

«Mangiare è uno spasso»



Marc Bretillot, *Lapin carotte*, 2005  
<http://www.marcbretillot.com/>

# Introduzione

Paolo Costa, Claudio Ferlan, Adolfo Villafiorita

In sintonia con il tema di cui si occupa, questo libro è, o almeno vorrebbe essere, un libro conviviale. E, come ogni evento conviviale che si rispetti, anch'esso è nato un po' per caso e un po' per simpatia. La circostanza fortuita che ha fatto incontrare e poi collaborare i suoi curatori è il successo di «BringTheFood», l'applicazione per smartphone e tablet ideata e realizzata dal gruppo di ricerca ICT4G, della Fondazione Bruno Kessler, guidato da Adolfo Villafiorita.

Alla storia di questo successo non annunciato è dedicato uno dei saggi contenuti nel volume e il lettore interessato ai dettagli della vicenda potrà utilmente consultare il resoconto che ne ha fatto uno dei suoi protagonisti: Aaron Ciaghi. Qui è sufficiente ricordare che l'applicazione è nata per facilitare la creazione di un circolo virtuoso tra lo spreco di cibo, così evidente nella nostra società, e le sacche di scarsità e povertà che pure permangono anche nella civiltà dei consumi.

La curiosità suscitata dall'applicazione anche al di fuori della cerchia dei cultori delle nuove tecnologie ha messo in moto un processo di familiarizzazione reciproca, scambi di idee, creazione di relazioni, che hanno condotto inizialmente all'organizzazione di un caffè scientifico durante la «Notte dei ricercatori», tenutasi a Trento il 28 settembre 2012. Sulla scia del buon esito e, più ancora, del divertimento sperimentato in quell'occasione dai tre relatori – un filosofo, uno storico e un ingegnere informatico che sono anche i curatori del libro – si è passati poi alla realizzazione, il 13 dicembre 2012, di un Workshop intitolato «Food for Thought: il cibo come universo culturale», coordinato dalla giornalista Carmela Marsibilio e al quale ha partecipato un buon numero degli autori ospitati in questo volume.

Il libro, quindi, è l'esito naturale di un processo graduale di crescita di conoscenza, stima e collaborazione.

Ma la convivialità non ha a che fare solo con il caso e le circostanze. Ha a che fare soprattutto con uno stile di relazioni sociali e intellettuali. Solo in casi rarissimi mangiare è *soltanto* mangiare. Il più delle volte significa dare una forma tangibile alla nostra relazione con il mondo che, come tutti sanno, è fatto di cose materiali e immateriali: oggetti fisici, organismi viventi, artefatti, simboli, pensieri, emozioni ecc. In questo senso, la lista degli autori può essere anche letta come l'elenco degli invitati a una cena e il libro come una sorta di simposio: un tavolo intorno al quale vengono fatte circolare vivande e bevande che bisogna scegliere, masticare, inghiottire e digerire, ma dove c'è spazio anche per raccontare, ragionare, sorridere, improvvisare, discutere animatamente. Il cenacolo è per definizione uno spazio rilassato, adatto per il pensiero e la buona conversazione. Come ha notato Kant in un paragrafo dell'*Antropologia pragmatica* intitolato significativamente «Del sommo bene fisico-morale», un «buon pranzo in buona (e se possibile anche varia) compagnia» deve prevedere un numero di persone «sufficiente per non lasciare languire la conversazione, o anche per non lasciar dividere la compagnia in tante piccole conversazioni col vicino di tavola». Uscendo dalla metafora, la convivialità di questo libro ha anche l'ambizione di tradursi in uno sforzo di dialogo multidisciplinare. Il cibo, essendo un campo di ricerca sconfinato e inesauribile, sembra un tema particolarmente adatto per facilitare il compito, tutt'altro che agevole, di mettere in relazione le diverse discipline, umanistiche o scientifiche che siano.

Non sta a noi dire se l'obiettivo che ci proponevamo sia stato centrato o (com'è più probabile) raggiunto solo in parte. Una cosa è certa: lo sforzo non è mancato, pur non trattandosi di uno sforzo da poco. Infatti, per dei ricercatori di professione non è mai semplice rinunciare alle rassicuranti grucce dell'astrazione, dei tecnicismi o dell'erudizione per andare al succo delle questioni. Da questo punto di vista è innegabile che la concretezza del tema ci ha spianato la strada, aiutandoci nella ricerca di una forma di comunicazione scientifica in cui il desiderio di raggiungere la platea più vasta possibile non andasse a discapito dei contenuti. Sempre a questo scopo, abbiamo ritenuto che potesse essere utile affiancare ai tradizionali saggi due prodotti dell'ingegno umano che sono generalmente considerati più concreti e immediati dei ragionamenti astratti: immagini e ricette. Le prime sono un dono di cui siamo particolarmente grati agli artisti che ci hanno autorizzato a ripubblicarle, dopo che erano state selezionate e incluse nel catalogo della mostra «Progetto cibo - La forma del gusto», organizzata dal Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto (9 febbraio-2 giugno 2013). Le ricette sono invece il

frutto della creatività e generosità di Riccardo Bosco, chef del Ristorante Boivin di Levico Terme (Trento). In entrambi i casi vale il principio della pari dignità: la loro presenza nel libro non dev'essere cioè intesa come meramente decorativa. Anch'esse contribuiscono in maniera sostanziale a estendere la nostra comprensione di quel fenomeno multiforme, intricato, per molti aspetti eccessivo, che è il cibo.

| 11

Prima di concludere, ci preme ringraziare almeno alcune delle persone che ci hanno aiutato e talvolta assistito, prima, nell'organizzazione delle iniziative pubbliche e, successivamente, nella preparazione del libro. Sono, in ordine sparso: Cristiana Collu, direttrice del MART, Margherita de Pilati, Gabriele Salvaterra, Carmela Marsibilio, Silvia Malesardi, Barbara Gazzoli, Maria Ballin, Adalberto Bragagna e Chiara Zanoni Zorzi, che ha accolto con entusiasmo la nostra proposta di inserire il libro nel catalogo di FBK Press. Molte sono anche le persone con cui negli ultimi mesi abbiamo discusso le questioni affrontate nel libro e che non è possibile menzionare tutte qui. Non possiamo comunque esimerci dal ricordare almeno Anne Le Goff, Cristina Massari, Pietro Molini, Lorenzo Rigato, Ulrike Spohn e la Fondazione Banco Alimentare per l'aiuto fornito nella messa a fuoco del progetto e del sistema BringTheFood.