

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

Cucina e material engagement. Dal Talismano della felicità al food design

Maria Pia Pozzato

Università di Bologna
 maria.pozzato@unibo.it

In questa occasione intendo presentare una ricerca in corso basata su alcuni approcci di area anglosassone, in particolare quello di Lambros Malafouris (2013), incentrati sul concetto di *material engagement*. Questo approccio approfondisce idee già presenti in autori ormai classici che hanno teorizzato la natura protesica degli utensili e la definizione degli umani e del loro ambiente materiale come processi interdefiniti.

Tradizionalmente la semiotica e l'antropologia strutturale analizzano il mondo dei manufatti in quanto *significativi* per i soggetti che li usano, sia per gli investimenti valoriali che vi vengono fatti, e quindi per le intenzioni che presiedono ai loro usi; sia per i più ampi sistemi culturali soggiacenti da cui i loro significati non di rado promanano. In ambito culinario, una pentola può essere persino artefice di mediazione culturale, come ben dimostrato da Dario Mangano (2014) nella sua analisi del *wok* che diventa, da noi, la padella salta pasta.

Una ricerca come quella che proporrò non intende sostituirsi ai tradizionali approcci culturologici (Marro-ne, Giannitrapani 2012), ma recuperare, come la stessa call di questo convegno auspica, le "manifestazioni sensibili di una cultura". In questo sta l'interesse di Malafouris quando ci invita a riflettere sul momento in cui intenzioni, valori, ampi sistemi culturali condivisi emergono non a monte ma nell'effettiva interazione con l'ambiente materiale (cfr. *material agency*, o "attanzializzazione delle cose", in Latour 1992, Akric e Latour 1992). In altre parole, il sistema pratico va visto come parte, e non come risultato, di un'emergente struttura culturale.

Non potendo andare indietro nel tempo come un paleontologo e cercando, da semiotica, di ancorare le mie osservazioni a un corpus definito, ho scelto come esempio per questa occasione il ricettario *Il talismano della felicità* di Ada Boni, pubblicato per la prima volta nel 1927 e ancor oggi riproposto. In esso il *corpo-a-corpo* fra chi cucina, gli ingredienti e le attrezzature appare sorprendentemente difforme rispetto a quello contemporaneo. Se, come dice Leroi-Gourhan (1964-65), costruire qualcosa equivale a un dialogo fra chi costruisce e il materiale utilizzato, negli anni '20 del secolo scorso questo dialogo appare diverso per molti aspetti che non è possibile anticipare qui. Solo un esempio: in questo ricettario di quasi cent'anni fa si nota una tendenza (molto spiccata e agli antipodi del *food design* contemporaneo) al *bricolage* (Lévi-Strauss 1962), cioè ad usare, oltre agli attrezzi di cucina, tutto ciò che sta casualmente attorno a chi cucina.

In conclusione farò alcune ipotesi sulle più importanti differenze fra le attuali politiche del gusto e il modo di vivere e soprattutto di *prescrivere* la cucina degli anni '20: non dimenticheremo infatti la valenza *epistemica* di queste ricette (Bastide 2001) e il fatto che non di rado, oggi, alcune modalità del passato sono riattualizzate entro la cosiddetta estetica del *vintage* (Panosetti, Pozzato 2013).

Bibliografia

M. Akric, M., B. Latour, "A convenient vocabulary for the semiotics of human and nonhuman actors", in *Shaping Technology/Building Society: Studies in Sociotechnological Change*, a cura di W. Bijker and J. Law, MIT Press, Cambridge, Massachusetts, London, 1992.

- F. Bastide, *Una notte con saturno. Scritti semiotici sul discorso scientifico*, Roma, Meltemi, 2001.
- A. Boni, *Il talismano della felicità*, Roma, I ed. Roma, Colombo, 1927.
- B. Latour, "Where are the missing masses? The sociology of a few mundane artefacts", in *Shaping Technology/ Building Society: Studies in Sociotechnical Change*, a cura di W. E. Bijker and J. Law. MIT Press, Cambridge, Massachusetts, London, 1992.
- A. Leroi-Gourhan, *Le geste et la parole*, 2 voll., Paris: Albin Michel, 1964–65; tr. it. *Il gesto e la parola*, 1 vol., Milano, Mimesis, 2018.
- C. Lévi-Strauss, *La pensée sauvage*, Parigi, Plon, 1962 ; tr. it. *Il pensiero selvaggio*, Milano, Il Saggiatore, 1964.
- L. Malafouris, *How Things Shape the Mind. A Theory of Material Engagement*, MIT Press, Cambridge, Massachusetts, London, 2013.
- D. Mangano, *Che cos'è il food design*, Roma, Carocci, 2014.
- G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura di, *La cucina del senso*, Milano, Mimesis, 2012.
- D. Panosetti, M.P. Pozzato, *Passione vintage. Il gusto per il passato nei consumi, nei film e nelle serie televisive*, Roma, Carocci, 2013.

Maria Pia Pozzato insegna alla magistrale di Semiotica dell'Università di Bologna e ha pubblicato saggi di argomento molto vario di cui si può trovare in rete l'elenco completo <https://www.unibo.it/sitoweb/mariapia.pozzato/pubblicazioni>

L'ultima ricerca verte sulla rappresentazione verbo-visiva che soggetti di vario tipo danno del proprio luogo d'origine ed è stata pubblicata con il titolo *Visual and Linguistic Representations of Places of Origin* (Springer 2018).