

FRANCA PREGNOLATO - **Cibo e condivisione: tra rito e sensorialità**

Museo del Gusto - Frossasco - 16 maggio 2007



Un filosofo a me caro, Remo Cantoni, scriveva ne *La vita quotidiana*: "La gioia di vivere è paragonabile alla fame e al buon appetito. Chi è lieto di stare al mondo, gusta con piacere le vivande offerte dal banchetto della vita e gode di ogni esperienza". Atteggiamento interiore, più che emozione, la gioia di vivere ha radici nel rapporto originario con l'alimentazione e nella soddisfazione del bisogno primario ad essa associato: quello di nutrimento e cura, che unisce la diade madre-figlio. Intesa come dimensione affettiva attraverso cui si esprime il gesto alimentare, la gioia di vivere, non disgiunta dalla sua dimensione evolutiva, può essere assunta come chiave di lettura dell'antropologia del cibo che oggi analizza,

in modo sistematico, la relazione degli alimenti con i diversi aspetti della vita umana, affrontandone natura e fenomenologia.

Le pratiche relative all'alimentazione, strettamente interconnesse con fattori di tipo ambientale, biologico, economico e tecnologico, veicolano, infatti, una pluralità di significati che aiutano a comprendere la diversità culturale. Di queste pratiche, l'antropologia ha messo a fuoco gli aspetti evolutivi, tecnico-economici, culturali e identitari, sociologici, ideologici, comunicativi, artistici, mediatici, psicologici, nutrizionistici, partendo dalla premessa che il cibo ha sempre motivazioni che trascendono quelle gastronomiche.

Personalmente, del rapporto con gli alimenti, prediligo l'aspetto affettivo-empatico in quanto fonda la spinta alla condivisione e ben si coniuga con l'ipotesi evolutiva sull'origine del bacio. Per l'antropologia naturalistica, il bacio ha infatti le sue radici nell'operazione inerente alla cura della prole che si manifesta nel gesto di trasmissione del cibo tra madre e lattante: un tipo di nutrizione praticata sin dalle origini per le caratteristiche neoteniche di *Homo sapiens* e diffusa ancora oggi in culture tra loro diverse. Ma, sempre da un punto di vista evolutivo, se il bacio spiegato come alimentazione ritualizzata, forma di cura e relazione affettiva nella diade madre/prole, può essere considerato alla base dell'esperienza sensoriale propria di ogni tradizione alimentare, esso non basta a fondare un legame empatico-affettivo che si radica, invece, in una pluralità di segnali scatenanti l'assistenza che va oltre la soddisfazione alimentare (sguardi, sorrisi, gesti, parole).

Non è mai solo l'appagamento di un bisogno a fare di *Homo* un nidiaceo parentale con un'appetizione innata per il contatto, bensì è un messaggio di cura più complesso a trasformare l'appagamento in attaccamento. Sono i segnali della gioia di vivere che, trasformando il cibo in energia affettiva, trasformano quella gratificazione in vera e propria "fiducia originaria", premessa d'ogni tipo di convivenza. L'inscindibile nesso spirito/materia, assunto come via di conoscenza dell'esperienza sensoriale umana, consente di intravedere la soluzione di più problemi, compreso il dilemma identitario. Provo, pertanto, con l'aiuto della *Prossemica*, disciplina per la quale gli esseri umani abitano non solo spazi idiosincratici, ma anche mondi sensoriali culturalmente differenziati, a

tratteggiare, per ciascun senso, il "salto ontologico" che ne identifica la vocazione culturale.

Il gusto. E' il senso più soggettivo. Agli inizi della vita, quasi tutte le sensazioni s'identificano con l'oralità e l'oralità s'identifica con fame e sazietà; ma se la fame è legata ad una necessità fisiologica, il gusto è un bisogno che appartiene alla cultura e nasce da un equilibrio profondo e da positività verso la vita.

L'olfatto. Fondamentale nelle relazioni intime, rimosso nella cultura occidentale, si riscatta nell'esperienza culinaria. Il più antico dei sensi, regredito con la riduzione del lobo olfattivo a vantaggio della crescita cefalica, mantiene il suo valore di sopravvivenza nelle relazioni primarie e lascia tracce, indelebili nella memoria affettiva, nella forma di *reveries* delle radici.

Il tatto. Senso antico quanto la vita stessa, è il più importante dei sensi ed è il primo a svilupparsi nell'embrione umano. La pelle è il suo tramite sensorio. Senso affettivo per definizione, è fondamentale per uno sviluppo equilibrato. E' il tatto a costruire l'io, l'altro e il mondo. Amore e tatto sono indivisibili.

La vista. L'ultimo senso a svilupparsi è il più specializzato. E' il senso più efficace e informativo, nonché profondo, per quanto gli occhi non vedano se la mente è cieca. Gli occhi consentono di organizzare gli alimenti anche in base a parametri di gradevolezza estetica, ciò che fa dire a Roland Barthes che il cibo giapponese è "decentrato" come un testo ininterrotto.

L'udito. Nettamente inferiore alla vista come sistema di ricezione, è efficiente entro distanze stabilite. Solo un intenso addestramento al riconoscimento sonoro sopperisce ai suoi limiti. Le informazioni uditive non integrate dagli altri sensi tendono ad essere più ambigue ed è l'attitudine all'ascolto che fa accogliere o scartare le informazioni.

Odori, sapori, sfumature, rumori tra loro interconnessi si moltiplicano nella relazione conviviale. Dalla diade madre/prole e dal bacio, come sigillo affettivo di un bisogno fondamentale gratificato, al pasto comune, come rito sociativo su cui si fondano legami di amicizia e appartenenza, il passo, più che breve, è cadenzato su di un cammino che porta alla stessa meta transculturale: offrire il cibo e consumarlo insieme, non solo inibisce l'aggressività, ma serve a rafforzare e a stabilire qualunque tipo di contatto umano. Ma il vero gesto di condivisione, il mistero dell'esperienza che, attraverso i sensi e la loro soddisfazione, accende la scintilla empatico/affettiva e prelude a una vera comunicazione, è il pranzo di Babette, cena che non è solo sinfonia di cibi e di sapori, ma è anche atto d'amore e di passione. E' la ricchezza di un'arte che si esprime come dono di sé, di cui la gioia di vivere è la fonte. Una gioia che, come afferma Remo Cantoni, non deve essere attesa passivamente, poiché va conquistata e la conquista chi vuole conquistarla.

Seppur devota, per formazione, all'impianto del suo sapere, come antropologa preferisco l'esperienza partecipata. E l'esperienza m'insegna che la vita non dona a tutti tale qualità interiore e che la volontà spesso non basta a mantenerla intatta. Aiuta molto di più un buon bicchiere o una Babette che dica al cameriere: «Lasciagli l'intera bottiglia!». Da bere in condivisione, naturalmente! Poiché il nesso inscindibile spirito/materia si manifesta, nella specie umana, non tanto nell'astrarsi o nell'elevarsi, bensì nel gesto di matrice solidaristica che, aiutando l'anima a ritrovarsi attraverso i sensi, aiuta a superare i propri limiti e a riconoscersi umani tra gli umani.