

FOOD CULT(URES)

IL GIRO DEL MONDO IN 80 PASSIONI GASTRONOMICHE

FAQ

Perché una mostra sul cibo che parla di passioni gastronomiche?

Perché le persone, una volta soddisfatti i bisogni primari di sopravvivenza, prima ancora di acquistare cibi, abiti, auto o vacanze acquistano “pezzi” della propria storia (ovvero del modo in cui vogliono rappresentarsi ai propri occhi e a quelli degli altri) e il contenuto di questa rappresentazione passa attraverso i **valori** che le persone si attribuiscono e le **passioni** che li esprimono e che gli danno corpo.

Quindi è una mostra sugli stili alimentari?

Per un verso sì, ma il termine “stile” è in qualche modo indice di una continuità e di una coerenza che appartiene in realtà a pochi individui. Molti di noi si prefiggono, ad esempio, di essere *diet* ma non vedono l'ora di infrangere il precetto; sono convintamente *slow* ma non rifuggono dall'idea di essere qualche volta anche *fast*. La definizione di *politeismi alimentari* proposta dal CENSIS descrive proprio questa situazione. La passione è invece qualcosa di più “bruciante” ma anche più mutevole. Si può essere appassionati di una cosa profondamente ed esclusivamente per tutta la vita ma lo si può essere anche per un periodo circoscritto e, soprattutto, lo si può essere mentre si coltivano anche altri interessi ed altre passioni apparentemente diverse o contraddittorie. Questo concetto vale un po' in tutti i campi ma in particolar modo in quello alimentare che rappresenta un nostro, inevitabile, “esercizio” quotidiano. Il termine passione è quindi più appropriato per descrivere (anche dal punto di vista funzionale) la natura cangiante della post-modernità

Quindi stiamo parlando di una mostra sulle nicchie di mercato?

Se il termine nicchia è inteso nell'accezione tradizionalmente “statica” e funzionale che gli ha attribuito il marketing (la nicchia degli shampoo antiforfora piuttosto che quella dei deodoranti per auto) sicuramente no. Qui stiamo parlando piuttosto di “focolai” che possono rimanere assolutamente circoscritti o divampare violentemente in ragione della forza del vento (capacità di dare forza ad un progetto) e del combustibile (sensibilità sociale) che trovano a disposizione. Un quarto di secolo fa lo *slow food* era l'espressione di una piccola congrega di “cospiratori della tradizione”, il *fast food* (almeno per noi italiani) una bizzarra usanza statunitense e il *wellness food* non esisteva nemmeno come concetto: oggi sono tre mainstream conclamati. Lo scopo di questa mostra – oltre che quello di proporre un punto di vista non consueto su un

tema di interesse generale – è anche quello di segnalare quelli che potrebbero essere i mainstream del futuro.

Perché proprio ottanta?

In questo caso si tratta semplicemente di un espediente “letterario” finalizzato a circoscrivere un orizzonte che, diversamente, rischierebbe di essere infinito o quanto meno indeterminato.

Di quali passioni si parla?

Nei limiti del possibile la mostra si sforza di presentare un mix equilibrato di queste passioni: da quelle che abbiamo definito *mainstream* (come lo *slow* e il *fast*) a quelle più minoritarie e bizzarre (come il *crazy food* ovvero l’abitudine di cibarsi di alimenti che la maggior parte delle persone trova disgustosi) fino a quelle che possiamo considerare invece *emergenti* (come il *mashup food*, il *comfort* o il *design food*); da quelle legate a temi salutistici (come l’insieme delle forme alimentari che rientrano nella categoria dell’*health food*) a quelli che vi si oppongono come il *junk food* o il *diet breaking*; da quelle che rispecchiano convinzioni religiose, ideologiche o esistenziali profonde (*cibo olistico*, *raw food* o il *bible food*) a quelle indirizzate a target o a contesti molto specifici (come il *toy food* o l’*energy food*) fino a quelle che scaturiscono dall’evoluzione tecnologica di alimenti e tecniche di preparazione del cibo (*techno food*, *space food*, *cucina molecolare*, ecc.). In questo senso è opportuno precisare che la mostra non ha la pretesa di esprimere valutazioni o giudizi di merito ma si limita a presentare “lo stato dell’arte” lasciando al singolo spettatore la facoltà di costruirsi un’opinione ed esprimere il proprio parere.

In sostanza a chi si rivolge una mostra di questo genere?

In realtà la mostra esprime una doppia funzionalità e si rivolge, di conseguenza a due target differenti ancorché complementari.

Da un lato a uno spettatore curioso che nella mostra potrà ritrovare le proprie passioni e scoprirne di nuove che magari ignorava.

Dall’altra a un target di addetti ai lavori perché – anche se in modo divulgativo e piacevole – una mostra di questo genere rappresenta pur sempre il punto di partenza per una riflessione sulla filiera alimentare. Ogni passione, infatti, esprime un modo di mangiare e da ciascun modo di mangiare scaturisce un modo diverso di stare a tavola, di apparecchiare, di commercializzare i prodotti, confezionarli e distribuirli fino ad arrivare al punto di origine della filiera ovvero al “concept” del prodotto agricolo.

A cura di Andrea Pollarini