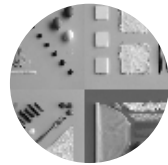


*Introduzione*

IL CIBO COME FATTO SOCIALE E CULTURALE	7
LE RELAZIONI COME NUOVA CHIAVE DI INDAGINE E PROGETTO	13
PRATICHE CONTEMPORANEE ATTORNO AL CIBO	37
LA NATURA DIALOGICA E RELAZIONALE DELL'ARTE	59
LA CULTURA DELL'INTERAZIONE E LE COORDINATE ESTETICHE DELL'ARTE RELAZIONALE	73
PRODUZIONI RELAZIONALI #1 INSTALLAZIONI TRA ARTE E ARCHITETTURA	93
PRODUZIONI RELAZIONALI #2 AMBIENTI E DISPOSITIVI TRA ARTE E DESIGN	101
PRATICHE RELAZIONALI DEL CIBO ATTRAVERSO L'ARTE COME IL CIBO RIPROGRAMMA L'ARTE E IL SUO UNIVERSO SEMIOTICO	109



*Bibliografia*

*Più che esporre delle intenzioni, vorrei tratteggiare qui il paesaggio di una ricerca e, circoscrivendo il luogo, indicare le coordinate entro cui si svolge un'azione.*

*Il percorso d'indagine lascia le sue impronte, regolari e zigzaganti, su un terreno abitato da lungo tempo.*

*Solo alcune di queste presenze sono a me conosciute.*

*Molte altre – sicuramente più determinanti – postulati o acquisizioni stratificati in questo paesaggio che è memoria e palinsesto – restano implicite. Che dire di questa storia muta? Indicando i siti in cui è stata posta la questione delle pratiche quotidiane, già rivelo almeno i debiti e le differenze che hanno reso possibile un lavoro su questi luoghi.*

Michel de Certeau, *L'invenzione del quotidiano*

Dirompente ed innegabile è l'interesse diffuso di numerosi popoli del Web 2.0 e di una gran parte della società degli individui urbani<sup>1</sup>, per l'immensa sfera di produzioni, azioni ed eventi che vedono il cibo come protagonista. Non è una novità che la gastronomia<sup>2</sup>, nel senso più ampio e profondo del termine, abbia un forte ascendente sull'uomo, come individuo e come comunità. Dalla notte dei tempi siamo legati a doppio filo alla materia edibile, da quando eravamo popoli nomadi, cacciatori, ai predatori di estetica culinaria che siamo divenuti oggi. Esiste ed è osservabile però una profonda differenza tra il passato e il presente: è sensibilmente cambiato il rapporto di necessità<sup>3</sup> che ci relaziona al cibo. Se nei secoli l'uomo si è evoluto in parallelo alla natura e ai bisogni legati alla sopravvivenza – in termini quindi di alimentazione e nutrizione – nel corso dell'evoluzione da un punto di vista antropologico e sociale è profondamente mutato il legame con esso. Da bisogno a fascinazione, da nutrizione per il corpo ad alimentazione per gli occhi fisici e digitali<sup>4</sup>.

Un tratto fondamentale e fondante sempre presente nella sfera alimentare è il carattere relazionale del cibo. Dal passato ad oggi esso ha sempre avuto una sorta di *affordance*<sup>5</sup>, manifestando non solo la sua necessità come nutrimento ma anche come legante sociale, come connettore di umanità e occasione di scambio e condivisione. Questo tratto distintivo è permaso nel tempo e sta vivendo una straordinaria manifestazione sociale nel secondo decennio del Ventunesimo secolo.

Il presente saggio affronta ed indaga tale tema, osservato ed esplorato alle sue radici antropologiche, sociologiche, cognitive e attraverso multiformi (ri)produzioni artistiche e progettuali. La lettura personale prende in esame il cibo come fatto sociale e culturale, guardato attraverso secoli di storia europea, dagli antichi rituali dei banchetti sino ai recenti fenomeni di *social eating*, manifestando con sempre maggiore potenza la vocazione relazionale ad esso intrinseca.

All'interno di tale scenario, si è voluto dedicare un *focus* particolare alla produzione artistica contemporanea, a quei lavori che contemplano l'impiego del cibo mediante molteplici forme. Si tratta, nella maggior parte dei casi, di azioni e produzioni con un approccio performativo ed installazioni che suggeriscono interazione ed azione, ma anche talune opere realizzate con tecniche più tradizionali si offrono come occasione di rielaborazione e riflessione sul tema. Evidenziando tratti comuni a tali lavori si profila una "corrente" – inconscia, eterogenea, organica – che tratta la materia edibile mostrandone o favorendone, attraverso multiformi approcci, le caratteristiche relazionali e sociali latenti.

La seguente dissertazione dichiara un taglio interdisciplinare, trasversale a numerosi fronti di ricerca, poiché sottesa vi è la volontà di affrontare il tema attraverso un approccio olistico. La molteplicità di punti di vista è scelta come "posizionamento dinamico" per poter cogliere al meglio quella ricchezza di aspetti che caratterizza la sfera fatta di atti alimentari, azioni, produzioni e relazioni che hanno luogo attorno al cibo.

L'indagine pone le proprie fondamenta sul costrutto teorico consolidato di alcune discipline che da secoli anatomizzano tale dimensione. Tra queste si fa riferimento in particolare all'antropologia alimentare, alla sociologia dell'alimentazione e all'etnografia ma anche all'estetica gastronomica. Esiste un termine di origine anglosassone che prevede già un raggruppamento disciplinare attorno ai rituali del cibo e questo è denominato "Food Studies"<sup>6</sup>.

A partire da questa struttura teorica consolidata, di stampo primariamente umanistico, si sono affiancate riflessioni dal mondo dell'arte e del design, e ciò costituisce e determina trama ed ordito di tale saggio. Il presente è un campo interdisciplinare ed emergente e come tale si presenta come un *crossover* sperimentale tra il lavoro accademico e di indagine sul campo. "Gli studi sul cibo sono un argomento così tanto radicato nell'infanzia che sarebbe sciocco cercare di definirlo o in qualsiasi modo circoscriverlo, perché l'argomento, la disciplina o il metodo che si escludono oggi potrebbero essere grande cosa un domani"<sup>7</sup>.

Il cibo, presente in ogni tempo e in ogni luogo, è letto in questa trattazione come un fatto sociale, culturale e relazionale. La seguente posizione permette a qualsivoglia atto alimentare di essere identificato e incorporato all'interno di un preciso sistema culturale. Ogni cibo ha un suo specifico status, una propria identità e un suo ruolo. In tale visione prospettica il cibo comunica, parla, crea legami, relazioni, esprime conoscenza, amicizia ed intimità e

sottende solitamente atti di condivisione. L'etimologia di "compagno", lat. *cum-panis*, ovvero "condividere il pane con qualcuno"<sup>8</sup>, non è solo la radice etimologica e base semantica da cui derivano molti termini facenti parte dei rituali alimentari ma suggerisce già uno dei tratti fondamentali del tema: la solida e fondata relazione di condivisione e *con-vivium* che è alla base delle pratiche alimentari.

Il rapporto individuo-società si presenta ancora una volta come un nodo complesso, che muta continuamente e in maniera "liquida" rinnovando e modellando le sue caratteristiche, sia – da una parte – in termini di criticità, che – dall'altra – di fertili e nuovi sviluppi. Se per decenni si sono contrapposte visioni "individualiste" e "collettiviste", che hanno rispettivamente accentuato uno dei poli del rapporto di forza, a partire dalla riscoperta del pensiero sociologico di Georg Simmel, secondo il quale "la società esiste là dove più individui entrano in rapporto di azione reciproca", sembra sempre più farsi strada una visione che supera le prospettive dicotomiche o unilaterali, per riscoprire e indagare l'indissolubile interdipendenza e *dimensione incrociata dell'individuo e della società*<sup>9</sup>. Se da una parte tali fenomeni sono stati analizzati con un taglio critico carico di nichilismo, in relazione alle evoluzioni socio-antropologiche segnate da una crescente individualizzazione della società, del "declino dell'uomo pubblico", della perdita d'aura dell'opera artistica sino ad una incontenibile estetizzazione degli atti quotidiani, dall'altra si contrappongono delle fertili teorie ed pratiche che propongono letture che individuano nelle maglie sociali della società d'oggi dei tratti di straordinaria forza e unicità, dimostrando un'identità peculiare e profondamente interessante.

Intersoggettività e relazionalità sono tra i principali ingredienti che contraddistinguono la vita dell'uomo postmoderno tra quelli che qui sono maggiormente indagati. Questi tratti consentono un'interpretazione ed analisi – socio-antropologica, ma non solo – di alcuni fenomeni attuali e la correlazione di situazioni che appaiono sensibilmente soggetti alle mutevoli trasformazioni del divenire storico, attraverso una visione sistemica.

Il tema del rapporto individuo-società si pone trasversalmente nei grandi assetti così come nei piccoli interstizi delle trame sociali, muta continuamente al mutare delle condizioni di vita, che si costruiscono e creano interferenze incrociate, in un'incessante processualità. Di conseguenza si rinnovano gli ambiti di indagine, riflessione e produzione.

Un ulteriore elemento che funge da denominatore comune alle questioni proposte nei capitoli che seguono è l'attenzione per l'affermazione del

quotidiano e dell'informalità, strettamente connessi. Come de Certeau ha ampiamente teorizzato, il singolare ritorno alla vita quotidiana, la cui specificità è il risalto dato all'esperienza collettiva, consente di porre l'accento sulla vita come fonte di continui rinnovamenti e dinamismo esistenziale. La rivoluzione della vita quotidiana proposta dal noto antropologo ci esorta a considerare una cultura fatta di elementi semplici che favoriscono l'essere insieme e il vivere insieme. La relazione con gli altri e con il gruppo (*Mitsein*) è soggetta al luogo in cui si vive (*Mitwelt*). Lo spazio della socialità è quindi quella cultura concreta che si oppone al tempo sociale proprio della civiltà razionale<sup>10</sup>.

Il fatto di mettere l'accento sul quotidiano porta ad una forma di orizzontalità che oggi trova un florido ambiente di collaborazione nel web 2.0 e nello sviluppo tecnologico ad esso associato e al frizzante fronte di innovazione sociale che ha portato alla attuali rivoluzioni sociali della *sharing economy*.

Ad una società sempre più "liquida" e soggettivizzata si contrappone quindi una società che si mostra, nelle maglie della vita urbana, caratterizzata da una diffusa e crescente "voglia di comunità"<sup>11</sup>. Manuel Castells sostiene che: "In un mondo di cambiamenti incontrollati, confusi, la gente tende a raggrupparsi attorno alle identità primarie: religiose, etniche, territoriali, nazionali. [...] In un mondo di flussi globali di ricchezza, di potere e di immagini, la ricerca dell'identità, collettiva o individuale, conferita o costruita, diviene la fonte essenziale di senso sociale".

Il pensiero di Manuel Castells e quella sottesa a questa ricerca procedono in opposizione alle numerose interpretazioni di nichilismo intellettuale, scetticismo sociale e cinismo politico che costellano molti dibattiti sulla società contemporanea del XXI secolo. Castells ipotizza, sostenuto da numerose analisi sociali, che tutte le principali tendenze di cambiamento che costituiscono il nostro mondo nuovo e a tratti disorientante siano connesse e che sia possibile capire il senso della loro interdipendenza. Un ulteriore punto di contatto con le teorie del noto sociologo sta nella convinzione che l'osservazione, l'analisi e la teorizzazione contribuiscano alla costruzione di un mondo diverso, migliore, non fornendo risposte aprioristiche ma sollevando importanti questioni.

Questo lavoro intende essere un modesto contributo a uno sforzo analitico avviato da numerosi professionisti e teorici afferenti a discipline vicine e lontane tra loro, attraverso teorie esplorative ed evidenze disponibili, al fine della migliore conoscenza e rappresentazione del nuovo mondo in cui viviamo.

In tale direzione si considera la tecnologia come un punto di osservazione privilegiato e profondamente importante per l'analisi del panorama sociale attuale. È parimenti rilevante situare il processo di rivoluzionario cambiamento sociale e tecnologico all'interno di determinate coordinate che pongono in relazione i due aspetti e dimensioni. Oltre a ciò, come sottolinea Castells, “*nel mappare la nuova storia, la ricerca dell'identità ha un potere pari a quello del cambiamento tecnologico*” e, richiamando anche il pensiero di de Certeau, il fatto di mettere l'accento sul quotidiano rinvia alla presa in carico dei problemi del mondo moderno e contemporaneo nel cuore della comunità (delle “tribù”), ovvero nel gruppo in cui ci si riconosce. Un’“orizzontalità fraterna” che oggi trova un buon coadiuvante nello sviluppo tecnologico<sup>12</sup>.

1. Si fa riferimento alla teoria sociale di Norbert Elias presentata nell'omonimo testo *La società degli individui*, (Bologna, il Mulino, 1990).

2. Il termine “gastronomia” deriva dal greco *gastēr* (= ventre) e *nomia* (= legge) e sta ad indicare l'insieme delle tecniche e delle arti culinarie o il far buona cucina. Ma in senso lato, ed è il tratto che più interessa in questa sede di indagine, indica “lo studio della relazione tra cultura e cibo” delineandosi nella peculiarità quindi di essere a tutti gli effetti “una scienza interdisciplinare che coinvolge la biologia, l'agronomia, l'antropologia, la storia, la filosofia, la psicologia e la sociologia”. Fonti: treccani.it e wikipedia.org

3. Inteso nel concetto figlio del determinismo.

4. Con “occhi digitali” l'autrice intende riferirsi alla percezione, visione e documentazione del mondo e degli atti culinari attraverso schermi di dispositivi digitali (smartphone, tablet, fotocamera). Si vuole sottolineare tale componente come carattere peculiare del rapporto che oggi definisce il rapporto con il cibo. La questione verrà approfondita nel capitolo “Pratiche contemporanee attorno al cibo”.

5. si fa riferimento al termine introdotto da James Jerome Gibson nel suo testo *The ecological approach to visual perception*

(Houghton Mifflin, Boston, 1979) inteso qui come le qualità nutritiva e relazionale che il cibo suggerisce attraverso la sua consumazione.

6. “Food Studies” è il fronte disciplinare di studio critico del cibo e dei suoi contesti all'interno di numerosi contesti, scientifici e non, principalmente di arte, storia e società. Si distingue da altri ambiti legati allo studio dell'alimentazione quali le scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana, l'agricoltura, la gastronomia e le arti culinarie poiché proietta lo sguardo e l'analisi al di là del mero consumo, produzione e apprezzamento estetico del cibo e cerca di dar luce al cibo in quanto si riferisce ad un vasto numero di campi accademici. È quindi un settore che coinvolge e attrae filosofi, storici, scienziati, sociologi, storici dell'arte, antropologi e molte altre figure.

7. Paul Levy

8. Fonte: taccuinistorici.it

9. Si fa qui riferimento al testo omonimo a cura di Marta Picchio.

10. Michel Maffesoli in Prefazione a *L'invenzione del quotidiano*, di Michel de Certeau, Edizioni Lavoro, 2001 (1990).

11. Zygmunt Bauman, *Voglia di comunità*, Laterza, 2001.

12. Michel Maffesoli, *Op. cit.*