo derivare alcune conseguenze che riconducono ad una donna che negli ultimi decenni ha modificato nel tempo e lentamente (almeno fino a ieri) il suo rapporto col cibo dentro e fuori la famiglia con una riduzione, pare, delle discriminazioni sociali a suo sfavore. Ponendoci a monte della *web society* (paragrafo successivo), e volando alto o molto successivamente sui mutamenti nel contesto nazionale e comunque non estendendo troppo le nostre ambizioni⁵⁰, sia nel tempo storico che nello spazio geografico, possiamo cominciare osservando come le donne, oggi, producano meno cibo in casa rispetto al passato, essendo non di rado co-adiuvate o sostituite dai maschi. Ciò anche perché l'acquisto di cibi pronti o quasi pronti, così come il *delivery*, si è molto diffuso e può essere reputato quasi corrente nelle giovani generazioni. Nello stesso senso, si può osservare con una certa tranquillità che nel mondo occidentale (e non solo) alle donne non è precluso oggi alcun tipo di cibo e le donne non sono escluse da alcuna mensa comune nell'ambito della vita familiare, per quanto tale discriminazione avesse nel passato più motivazioni di controllo sessuale che non di natura alimentare. Anche le lontane vocazioni al sacrificio per quanto concerne l'alimentazione da parte delle donne a favore dei figli appare scomparsa, superate alcune soglie molto dure di antiche povertà⁵¹, mentre oggi, quasi paradossalmente, da un po' di tempo le donne sono vezzeggiate (ad esempio) se incinte o servite per prime, in segno di rispetto e riverenza, in un ristorante.

Quello che però muta in modo intrinseco il rapporto donna-uomo lungo il percorso alimentare è l'arrivo, senza sosta e senza arretramenti, della rivoluzione digitale, per altro estesa ad ogni settore della nostra società attuale. Questa tende a favorire il passaggio dalla disuguaglianza a sfavore della donna a quella della differenza (che permane) fra i generi per quanto attiene al nostro campo di riferimento?

⁵⁰ Errore di molti (di troppi) in merito, con riverberi anche nel presente volume.

⁵¹ Basti consultare A. Ardigo', C. Cipolla (a cura di), *Percorsi di povertà in Emilia-Romagna*, FrancoAngeli, Milano 1999.

c) L'incombere della società digitale: quali implicazioni per il cibo?

Nei vari testi che abbiamo attraversato in precedenza (soprattutto a me riferibili), la società digitale, o comunque la si voglia denominare, è via via cominciata ad essere presente secondo prospettive anche molto diverse tra di loro oltre quindici anni addietro. Senza riandare a queste precedenti e ricordando quanto citato all'inizio di questa *Prefazione*, accenno ora a quanto in merito contenuto nel presente volume (meno del prevedibile) ed a quanto in generale ipotizzabile per somma sintesi in rimando alla produzione ed al consumo di cibo in una prospettiva orientata verso il futuro.

Premesso che il testo si muove nell'ottica di un approccio di stampo eclettico, tipico, come già visto, della *web society*⁵² e che nulla ha a che vedere con la "liquidità" (o fluidità, scioltezza, solvenza) di ascendenza baumaniana, dove tutto fin dalla nascita è ricondotto a questa dimensione sociale⁵³, quasi che le componenti solide, viscosi, insolventi della vita scomparissero nel nostro mondo attuale che, al contrario, appare per certi aspetti addirittura pietrificato e ciò non può non valere anche per quanto attiene all'alimentazione umana⁵⁴; premesso dunque questo, possiamo osservare che oggi una analisi dello stato dell'arte sul nostro tema non può prescindere dalla rivoluzione in atto di impianto digitale⁵⁵ e non può fondarsi se non su di una bibliografia praticamente in corso d'opera. Non affrontando per ora il tema di nuovi paradigmi interpretativi⁵⁶, si può riprendere dal web⁵⁷ il fatto che il cibo assolve oggi ad una funzione simbolica di natura socializzativa, estesa a tutti i campi, spesso partecipativa e centrata (ad esempio) sul dominio del proprio corpo (al femminile) sia in senso bulimico (pro-Mia) che in direzione anoressica (pro-Ana). E tutto questo si trasferisce o vive attraverso le *chat*, i *blog* ed ognuna delle opportunità offerte da *internet*. Il discorso potrebbe ovviamente essere ben più lungo e vasto, anche

⁵² Rinvio al già citato C. Cipolla, *Perché non possiamo non essere eclettici*, in particolare agli ultimi capitoli.

⁵³ Z. Bauman, T. Leoncini, *Nati liquidi. Trasformazioni nel terzo millennio*. Sperling & Kupfer, Milano 2017. Un Bauman, dunque, posseduto ormai dal successo della sua idea e senza tempo (millennio?).

⁵⁴ Non così P. Corvo, *Come cambiano i consumi alimentari e la ristorazione* in P. Corvo, M. F. Fontefrancesco (a cura di), *Il cibo nel futuro*, Carocci, Roma 2021, p. 17, dove si scrive di "cibo liquido" o di gastro-liquidità".

⁵⁵ Come accade nel presente volume nel saggio dedicato a questo tema, dove tra l'altro l'Italia, cioè una delle nazioni al mondo più attente e vocate all'alimentazione, è praticamente assente.

⁵⁶ Rimando agli apporti contenuti nel testo e relativi all'era digitale, dovuti a R. Memoli.

⁵⁷ Cfr. il saggio di E. Sparano.

perché le donne possono essere addirittura interpretate come “eterni dei”⁵⁸, il che sembra quasi coprirci il capo di cenere.

Entra nel mondo qui in questione, senza tentennamenti, il saggio di U. Conti e B. Rumore dedicato all’immaginario corporeo ed al *food porn* nella cultura digitale. Senza accedere al merito, mi limito ad osservare come l’*online* concorra a stigmatizzare o a rendere vergognoso il corpo grasso, secondo un’estetica visuale che dal cibo passa alla fisicità, mescola degustazione ed esposizione, sostentamento e benessere, coinvolgendo in tale processo sia i maschi che le femmine (di più?). Lungo questo percorso digitale, il cibo si carica di nuovi valori (non tutti positivi), per un eros gastronomico che si avvale di nuove tecniche e di nuove modalità comunicazionali, le quali concorrono verso la formazione di una nuova identità culinaria, dentro e oltre la tradizione⁵⁹. Ovvio, che l’invito non è quello di restare dentro il *food porn*, bensì quello di trascendere, non solo *online*, la rappresentazione o la concezione di un cibo che non può essere un puro piacere voyeuristico, il quale, di fatto, «espone le donne alla seduzione senza piacere, all’appagamento autoerotico mediato dall’immagine»⁶⁰. In questo ambito e lungo questa inarrestabile evoluzione, ben oltre ogni insostenibile riduzionismo genetico⁶¹, il bisogno di nuovi strumenti teorico-metodologici atti a penetrare questi nuovi fenomeni si impone quasi da solo senza un vero e proprio apporto umano (per così dire).

Uscendo dal presente testo, possiamo avanzare alcune ipotesi generali relative all’evoluzione dell’alimentazione umana espresse in maniera segmentale e per aree tematiche. Cominciamo con l’osservare come le nuove tecnologie propendano, nel ristorante ad esempio⁶², la sostenibilità ambientale, favorendo tra tanto altro risparmi di difforme natura. In esso poi, come nelle famiglie, si accentua la globalizzazione e la diversificazione del cibo, messo innanzitutto a disposizione conoscitiva in mille maniere e quasi portato inconsciamente sulla nostra tavola per vie *online*. Ciò anche per il correlato processo (già accennato) di “vetrimizzazione” degli alimenti che accentua la loro valenza visuale ed estetica, sia per quanto li riguarda in loro stessi, sia per ciò che concerne le loro modalità di presentazione e di servizio⁶³. Battendo questi sentieri (mi sembra piuttosto scontato) la cultura ali-

⁵⁸ Non accedo, voglio precisare, a questa lettura sociologica diffusa dal *web*.

⁵⁹ Si veda qui il saggio di T. Vadalà.

⁶⁰ Cito dall’articolo appena ripreso, verso la fine.

⁶¹ Come quello del saggio qui riportato dedicato al nesso tra genoma e società.

⁶² C. Cipolla, *Per una cucina sostenibile a livello ambientale* in *Guida Le Soste 2020*, Mediavalue, Milano, pp. 31 ss.

⁶³ C. Cipolla, *Per la creazione di una cultura del “maestro di sale”* in *Guida Le Soste 2019*, Mediavalue, Milano, pp. 31 ss.

mentare nell'era digitale e, soprattutto, nei luoghi dove si concretizza, si frammenta, complica la sua identità per un'ecletticità da ripensare e ricomporre nel contesto di tantissime "minoranze" culinarie sempre più presenti e comparabili tra di loro nella loro infinita (lo ripeto: infinita) difformità di ogni tipo (prodotti di base, ingredienti del piatto, modalità di cottura, aromatizzazione, aspetto esteriore, quantità e così via).

Accanto a tutto questo, mi pare anche di poter dire che i gusti personali tendono a farsi sempre più tali e sempre meno sociali per dei criteri di scelta che la protesica dello *smart mobile* accentua in modo molto forte secondo sue proprie precise regole⁶⁴ che non attengono sicuramente solo a queste modalità di fare la spesa *online*, con le necessarie premesse operative e secondo ordini dettati da lontano e consegnati a casa⁶⁵. Il fatto è che oggi l'innovazione nel settore agroalimentare è un fondamentale fattore di sviluppo, soprattutto quando la creatività redditizia o profittevole diventa tangibile per un «pensiero che si fa roccia»⁶⁶, altro che evanescenza societaria nella fluidità senza consistenza!

A parte altri aspetti e dimensioni che decido di non affrontare per ragioni più che comprensibili, quali le reti alimentari alternative⁶⁷ oppure di impianto collettivo⁶⁸, soffermiamoci ora in modo mirato sui mutamenti in atto sul *food* inteso in senso proprio e veicolato nella e dalla *web society*, quasi come *medium* che sembrerebbe rendere conto solo a se stesso, anche se non può essere per tante ragioni solo così. Escludendo le conseguenze indotte dalla pandemia da corona-virus, oggi forse in fase di stanca⁶⁹, possiamo esemplificare la nostra rassegna, sicuramente per insufficienza di prove, almeno secondo otto casi di diversi tipi di alimentazione di nuova concezione e di prassi innovativa.

Cominciamo con l'identificare la presenza del cibo denominabile come *food delivery*, cioè consegnato a domicilio già pronto, data la sua precedente elaborazione, atto ad essere immediatamente consumato. Proseguiamo con il *food eclecticity* derivato dall'eccedenza di conoscenza e di informa-

⁶⁴ A. Porrovecchio in un saggio contenuto nel testo, citato, a cura di P. Corvo e M. F. Fontefrancesco, scrive di «gastro-anomie» (pp. 82 ss), invece che di "individualismo interconnesso", tipico della società digitale e qualificante le nuove forme di alimentazione, eccedenti loro stesse.

⁶⁵ Definito in un saggio del testo di cui sopra a più mani (pp. 95 ss), *e-gracery*. Nulla da eccepire, se non un senso comunicativo di auto-colonizzazione linguistica, non necessario e poco globale.

⁶⁶ Così G. Cravera, *L'innovazione come motore di sviluppo: il caso del settore agroalimentare* in P. Corvo, M. F. Fontefrancesco (a cura di), *op. cit.* p. 33.

⁶⁷ Cfr., in *ivi*, pp. 65 ss.

⁶⁸ Vedi, in *ivi*, il saggio sul tema di R. Migliavada, pp. 52 ss.

⁶⁹ Scrivo domenica 30 maggio 2021. Speriamo in bene per il futuro.

zioni in merito che porta alla produzione di piatti spesso inediti e impreveduti, spesso puramente sperimentali⁷⁰. Di contro, non viene abbandonato, per quanto aggiornato, il *food territories*, connesso alle tradizioni di un determinato luogo e rielaborato secondo innumerevoli e svariate forme a livello digitale o di proposte di altro genere. Ancora, si diffonde sempre più in maniera massiccia la *food ethnicity*, ovvero l'alimentazione propria di una determinata cultura, sparsa in qualsiasi luogo del nostro mondo, e reperibile, una volta facilmente individuata sul *web*, non lontano dalla propria casa in qualche ristorante specializzato in questo senso. È facile continuare ancora battendo la strada, molto trafficata, del *food network*, dove i cibi si incontrano con ogni altra dimensione della nostra vita e diventano piacere, desiderio, scienza, cultura entrando pienamente nel nostro immaginario personale e collettivo⁷¹. Non vanno poi assolutamente scordati i *superfood*, sempre in fase di espansione, dove la ricerca della salute e del benessere psicofisico tende a prevalere su tutto il resto, per quanto la nutraceutica si associ sempre a suo modo alla funzionalità ed alla piacevolezza. Ancora, possiamo annoverare quelli che in modo un po' approssimativo e rozzo sono svelatamente definiti *fusion food*. Si tratta di mescolanze non ben definite, importate da culture diverse e spesso messe insieme in maniera piuttosto forzata ed accidentale. Non a caso, infatti, la fusione è spesso, per il vero, più vicina alla con-fusione che non a percorsi più meditati e creativi⁷². Infine, (si fa per dire), possiamo soffermarci su quelli che vengono correntemente definiti come *novel food*, che contemplano cibi che non presentano, rispetto a quei luoghi, una storia alimentare per riferimento all'uomo e che sono il prodotto di innovazioni tecnologiche (carne artificiale, ad es.) o di nuove ammissioni cultural-giuridiche (come è il caso, ad es., degli insetti commestibili).

Nel complesso, reputo di poter sostenere che nella *web-society* il cibo, la nostra alimentazione corrente tenderà a modificarsi e non in modo secondario secondo le varie prospettive appena delineate ed anche altre che non abbiamo individuato o che emergeranno nel tempo. Ma tutto ciò in quale modo potrà incidere sulla storica disuguaglianza citata, a più dimensioni, fra maschio e femmina? I generi non saranno toccati dai mutamenti visti più sopra? La nostra risposta ad un tale quesito problematico è quella che pro-

⁷⁰ Rinvia a P. Corvo, P. Tesauro, *Gusto e società nell'eclittismo sociologico* in R. Cipriani, R. Memoli (a cura di), *op. cit.*, pp. 62 ss.

⁷¹ Cfr. P. Corvo, art. citato, in P. Corvo, M.F. Fontefrancesco, *op. cit.*, p. 18.

⁷² Vorrei precisare che l'eclitticità è rigore e differenza a fini ricompositivi e non certo con-fusione.