

Il libro

Peccati di gola e dieta Marrone si interroga sul cibo e le sue parole

di Emanuela E. Abbadessa

**Lo studioso ha
ricevuto in eredità
da Fabbri 12.000
volumi: sono la più
grande biblioteca
semiotica d'Europa**



◀ **La biblioteca**
Lo studioso
ha ricevuto
in eredità
da Fabbri
(mancato nel
giugno 2020)
l'enorme corpus
di circa 12.000
volumi entrati a
far parte della
più grande
biblioteca
di semiotica
d'Europa

Gianfranco Marrone è ordinario di Semiotica a Palermo e direttore del centro internazionale di scienze semiotiche di Urbino. In qualità di presidente del Circolo semiologico siciliano, lo studioso, che ha ricevuto in eredità da Fabbri (mancato nel giugno 2020) l'enorme corpus di circa 12.000 volumi entrati a far parte della più grande biblioteca di semiotica d'Europa, intitolata appunto a Paolo Fabbri e inaugurata il 30 giugno nella prestigiosa sede di Palazzo Tarallo, è tornato in libreria con "Gustoso e saporito. Introduzione al discorso gastronomico", uscito da Bompiani, per la collana "Campo aperto".

Per capire come e perché il cibo invada il nostro parlare, dopo "La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità", curato con Alice Giannitrapani (Mimesis, 2012), "Gastromania" (Bompiani, 2014), "Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto" (Carocci, 2014) e "Semiotica del gusto" (Mimesis, 2016), Marrone si interroga sul modo in cui le parole del cibo abbiano reso il discorso gastronomico così presente nelle nostre vite. «Ho cercato in questo libro una sintesi degli studi fatti negli ultimi dieci anni», rivela l'autore. «Mi interessava mettere in evidenza che l'attuale interesse per cibo e gastronomia ha lati positivi e negativi ma non fa parte solo della contemporaneità; è tornato perché ha radici molto antiche».

A partire dal principio di incorporazione (incorporiamo ciò che mangiamo e, quindi, come recita un ada-

gio, siamo ciò che mangiamo) il cibo non è soltanto nutrizione ma qualcosa che ci forma materialmente e spiritualmente. Per la sua natura "comunicativa" esso oltrepassa la funzione, essendo sostanza vitale trascende il mero valore nutritivo, consolida tradizioni e diventa oggetto e soggetto delle nostre discussioni: «a partire dal cibo ci si costruisce un'immagine del corpo, deter-

minando volta per volta la sua funzionalità sociale».

Il quadro storico presentato da Marrone, si precisa nei binomi crudo/cotto dove il primo termine è associato alla natura e il secondo alla cultura (l'acquisizione della cottura dei cibi è appunto di natura culturale) e arrostito/bollito, fino ad arrivare al tempo odierno nel quale crudo non significa necessariamente

"semplice". Se la cucina è arte di procurare piacere, in essa hanno grande importanza le spezie capaci di rimarcare le pietanze amplificando il piacere. Non a caso il cibo è spesso legato all'eros e, secondo Marrone «la chiave è nella sensualità: dare amore ed essere seducenti allo stesso tempo».

In un panorama sociale in cui il discorso gastronomico è così presen-

te, è stato mandato in pensione anche il peccato di gola. La gola, uno dei sette vizi capitali, oggi è un modo per essere chic e la parola gusto, infatti, ha almeno due accezioni: indica sia uno dei cinque sensi, sia la maniera di apprezzare le cose e dicendo "una persona di gusto" si indica una persona raffinata.

Di cibo si parla dappertutto ma, probabilmente, molto di più in Italia: «perché da noi esiste un'enorme varietà agroalimentare e gastronomica», spiega Marrone che, paragonando il nostro Paese alla Francia, rileva come olttralpe sia molto elevato il livello preparazione dei cibi ma minore la loro varietà.

Anche la dieta è argomento della ricchissima analisi: «ha valenze simboliche, e dimagrimento ed estetica non bastano da sole a giustificare la moda delle diete. La mia impressione è che la dietetica vada intesa come nell'antichità, ovvero come un regime, un'organizzazione del tempo che nasce dall'esigenza di trovare uno stile di vita. Non a caso chi è a dieta fa proselitismo perché è alla ricerca di identità».

L'autore parla poi di finzioni e camouflagage in cucina e, da palermitano, cita il caso delle sarde a beccaffico che, legate all'idea di incorporazione (il ripieno), sono finzioni, in quanto pesci che, preparati ad arte, fingono di essere i prelibati uccelletti ghiotti appunto di fichi. Le parole del cibo, dunque, sono anche il modo che noi usiamo per parlare a noi e di noi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

