

Pubblicità

Lingua Italiana (/magazine/lingua_italia

[Domande e Risposte \(/magazine/lingua_italiana/domande_e_risposte/\)](/magazine/lingua_italiana/domande_e_risposte/) ▾

[Neologismi \(/magazine/lingua_italiana/neologismi/\)](/magazine/lingua_italiana/neologismi/) ▾

[Speciali \(/magazine/lingua_italiana/speci](/magazine/lingua_italiana/speci)

[Notiziario \(/magazine/lingua_italiana/notiziario/\)](/magazine/lingua_italiana/notiziario/)

[Da Leggere \(/magazine/lingua_italiana/recensi](/magazine/lingua_italiana/recensi)

[Articoli \(/magazine/lingua_italiana/articoli/\)](/magazine/lingua_italiana/articoli/)

02 settembre 2020

Dieta mediterranea: sembra facile A proposito del pamphlet *Cibum*

nostrum di Maurizio Sentieri

di

Antonello Ciccozzi (/magazine/lingua_italiana/au

Dico subito che sono in difficoltà nel trattare *Cibum nostrum. Mito e rovina della dieta mediterranea*

(<https://www.deriveapprodi.com/prodotto/cibum-nostrum/>) (DeriveApprodi, Roma, 2019, collana “habitus”), di Maurizio Sentieri, un po’ pamphlet un po’ saggio, per un motivo semplice: vi ho trovato diversi momenti apprezzabili ma vari altri aspetti criticabili. Meno semplici sono le ragioni di questa doppiezza. Nella nota biografica dell’autore leggo il termine “antropologia dell’alimentazione”. Ho in mano un testo di antropologia dell’alimentazione? No: da subito, e fino alla fine della lettura, mi rendo conto di aver a che fare con un prodotto che è tanto apprezzabile come pamphlet quanto inconsistente e fallace se lo si volesse intendere come un saggio di carattere antropologico-culturale.

Un itinerario polemico

Restando in superficie, rispetto all'oggetto della discussione, c'è da rallegrarsi in quanto la forma del pamphlet consente all'autore di tracciare in modo agile e comprensibile un itinerario polemico sul fenomeno della "dieta mediterranea", che risulta complessivamente abbastanza cogente, condivisibile e, in fondo, istruttivo per chi vuole farsi un'idea di base che gli consenta uno sguardo capace di non cadere in certe suggestioni mediatico-consumistiche presentate sotto le ingannevoli spoglie della qualità. Si capisce che la scrittura viene da una persona competente e appassionata nella divulgazione di un argomento che fa parte del suo vissuto; e del suo prendere parte politica rispetto al mondo, come ragione di un'etica dell'esistenza che viene trasmessa al lettore con sincerità. I problemi sorgono invece su un piano di metodo e di epistemologia. Qui, come spesso accade in casi simili, la scrittura pamphlettistica viene intesa dall'Autore come una licenza per

proporre, in buona sostanza, una sorta di saggio “facilitato”. Facilitato, in quanto sollevato dall’onere metodologico del fornire un apparato bibliografico del testo (sia chiaro, la citazione non è solo una questione di riconoscimento dell’autorità del “dove si prende” ma anche questione di buona divulgazione e trasparenza nei confronti del “dove si porta”, ossia del lettore). Facilitato, in quanto accomodato – da un punto di vista epistemologico – su una serie di stilemi ricorrenti in un certo *prêt-à-penser* d’ispirazione antropologica, che si rivelano non solo approssimativi ma spesso fallaci, se li si guarda da una prospettiva antropologico-culturale concretamente fondata in senso scientifico-umanistico.

Dieta mediterranea, una fallacia nominalistica?

Quindi, rispetto all’oggetto della discussione, il testo ha il pregio di evidenziare in modo chiaro come quello che chiamiamo *dieta mediterranea* sia una riproposizione in chiave postmoderna della alimentazione

tradizionale mediterranea. Quest'ultima si fonda su tradizioni comunitarie di esonero dalla penuria, attraverso la ricerca della maggiore varietà possibile da risorse alimentari povere, come strategia di produzione per combattere la fame. La dieta mediterranea, al contrario, è un fenomeno contemporaneo e individualistico orientato all'esonero dalla sovrabbondanza in un ambiente di disponibilità quotidiana illimitata di cibo, come strategia di consumo per combattere l'obesità, l'eccesso di calorie, di colesterolo e via dicendo. Così Sentieri afferma che «l'alimentazione mediterranea è morta nella realtà e nel corpo (sociale) a cui tutti apparteniamo; sono solo risibili invenzioni della dieta quelle che abbiamo in testa». Si tratta di una sentenza un po' manichea ma in gran parte condivisibile.

Gastromania di Gianfranco Marrone e *Il colore del cibo* di Vito Teti

Da un punto di vista metodologico l'omissione di un apparato bibliografico pone il lettore di fronte a una serie di

situazioni biasimabili. Per questioni di spazio mi limito a discutere le due più evidenti. Ad esempio, l'autore parla di *gastromania* omettendo che il concetto è stato trattato nel 2014 dal semiologo Gianfranco Marrone, in un testo che ha per titolo proprio quel termine. Qui però l'omissione più consistente riguarda proprio *l'antropologia dell'alimentazione* e rimanda all'articolata analisi che nel 2009 l'antropologo Vito Teti ha presentato nel noto saggio *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*. Teti non viene citato ma in fondo *Cibum nostrum* ruota prevalentemente intorno alle tesi esposte dall'antropologo, che decostruisce il concetto di «dieta mediterranea» distinguendolo dalla tradizione e dalla cultura alimentare del Sud e del Mediterraneo. Allo stesso modo, Sentieri espone bene l'argomento ma è a Teti che va ascritta la riflessione su come la generica e indistinta denominazione "dieta mediterranea" non tiene conto dell'intrinseco carattere regionale, delle differenze alimentari – anche rituali e

simboliche – nei vari periodi storici, contesti sociali, ambientali. È stato già Teti a descrivere, nell'arco lungo del suo lavoro di antropologo dell'alimentazione, queste diversità gastronomiche, parcellizzate non solo in senso inter ma anche in intra-territoriale, fino all'interno degli stessi borghi e tra contesti familiari e sociali; dove contadini, pastori, marinai, artigiani, signori, montanari, abitanti delle colline, ricchi, poveri (nei diversi periodi dell'anno, in anni di abbondanza e di carestie ecc.) mangiavano in maniera spesso profondamente diversa anche all'interno di una koiné alimentare mediterranea.

Questioni di fallacia epistemologica

Poi, la questione epistemologica: se la dieta mediterranea è una trasfigurazione consumistica dell'alimentazione mediterranea, singolarmente l'antropologia culturale si ritrova in un simile destino di sofisticazione, dal momento in cui i suoi termini finiscono sulla bocca e nelle pagine di tutti, a prescindere dalla competenza e

dalla fondatezza epistemologica che dovrebbe precedere l'uso scientificamente fondato di certe parole. Così, l'antropologia culturale, frammentata in scorie di senso comune da un suo utilizzo tanto pubblico quanto superficiale, si ritrova spesso ridotta a spezia argomentativa con cui condire i più disparati prodotti intellettuali per conferire ad essi un'aura di sapienza; si ritrova diluita

in usi gadgettistici finalizzati a fornire SPINOFF (//SPINOFF/) MAGAZINE (//MAGAZINE/)

carisma a testi che non fanno altro che

(/index.html)

replicare in questo modo un'immagine

LIBRI (//TRECCANILIBRI/) ARTE (//TRECC

semplificata e fuorviante della disciplina.

Termini come *cultura*, *tradizione*, *autenticità*, *identità*, *rito*, *comunità*, vengono evocati in

EMPORIU

senso enfatico e fatico; dati per scontati, senza minimamente chiarirne il significato.

Si usa, altra abitudine ricorrente,

l'espressione jolly della *mutazione*

antropologica per designare qualsiasi

cambiamento da nobilitare come epocale.

Non a caso per l'Autore la «cultura»

(«autentica» e «tradizionale») è la panacea

con cui salvare l'alimentazione

mediterranea. Non si capisce come, se non

per invocazione prodigiosa; visto che è

assente qualsiasi problematizzazione sui modi di produzione, sulla condizione attuale delle filiere corte, dell'agricoltura di prossimità, sui problemi inerenti alla crisi della trasmissione intergenerazionale delle conoscenze agricole locali. Tocca quindi sottolineare una cosa che gli antropologi sanno bene da qualche decennio: il problema di questi usi delle parole chiave dell'antropologia, ridotte a formule magiche, rimanda a una involontaria pedagogia essenzialista, con cui il senso comune viene illuso, e all'idea che il «culturale» possa essere sostantivato, entificato in essenze tendenzialmente fisse, per giunta dentro concezioni dell'autenticità che sfociano nell'identitarismo, alimentando la diffusa incapacità pubblica di comprendere che i processi culturali sono, in quanto tali, aperti, costruiti, inventati; che tradizioni, identità e via dicendo sono costrutti storico-sociali che, seppur meno "liquidi" di certe forme assunte nella postmodernità, hanno una loro dinamica, una viscosità, un moto che ha poco a che fare con l'«autenticità» pensata come una sorta di natura pura e

incontaminata della cultura che lo studioso-eroe sarebbe incaricato di recuperare dall'onta del presente. Perciò, la questione da tener presente in simili casi – purtroppo sempre più ricorrenti – è che queste antropologie *for dummies* (semplificate) molto facilmente finiscono involontariamente con il diventare antropologie *fake* (fasulle) che alimentano dannosamente stereotipi culturalisti.

Cibo come metonimia identitarista

Questa tendenza alla semplificazione fuorviante di concetti antropologici dentro i discorsi pubblici è particolarmente insidiosa quando si parla di alimentazione, perché da un po' il cibo è diventato una metonimia identitarista: il cibo nazionale è l'ultima forma con cui pensiamo difendibile un'estetica dei confini senza essere etichettati come conservatori. Dimentichi che il pomodoro è stato “straniero”, per molti il piatto con pomodoro, mozzarella e basilico è rimasto l'unico luogo del tricolore pensabile senza correre il rischio di accuse di

sovrano. Così il nazionalismo identitario da tempo sotto accusa, cacciato dalla libreria che aveva abbondantemente invaso fino al secolo scorso, può trovare utile rifugiarsi in cucina per assumere una forma neutra, una sembianza non politica. È un discorso troppo lungo per questa sede, ma lo accenno da studioso della diversità culturale che comunque non pensa che tutto ciò che rimanda alle tradizioni nazionali sia tout court da abbattere in nome di facili ammiccamenti globalisti che non comprendono che andrebbero create prima le condizioni socio-economiche e culturali per certi abbattimenti, e che gli stessi dovrebbero essere comunque negoziati, con un non semplice processo di disarmo reciproco di diversità poco compatibili, rispetto a un esterno che quel multiculturalismo lascia a volte intendere di usare più come ariete, forse più per imporre i propri costumi (e i propri muri) che per una reale vocazione all'arcobaleno *noborder*.

Per una seconda edizione

Tornando a noi, in conclusione, a voler essere rudi, direi che il testo di Sentieri sta all'antropologia dell'alimentazione come i prodotti del "Mulino bianco" stanno un antico mulino: a meno di non essere integralisti assoluti, se si ha fretta va bene ogni tanto aprire certe pratiche confezioni, ma è meglio tenere a mente lo iato che separa le promesse dai prodotti. Quindi, se cercate un volume che tratti scientificamente il tema dalla prospettiva dell'antropologia della alimentazione, fate come avrà fatto tacitamente l'Autore: studiatevi qualche saggio scritto da antropologi culturali che si occupano del tema. Viceversa, con più gentilezza, direi che, se volete farvi agevolmente un'idea critica di base sulla dieta mediterranea, fate bene a leggerlo. Una seconda edizione con una bibliografia e qualche aggiustamento epistemologico migliorerebbe un prodotto che comunque già ora, a meno di palati sofisticati da accademici umanisti, è complessivamente utile e piacevole sfogliare.

Testi citati

Gianfranco Marrone, *Gastromania*,
Bompiani, Milano 2014.

Vito Teti, *Il colore del cibo. Geografia, mito e
realtà dell'alimentazione mediterranea*,
Meltemi, Roma 1999.

Immagine: Alimenti della dieta mediterranea

© Istituto della Enciclopedia Italiana - Riproduzione riservata



(<https://www.facebook.com/treccani/>)
(<https://twitter.com/Treccani>)
(<https://www.instagram.com/treccanigram>)

Condividi

Treccani © All rights Reserved |
Partita Iva 00892411000

 (<https://www.facebook.com/treccani>)  (<https://twitter.com/Treccani>)
 (<https://www.youtube.com/user/TreccaniChannel>)  (<https://www.instagram.com/treccanigram>)

Contatti (</footer/contatti/>) | Redazione (</footer/redazione.html>) |
Termini e Condizioni generali (/footer/termine_condizioni.html) |
Condizioni di utilizzo dei Servizi (</footer/condizioni.html>) | Informazioni sui Cookie (</footer/cookies.html>) |
Trattamento dei dati personali (</footer/privacy.html>)