

POLITICHE DEL GUSTO

mondi comuni, fra sensibilità estetiche e tendenze alimentari

XLVI congresso dell'Associazione italiana di studi semiotici
 Palermo, Museo internazionale delle marionette
 30 novembre – 2 dicembre 2018

Patrimoni misti. Memoria materiale e immaterialità gastronomica

Ruggero Ragonese

Università di Modena e Reggio Emilia
 ruggero.ragonese@unimore.it

Da anni ormai, in sempre più realtà urbane e con sempre maggiore frequenza, luoghi della 'memoria' (Isnenghi, 2011) vengono rifunzionalizzati come strutture di ristorazione. Si tratta di teatri, cinema, sale di registrazione, ma a volte anche di palazzi, saloni espositivi, persino di chiese (Carlini et alia, 2017). La nuova organizzazione degli spazi, le scelte conservative e restaurative, l'allestimento di un nuovo interior design o il recupero del vecchio sono passaggi progettuali e attuativi che rivelano la difficoltà di fondo di queste operazioni. Il cibo mostra la sua essenza culturale inserendosi in uno spazio che non nasce per lui, ma cui si deve adattare o, con maggiori rischi, deve reinventare. Architettura e design divengono così elementi di mediazione e, al contempo, cartine di tornasole di ogni singola operazione di recupero del patrimonio. Da una parte i vincoli imposti possono limitare le scelte sia spaziali che gastronomiche, ma dall'altra la memoria architettonica può rivelarsi la chiave di volta e la cifra stilistica del nuovo ambiente e della sua proposta culinaria. Nella dialettica interna, quindi, si costruisce una sorta di matrimonio innaturale fra due esperienze culturali, e quindi fra due patrimoni, sempre in movimento, mai del tutto codificati e decodificabili (Del Pozzolo, 2018). La distanza fra la memoria (storica, architettonica ed estetica) e la sua rifunzionalizzazione diventa allora spazio di significazione che va indagato nelle sue varianti, sfruttando il corpus, tutt'altro che limitato, degli esempi già realizzati o in fase di progetto (sia in ambito internazionale sia, in particolare, in Italia). Fra stratificazioni, contesti e pratiche si cercheranno di stabilire delle categorie generali per rendere conto di un rapporto, quello fra cibo e Cultural Heritage materiale, che appare oggi fra più interessanti all'interno delle politiche del gusto.

Bibliografia

- Carlini, C., Gallina, M. Ponte di Pino, O., *Reinventare i luoghi della cultura contemporanee*, Milano, Angeli, 2017.
 Dal Pozzolo, L., *Il patrimonio culturale fra memoria e futuro*, Editrice Bibliografica, Milano 2018.
 Garofalo, F., Gasperi, D., Proni, P., Ragonese, R. *Semiotica e ITC per i Beni Culturali*, Milano, Angeli, 2012.
 Isnenghi, M. *I luoghi della memoria*, Laterza, Roma, 2011.

Ruggero Ragonese insegna Semiotica all'università di Modena e Reggio Emilia, Food and Culture presso la USAC University (sede di Reggio Emilia) e Comunicazione Pubblicitaria presso lo IAAD (Istituto Arti Architettura Design) - sede di Bologna. Laureato a Bologna, ha conseguito il dottorato di ricerca a Siena. Ha insegnato e lavorato in diverse università italiane e straniere. È scrittore di guide turistiche e testi divulgativi sul viaggio. Fra le sue ultime pubblicazioni *Lo Spazio dell'Arcangelo* (Milano 2015) e *L'annuncio stampa* (Roma 2013).