

SEMIOTICA DEL CIBO

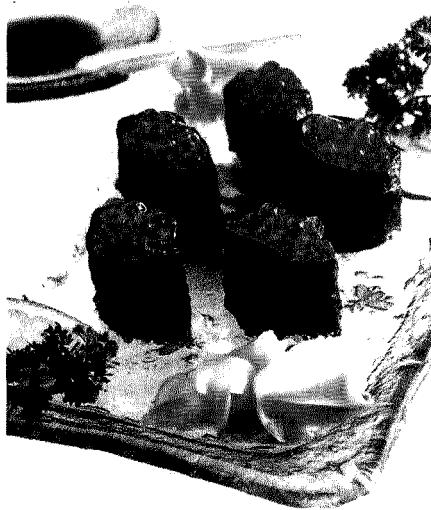
Perché tutti amano il sushi?

di Maria Bettetini

Non si dica nulla della pervasività di corsi, trasmissioni, libri dedicati alla cucina, come ovvio un segnale di altrettanto pervasiva povertà (mangiare si deve proprio, almeno facciamolo meglio). Ma le diete, le diete che invece dovrebbero essere segno di ricchezza, tanto che solo i molto benestanti si possono permettere muscoli scolpiti a zero cellulite. Perché allora questo contrasto? Oltre al buon senso, è la semiotica a venire in aiuto, quella disciplina spesso così lontana dal quotidiano. Ma, a proposito di buon senso, la semiotica studia, anche, il senso delle cose e delle parole. E non sbaglia quando indica nei regimi dietetici l'appiglio alla ricerca di senso di genti senza dei e senza Dio. Regime dietetico o dieta, che significa sia «giorno stabilito per l'adunanza», da *dies*, giorno, sia «regola di vitto», così in un *Libro della cura delle malattie* del XIV secolo.

Régime in Francia, régimen in Spagna, l'essenza della dieta è quindi quello della regolamentazione, vuoi delle adunanze militari, vuoi del cibo.

In quest'ultima accezione viene studiata in *Dietetica e semiotica*, un volume a più mani che parte dalla fatica del «dimagrire in regime mediatico» per concludere con una «semiotica dei sistemi di cottura», passando per «il sapore dell'insapore» (Fabbri sui testi di Jullien). Per Foucault la regola nella nutrizione è una delle condotte di vita che distinse l'uomo dall'animale, incapace di cibarsi di altro che non sia ciò verso cui lo porta l'istinto vitale, secondo modalità e quantità determinate dal corpo e non dallo spirito (infatti anche cani e gatti obesi, per non dire dei criceti, esistono solo presso umani che li soffocano di cibi e li privano di possibilità di movimen-



MARCA

composizione, e così via. Ma tutte con un solo scopo, sembrerebbe: non certo dimagrire, che banalità, per quello basta mangiare meno ed evitare le cose più buone. Lo scopo parrebbe quello di prendere in mano la propria vita, darle un tempo misurabile, quindi un ritmo (guai a saltare colazione o merenda, se previste) e un senso (ce la farò, sì posso, ce la sto quasi facendo), secondo le antiche regole dell'ascetica più universale. Poi la semiotica ci dice molto altro, per esempio sulla costruzione di tendenze, perché tutti amano il sushi?, sull'elaborazione culturale del crudo nel cotto, sui giochi dei colori nella pittura e nella costruzione della marca.

I colori: il piatto deve sorridere allo sguardo, insegnano nelle scuole per cuochi. Ancora la semiotica per un aiuto a comprendere come comprendiamo i colori nel breve e preciso lavoro di Maria-laura Agnello, dove si sottolinea l'arbitrarietà del senso dato ai colori. Non conveniva avere occhi azzurri ai tempi dei Romani, ti avrebbero dato del «barbaro», così come se ti fossi vestito di blu. Ma un po' prima, tra gli Egizi, o un po' dopo, nel Medioevo, il blu era il colore della fortuna e nel secondo caso della divinità (il cielo è blu, la Vergine è ascesa al cielo e certo aveva e ha un manto blu). Un po' dopo, tra gli schiavi delle piantagioni e ancora nello slang e nella musica, sentirsi «blu» non era un bel segno, era la malinconia che ti prendeva, insieme alla rabbia verso i fortunati, nati col sangue blu nelle vene.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le varie diete sembrano avere un solo scopo, quello di farci riprendere in mano la vita, darle un ritmo, un senso, secondo antiche regole ascetiche

to). Poi venne il legame tra regime alimentare e medicina (per Ippocrate l'arte del medico era parte della dietetica), poi quello tra dieta e buona educazione, che garantiva la salute alla pratica delle buone maniere. Non balzana come idea, di solito non è educato bere e mangiare smodatamente, nemmeno dopo la rivoluzione dei costumi di mezzo secolo fa. Oggi, eccoci qui a provare e suggerire diete tra loro contradditorie: ogni cibo cotto o solo crudo, diete vegane o iperproteiche - come quella seguita da Kate Middleton prima del matrimonio -, del tutto bio o del tutto artificiali, con pasti sostitutivi dal poco invitante aspetto e dalla ancor più preoccupante

M. Agnello, Semeiotica dei colori, Carocci editore, Roma, pagg. 128, ill., € 11,00

Dietetica e Semeiotica. Regimi di senso, a cura di D. Mangano e G. Marrone, Mimesis, Milano - Udine, pagg. 290, € 24,00