

# “Labirinti di gusto”, un libro di Chiara Platania Sudditi di Mc Donald's con l'incubo della dieta

**Pietro Barcellona**

È certamente un bisogno del tempo in cui viviamo ricercare un nesso fra le nostre rappresentazioni concettuali e l'esperienza concreta della vita. Si scrivono decine di libri su cosa significhi oggi fare «esperienza», ma ogni volta si resta delusi di fronte a una concettualizzazione sempre più astratta e lontana dalla vita quotidiana. L'esperienza, come il pathos, come le emozioni, è argomento di trattazioni teoriche che non riescono a dar conto alcuno dei modi di vivere e degli stili concreti, giacché permane nella cosiddetta ricerca scientifica l'attitudine a produrre definizioni di queste stesse categorie senza alcun riferimento ai contenuti empirici e alla concretezza storico-sociale delle «percezioni del mondo».

Ci sono trattati sui sensi e sulle sensazioni che non offrono minimamente quello che David Le Breton ha chiamato il «sapore del mondo», e cioè la costituzione dell'apparato sensoriale attraverso la mediazione delle percezioni del mondo esterno. Il tema è di quelli che toccano il cuore dello spirito del tempo: il trionfo dell'a priori trascendentale dell'astrazione senza contenuti e dell'esperienza senza fisicità materiale.

Rispetto a questa divaricazione sempre più preoccupante fra la concettualizzazione teorica e la concretezza della vita si impone una svolta radicale nella concezione di cosa cercare e di come scrivere.

Così, ad esempio, di fronte alle migliaia di pagine dedicate ai diritti umani, non si riesce a trovare nessuna interpretazione delle torture e delle violenze inflitte ai corpi delle vittime e alla sfera della sensibilità.

Per questo, nel guidare la ricerca delle persone che hanno collaborato con me, ho ritenuto di suggerire una modifica dei temi e delle prospettive. Il cibo e l'alimentazione sono diventati oggetto di convegni internazionali, di simposi scientifici e di rubriche settimanali su diete e calorie, ma pochi si sono presi la briga di affrontare l'universo simbolico che presiede al rapporto con il cibo fino a produrre due tra le malattie mentali più

diffuse del nostro tempo: anoressia e bulimia.

Il fatto che il cibo, da quando l'essere umano ha assunto la posizione eretta, sia diventato il terreno privilegiato dello sviluppo tecnologico e del sapere di Sé, è totalmente dimenticato da quanti si dedicano all'alimentazione come a una scienza del peso corporeo e dell'estetica pubblicitaria.

Il libro di Chiara Platania è un tentativo di ricostruire il rapporto tra le forme di civiltà e le modalità delle nostre pratiche alimentari. Si tratta di una giovane studiosa che non ha autorevoli sponsorizzazioni, ma che, con grande passione, ha analizzato persino il significato delle ricette tramandate, offrendo un quadro persuasivo delle ragioni profonde delle trasformazioni del gusto e dell'auto-rappresentazione della società e degli individui che ne fanno parte. Come altri giovani che condividono la mia convinzione di ritrovare il contatto con le esperienze concrete, Chiara Platania ha usato il modello narrativo dei diversi significati simbolici, che mi sembra il più adeguato alla comprensione comparativa dei diversi modi in cui abitiamo la terra.

In questa collana abbiamo già pubblicato un volume sulla cultura del McDonald's, che è certamente un emblema dell'impatto della globalizzazione sulle tradizioni alimentari. Quel libro ha avuto successo perché toccava, senza troppa teorizzazione, aspetti significativi del vivere contemporaneo.

Mi auguro che questa ricerca di una mia allieva incontri l'interesse del pubblico, sulla scia di queste precedenti esperienze, e il riconoscimento della validità di un approccio che non parte dai concetti, ma dalle pratiche e dai contesti storico-sociali.

*Dalla prefazione al libro di Chiara Platania, “Labirinti di gusto. Dalla cucina degli dèi all'hamburger di McDonald” (edizioni Dedalo, pp. 208, euro 15).*

*Il libro sarà presentato oggi alla Camera del lavoro di Catania (via dei Crociferi 40, ore 18) con Pietro Barcellona, Pina La Villa, Pippo Privitera (presidente regionale Slow Food) e Maria Merlini (laboratorio Pasolini)*

