



# Introduzione

di Daniela Finocchi e Luisa Ricaldone

**L**a chiave di lettura di genere, che parrebbe scontata nell'ambito che mette in relazione il cibo e le donne, non solo scontata non è ma, quando viene utilizzata, sono la storia, la sociologia, l'etnografia a giocare il ruolo preponderante, mentre l'immaginario letterario e artistico risulta in posizione ancillare se non del tutto assente. Fuori discussione la rilevanza e l'utilità degli studi che indagano la divisione delle mansioni all'interno del nucleo familiare, la struttura e le trasformazioni degli spazi domestici preposti alla elaborazione dei cibi, il lavoro di cura, i rapporti fra etnie classi religioni, le professionalità connesse alla preparazione del cibo, la trattatistica cucinaria di mano femminile, insomma un intero universo al quale le studiosse della Società italiana delle Storiche hanno dedicato un numero monografico della loro rivista *Genesis*. Ad eccezione del mito, tuttavia, la sfera dell'immaginazione come campo di indagine latita.

Un immaginario la cui costruzione inizia da lontano se persino il Piano Marshall – che riversò sull'Italia 1,5 miliardi di dollari, destinati all'industria, ma anche alla farina per fare pane e pasta – trovò necessario insegnare alle donne la loro professione con *Il libro della Massaia* (1951): per la massaia di

Trieste, l'agenda si premurava di ricordare alle donne persino che le dosi si riferivano a una famiglia di quattro persone (numero medio dei nuclei familiari italiani degli anni Cinquanta del secolo scorso). Per non parlare della pubblicità, cui andrebbe dedicato un capitolo a parte.

Le idee si radicano con forza nelle persone perché trasmesse quotidianamente in ogni ambito, in modo spesso indiretto e pertanto non percepibile. Basti pensare alla “moda” della cucina – o meglio del mondo del cibo, inteso nella sua globalità di espressioni, spesso dai contorni poco definiti, che si intersecano e si sovrappongono (gastronomia, enologia, cucina) – che ha contagiato le società occidentali negli ultimi anni. Protagonisti ne sono quasi esclusivamente grandi chef maschi. Lidia Bastianich, cuoca e scrittrice molto prima del figlio Joe (chef e star televisiva di famosi programmi a tema), ha detto a questo proposito in un'intervista che «Gli uomini hanno preso una professione delle donne e hanno sistemato tutto: capo, sottocapo, perché tengono al potere. Alle cuoche che mi vedono come una donna di successo dico: non pensate come gli uomini, ce la farete. Certo è faticoso se hai famiglia. Devi organizzarti, ma lo sappiamo fare» (*la Repubblica*, 7 marzo 2020, p. 39).

Non a caso nel 2017 è nata la rete Feminist Food Club, perché la cucina si trasforma in attività creativa, tecnologica, culturale, che – scrive Camilla Baresani – «costringe a competere con i maschi di casa per conquistare il comando dei fornelli; la cucina è mia e me la gestisco io diventa lo slogan, o il sogno della contemporaneità» (ma, avvisa, il cambiamento avverrà solo quando ci si contenderà la lavatrice) ([www.lacucinaitaliana.it](http://www.lacucinaitaliana.it), 9 settembre 2015). Nel tentativo di costruire una teoria “buona e giusta” a favore della vita, la teologa Ina Praetorius già

anni prima incoraggiava a riflettere con attenzione su questi temi:

Il mio personale campo d'indagine per la nuova denominazione del mondo postpatriarcale è l'ambiente domestico e le diverse attività che lo connotano. Per esempio, che cosa hanno in comune il cucinare e il pensare, al di là della tradizionale idea gerarchica secondo cui il nutrimento del corpo è un mezzo per nutrire anche il pensiero? [...] Più passa il tempo e più il classico conflitto femminile tra le attività fuori casa, sempre "interessanti", e le "noiosissime ma necessarie faccende domestiche" è ai miei occhi superato. Quel conflitto scompare se concepisco tutta la mia vita come un agire volto al nutrimento della umana convivenza [...] Concentrando la riflessione sull'ambiente domestico desidero aprire alcuni spazi e renderli accoglienti; spazi nei quali si possa entrare e dai quali si possa nuovamente uscire, in tutta libertà. (Praetorius 2011, pp. 113-114)

Attingere quindi a un diverso immaginario, come Laila Gohar – food designer di New York – che crea eventi gastronomici che sfiorano l'installazione artistica, o come Sophia Hoffmann – cuoca vegana, autrice e blogger di Berlino che combina l'arte culinaria con temi femministi e vuole incoraggiare le donne della scena gastronomica ad attuare le loro idee e seguire i loro sogni? Esplorare e mettere in luce ciò che rimane ancora celato nella sfera dell'immaginazione?

Interrogare le opere delle scrittrici significa comprendere le valenze del cibo e disegnare una mappa significativa dell'immaginario che lo sottende e dal quale prende forma. Il cibo, la sua preparazione, le parole con le quali viene detto, è contatto forte con la realtà, talora ancora, come scrisse Virginia Woolf venti giorni prima di porre fine alla propria vita:

Occuparsi è essenziale. Ed ora con un certo piacere mi accorgo che sono le sette e devo preparare la cena. Merluzzo e salsicce. Credo sia vero che scrivendone, ci si rende in qualche modo padroni del merluzzo e delle salsicce. (*Diari*, 8 marzo 1941)

Cucinare è vocazione per la protagonista di *La Chef-fe. Romanzo di una cuoca*, la donna dotata «di un'intelligenza formidabile» (Ndiaye 2018, p. 6), della cui parabola esistenziale Marie Ndiaye ci fa partecipi attraverso la voce narrante dell'uomo che ama devotamente in silenzio questa artista del cibo del tutto fuori dal comune:

voleva lasciare nella memoria dei mangiatori una traccia abbagliante, di natura tale che, se avessero tentato di risalire all'origine di quell'immagine così seducente e insieme malinconica, come una felicità che non si sarebbe più provata, avrebbero trovato solo il ricordo di un piatto, o del suo nome, o di un profumo, o di tre colori puri e vividi sul bianco opalescente del piatto. (Ivi, p. 9)

*Cheffe* è scelta lessicale che sottolinea il prestigio, raro, di una donna in un ambito tipicamente maschile, e di una donna, poi, che è l'esatto opposto dell'eroina, riservata, non amante dei complimenti (ma neppure delle critiche) e dotata di grandissima dignità e di volontà tenace, a tutti gli effetti figura nuova e unica nel genere narrativo di cui ci stiamo occupando.

Ma il cibo è anche espressione di paranoia e ossessione, come nel racconto *Quando succederà* di Margaret Atwood, nel quale Mrs. Burridge raccoglie e ripone in bell'ordine in cantina marmellate, sottaceti, formaggi e quant'altro possa essere conservato in previsione di una catastrofe che è certa arriverà, perché «tutti sanno che sta per succedere qualcosa» (Atwood 2018, p. 163). E gli esempi potrebbero

moltiplicarsi, perché il cibo, per sua natura polivalente, veicola un ampio ventaglio di aspetti psicologici ed esistenziali.

In un volume in cui analizza le funzioni del cibo nel testo letterario, Silvana Ghiazza (2015) ricorda che sono numerosi e significativi i fattori che legano il cibo alla parola: innanzitutto il luogo attraverso cui l'uno e l'altra transitano, la bocca, che permette a ciascun essere umano di vivere e di esprimere pensieri ed emozioni. Anche attraverso la scrittura, che può diventare letteratura; e a propria volta la letteratura accoglie il cibo e lo fa proprio, restituendo sotto forma di cultura un elemento che appartiene alla natura. In particolare nella narrativa – come ricorda Gian Paolo Biasin (1991) – il cibo adempie ad alcune funzioni fondamentali: una mimetica (ci si nutre per riprodurre la vita vera), una connotativa, vale a dire caratterizzante la psicologia e il comportamento del/ della protagonista e una narrativa, quando situazioni legate al cibo si intrecciano alla trama e ne permettono lo svolgimento. Fra quotidianità delle donne e aspirazioni, salvaguardia delle tradizioni e cambiamento, salute e malattie, il discorso che coniuga cibo e donne risulta davvero centrale. E crediamo che lo sarà sempre di più, alla luce dei mutamenti climatici e della dilagante povertà del pianeta che obbligherà le donne – sempre noi, certo – alla gestione delle poche risorse.

Durante un incontro fra alcune di noi che fanno parte del gruppo di studio del Concorso Letterario Lingua Madre (gruppo che già nel 2015 in occasione del decennale del Concorso, pubblicò *L'alterità che ci abita. Donne migranti e percorsi di cambiamento*), si misero a tema queste considerazioni e si decise di interrogare l'interazione fra alcune forme di espressione creativa – la narrativa, l'arte, le serie televisive

– e il cibo. Con l’obiettivo non certo di colmare una lacuna che avrebbe richiesto forze ben più consistenti di quanto non si disponga attualmente, ma di offrire spunti di riflessione. Il punto di vista che abbiamo scelto è stato di fare interagire saggistica e narrativa: ai sei saggi abbiamo affiancato un testo di narrativa saggistica e tre racconti originali di donne straniere che scrivono in italiano e che negli anni sono risultate vincitrici al Concorso.

Autobiografiche sono le pagine in cui Roxana Lazar racconta l’incontro fra una donna e un uomo, incontro che si alimenta – è il caso di usare questo termine – della cucina italiana, impastata successivamente con quella romena, in una sorta di superamento del «gastrocentrismo» (come Vito Teti definisce il campanilismo del fatto alimentare: 2015, p. 22), che diventa il simbolo dell’attraversamento delle differenze. Il merito va alle donne, anello di congiunzione fra le tradizioni passate e quelle future.

L’albero del mango, la *mangueira* come madre tesa nell’abbraccio, la fame come compagna fedele di giovani sorelle dalle quali la povertà ha allontanato, una dopo l’altro, i genitori sono al centro del racconto di Claudiléia Lemes Dias. Mentre in terra tropicale l’albero è l’amico dei giochi delle bambine dalle pance gonfie e dai denti cariati, fuori dal suo ambiente è metafora di viaggio della speranza e sradicamento forzato. Attraverso il giallo splendente del frutto maturo in Brasile e il verde appassito dello stesso venduto sulle bancarelle dei mercati occidentali, l’autrice fotografa due momenti di una stessa esistenza, autobiografica e insieme universale.

Rahma Nur, con la sua breve divagazione in prosa e versi, si sofferma sui significati anche olfattivi del cibo coniugati con la memoria di sé bambina: l’esperienza del lutto e della perdita viene sublimata

nel ricordo di un piatto speziato, ed è il profumo che, come macchina del tempo, crea un ponte fra il paese di nascita e quello di approdo.

Infine, attraverso il suo lavoro di sottotitolatrice di film e documentari, Betina Lilián Prenz ci introduce in alcune cucine orientali e francesi, nelle quali le donne hanno una funzione primaria. Storie surreali alcune, di povertà estrema altre, di rapporto madre/figlia un'altra ancora, tutte sono di per sé eloquenti di condizioni sociali nelle quali vige uno stretto legame tra sfruttamento delle donne (parti, lavoro domestico e fuori casa) e loro vitale imprescindibilità sociale e affettiva. Ed è il cibo e la sua preparazione, il nutrimento e i suoi significati concreti e metaforici, la chiave interpretativa di queste narrazioni.

Il cibo come elemento “nutriente” della relazione è l'argomento delle pagine di Adriana Chemello, la quale, avvalendosi di alcuni esempi letterari, riflette sui possibili significati che ha assunto nelle dinamiche interpersonali e in rapporto all'interiorità di ciascuna di noi. Unire pezzi di cibo è come unire parole per creare, un linguaggio che si fa nutrimento e attraversa esperienze multiformi che si legano ai diversi vissuti, sino a raggiungere l'anima stessa. Geografie sentimentali si compongono attraverso le ricette e vanno oltre, lo sguardo impreveduto delle autrici svela così un approccio al mondo differente, e si fa politica. La cognizione del cibo e l'essenza che esso trasmette si carica di sensi e di significati, trasmette informazioni, lancia messaggi sino a portare alla consapevolezza della vita stessa.

Il frigorifero, il mobile di cucina preposto alla conservazione e al consumo del cibo, è al centro delle considerazioni di Carmen Concilio. Monolite, totem, cornucopia, da oggetto di vita quotidiana diventa soggetto di riflessioni che riguardano l'etica,

la scienza, il corretto approccio nei consumi. Ma non solo. Infatti, diventa anche elemento letterario, grazie allo studio dei tanti testi che ne mettono a nudo il ruolo iconico, sino ad approdare al rapporto che con esso instaura la protagonista del romanzo *La vegetariana* della sudcoreana Hang Kang. Il frigorifero non è più semplice arredo, ma si trasforma in oggetto critico e produttore di crisi, una sorta di totem davanti al quale ha inizio la parabola, tra l'onnirico e il reale, di Yeong-hye.

Cibo, donne e migrazioni sono strettamente interrelati, come dimostrano i racconti pubblicati ogni anno in una antologia dal Concorso letterario nazionale *Lingua Madre*, progetto permanente della Regione Piemonte e del Salone Internazionale del Libro di Torino diretto a donne e ragazze straniere residenti in Italia. Daniela Finocchi e Paola Marchi, attraverso la lettura di queste narrazioni, fanno emergere la strada tracciata dall'etica femminista in campo ambientale e in quello dell'educazione alimentare, invitando a riflettere su ciò che le donne migranti raccontano. Donne forcluse e necessarie, che grazie alla loro scrittura inducono a elaborare nuovi immaginari di convivenza, a pensare in modo post patriarcale, a considerare valori la relazione-la cura-la dipendenza, per guardare a una nuova era: quella del Ginecene. Prospettiva nella quale il cibo, la sua qualità, la sua preparazione, il suo senso simbolico risultano centrali.

Il cibo può diventare anche metafora dei nuovi immaginari che si vanno definendo nella scia del dibattito contemporaneo su fenomeni migratori e modelli identitari. Lo spiega Valeria Gennero analizzando la serie tv *Orange Is the New Black*. Ecco quindi elementi che assegnano all'alimentazione un ruolo simbolico di primo piano nel contesto dei



conflitti etnici e razziali, descritti come elementi imprescindibili della vita in prigione. Una rete di relazioni legate alla descrizione e condivisione del cibo, dove si passa dalla prospettiva *liberal* al rapporto con esso come forma di identità. Sino al completo disinteresse del sistema “carcerario industriale” alla cucina, che diventa così sineddoche del complessivo abbandono della funzione rieducativa della prigione, con l’imporsi di una visione della detenzione quale mero strumento di controllo sociale e razziale.

In una società patriarcale – e carnivora – lo status di soggetto è negato sia alle donne sia agli animali: gli uni come le altre perché entrambi non possono determinare il proprio corpo. Per molte femministe, le analogie tra l’oppressione degli animali e quella delle donne sono evidenti: per esempio, per produrre latte una mucca deve essere incinta, quindi è ripetutamente costretta a questa condizione con un atto paragonabile a quello della violenza sessuale (Braamt, [www.cafebabel.com](http://www.cafebabel.com)). Da questi presupposti, facendo riferimento a Carol Adams e all’ecofemminismo, prende avvio il saggio di Cristina Giudice, che esplora la relazione fra cibo ed espressione artistica delle donne in epoca contemporanea. Un breve viaggio tra mostre, fotografie, oggetti che vedono protagoniste artiste internazionali e definiscono ambiti di ricerca intersezionali cui è difficile rinunciare. Immagini e suggestioni che inducono a riflettere su quei legami imprescindibili tra donne, femminismi, cibo, relazioni, genealogie.

Infine, le pagine che riguardano la letteratura italiana, partono dalla considerazione che la saggistica di questi anni Duemila inerente a cibo e letteratura considera prevalentemente, per non dire quasi esclusivamente, scrittori. Forse che le scrittrici non ragionano di cibo? All’opposto, ne parlano e molto,

solo che le loro opere non vengono prese nella dovuta considerazione: oltre alla ormai nota rimozione degli scritti femminili all'interno del canone (uno dei temi sul quale fin dalla sua fondazione si interroga e dà risposte la Società italiana delle Letterate), in questo caso gioca l'ulteriore pregiudizio che scrivere di cibo sia una scelta "alta" solo se di mano maschile. Il saggio di Luisa Ricaldone offre un'idea della ricchezza sul versante delle scrittrici, proponendo alcuni "assaggi" tematici: la cucina come spazio fisico di elaborazione del cibo, memoria e conservazione/innovazione delle tradizioni, storie di famiglie e genealogie, la fame, forme patologiche connesse al nutrimento. Assaggi, appunto, in attesa ciascuno dello sviluppo che si merita.

Mentre lavoravamo alla raccolta del materiale per questo volume, era in piena espansione l'epidemia da Covid-19 che, come si è letto e ascoltato da più parti, avrebbe molto a che fare con il cibo; in particolare con gli animali selvatici (non in quanto tali, bensì a seguito della promiscuità interspecie generatasi dalla manomissione e distruzione del loro ambiente naturale), con gli allevamenti intensivi, immensi serbatoi di patogeni, e in genere con la devastazione degli ecosistemi e con la produzione su larga scala degli organismi geneticamente modificati. Sfruttamento delle risorse, società globalizzata, forme di capitalismo spinto: riflessioni certo non nuove, ma che calamitano la nostra attenzione e accompagnano i nostri pensieri, in quanto responsabili, a detta delle esperte e degli esperti, di questa epidemia nell'epoca dell'Antropocene. Ci impaurisce l'augurio che sentiamo ripetere dai mezzi di comunicazione di tornare quanto prima alla normalità: è proprio la normalità, "quella" normalità, il problema. La strada da imboccare è

semmai quella opposta, di modificare i nostri stili di vita, a partire dal cibo. E già avvertiamo le avvisaglie che saremo ancora noi donne a essere chiamate alla risoluzione del problema. Per queste ragioni abbiamo deciso di mantenere fermo il proposito, nato alcuni mesi fa, di pubblicare questi saggi e racconti, anche se i contenuti non sono, per forza di cose, espressione dell'attuale bruciante attualità. Essi costituiscono, a nostro avviso, un piccolo e prezioso patrimonio di idee, un invito a ripensare e a ragionare su temi che mettono in contatto il passato recente e il tempo sospeso nel quale tutte siamo oggi calate.

Torino, aprile 2020

## Bibliografia e sitografia

- Atwood, Margaret (1977) *Dancing Girls and Other Stories*, O.W. Toad Ltd (2018, trad. di Gaja Cenciarelli, *Fantasie di stupro*, Roma: Racconti Edizioni).
- Biasin, Gian Paolo (1991) *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Bologna: Il Mulino.
- Braamt, Lisa (18 febbraio 2018) *Food und Feminismus: Die Berliner Vegan-Queen Sophia Hoffmann*, [www.cafebabel.com](http://www.cafebabel.com).
- Finocchi, Daniela (a c. di) (2015) *L'alterità che ci abita. Donne migranti e percorsi di cambiamento*, Torino: Seb27.
- Fumarola, Silvia (2020, 8 marzo) *Lidia Bastianich "Il cibo risolve i guai anche in famiglia"*, la Repubblica.
- Genesis - Rivista della Società Italiana delle Storiche*, "Genere e cibo", 2017, XVI/1, Roma: Viella.
- Ghiazza, Silvana (2011) *Le funzioni del cibo nel testo letterario*, Bari: WIP Edizioni.

*Il libro della Massaia* (1951), Trieste: Edito dalla Missione speciale degli Stati Uniti - E.R.P. Amministrazione per la cooperazione economica.

Ndiaye, Marie (2016) *La Cheffe. Roman d'une cuisinière*, Paris: Gallimard (2018, trad. di Antonella Conti, *La Cheffe. Romanzo di una cuoca*, Firenze-Milano: Giunti-Bompiani).

Praetorius, Ina (2011) *Penelope a Davos. Idee femministe per un'economia globale*, Quaderni di Via Dogana, Milano: Libreria delle Donne.

Schachter, Margo (9 settembre 2015) *La cucina è mia e me la gestisco io!*, [www.lacucinaitaliana.it](http://www.lacucinaitaliana.it).

Teti, Vito (2015) *Fine pasto. Il cibo che verrà*, Torino: Einaudi.