

2016

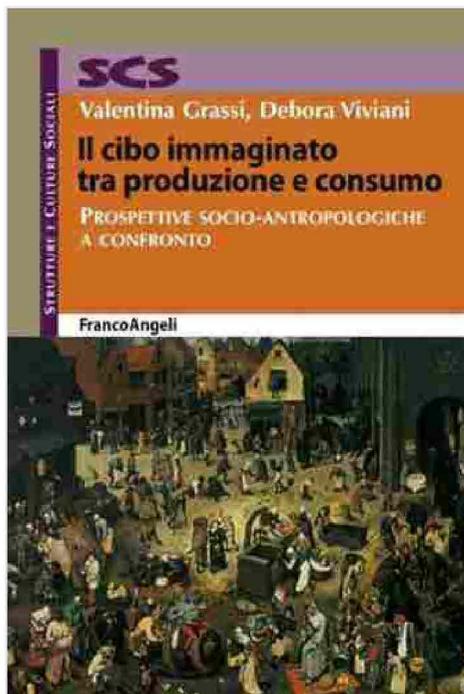
**04**  
APR

## Il cibo immaginato tra produzione e consumo

Le due autrici, Valentina Grassi e Debora Viviani, analizzano il tema dell'alimentazione da prospettive socio-antropologiche



di Matteo Bernardelli



Il cibo immaginato tra produzione e consumo di Valentina Grassi e Debora Viviani

Expo? La massima espressione del **cibo come show**. D'altronde siamo nella fase in cui si predica il ritorno alla terra, si celebra la green economy e si fa convivere una sensibilità "eco" con l'estetizzazione del cibo, ostaggio dei media: programmi di cucina, blog, app. Food-porn, verrebbe da dire. Un cibo che si guarda, ma non si mangia. Come un'opera d'arte.

Sono questi alcuni concetti espressi nel libro di prossima uscita *Il cibo immaginato tra produzione e consumo. Prospettive socio-antropologiche a confronto*, edito da **FrancoAngeli** (Milano) e scritto da **Valentina Grassi** dell'Università Parthenope di Napoli e da **Debora Viviani**, docente di sociologia all'Università di Verona e ricercatrice dell'Osservatorio sui consumi delle famiglie dell'Università di Verona.

**AgroNotizie** pubblica in anteprima e qui di seguito un intervento di Debora



COMMUNITY IMAGE LINE

### L'agricoltura per me

Iscriviti e ricevi la newsletter



E-mail

Password

Puoi usare lettere, numeri, punti e trattini

\* **consenso** al trattamento dei miei dati personali per le finalità indicate nell'[informativa sulla privacy](#)

[REGISTRATI ORA](#)

Non cederemo la tua mail a nessuno

advertising



Viviani, che sul tema del cibo ha scritto importanti libri e saggi, come *Food, mass-media and lifestyles. A hyperreal correlation per Italian sociological review* e *Crisi reale e benessere apparente per micro & macro marketing*.

Di seguito le parole dell'autrice Debora Viviani.

*"Il cibo immaginato tra produzione e consumo (edito da FrancoAngeli, Milano - 2016) nasce in collaborazione con la collega e amica Valentina Grassi, ricercatrice al Dipartimento di Giurisprudenza all'Università Parthenope di Napoli. Entrambe ci occupiamo da anni di immaginario nel tentativo di comprendere e contribuire a creare una **cultura consapevole dell'immagine**.*

*Tutte le sfide del futuro, nonché i fenomeni a noi contemporanei devono essere raccolti con la consapevolezza della forza del loro risvolto immaginale. E il cibo è sicuramente uno dei protagonisti indiscussi di quella foresta di simboli che popola l'immaginario collettivo di oggi.*

*Basti pensare ad **Expo**, che a nostro avviso rappresenta la massima espressione di un **processo di spettacolarizzazione del cibo**, che si sta diffondendo da diversi anni e che ha, non solo avvicinato il discorso alimentare a quello culturale, ma che sembra aver anche spostato l'attenzione verso gli aspetti scenografici.*

*Si pensi alla maggior diffusione di programmi televisivi, di blog e libri di cucina, di app per smartphone per imparare a cucinare, etc.*

*In questo volume, utilizzando le sollecitazioni degli studi sull'immaginario, si analizzano i **due** importanti **processi** che ruotano attorno al cibo: la **produzione** e il **consumo**.*

*Per quanto riguarda la produzione, si assiste alla diffusione di pratiche alimentari che spingono a un ritorno alla terra. Al progressismo moderno si affianca, infatti, fino a sostituirlo una forte **sensibilità ecologica**, che fa riemergere una nuova relazione con la terra-madre e una concezione di benessere strettamente correlata al benessere di coloro che lo abitano. Sempre più si parla di **green economy**, sempre più si reclama il miglioramento della qualità dell'acqua, dell'aria e degli ecosistemi in generale, anche in vista di un'alimentazione più sana.*

*Il cibo sembra vivere quindi un equilibrio tra la sensibilità eco e l'artificialità dei cibi, ridotti alla pura funzione estetico-visuale, aspetto che emerge soprattutto nelle attuali dinamiche di consumo.*

*Intorno al cibo si crea, infatti, oggi un **discorso mediatico** che segue le strategie tipiche del processo di estetizzazione. Blog di cucina, programmi televisivi e altro. È un cibo prima di tutto gustato sul piano visivo.*

*Se da sempre il cibo consumato richiama alla luce quattro aspetti, e cioè **gusto/sapore, storia e legame nutrizionale, valore nutrizionali e potere socializzante**, oggi il cibo che consumiamo ha valore per ciò che è, per il design, per la forma. E' un cibo che è gustato, senza neppure essere mangiato.*

*Parlare di cibo immaginato, di cibo non consumato, non significa necessariamente allontanarsi dal valore tradizionale del cibo, ma può essere*

uno strumento valido, quella forza motrice che può spingere i consumatori a riflettere su un cibo, prodotto e consumato, in un modo che deve essere maggiormente responsabile.

La sua crescente visibilità può, in realtà, essere espediente utile a far conoscere quali **tradizioni**, quali **valori** e quale **etica** si nasconde dietro ogni alimento, riconoscendo alla nostra terra e al nostro lavoro l'importanza che merita".

**Titolo:** Il cibo immaginato tra produzione e consumo. Prospettive socio-antropologiche a confronto

**Collana:** Strutture e culture sociali

**Editore:** FrancoAngeli

**Pagine:** 146

**Prezzo:** Euro 19,00

**In libreria:** 2016

© AgroNotizie - riproduzione riservata

Fonte: [AgroNotizie](#)

Autore: [Matteo Bernardelli](#)

Tag: [LIBRI](#) [ALIMENTAZIONE](#) [RECENSIONI](#) [CIBO](#)

## Leggi gratuitamente AgroNotizie grazie ai Partner



### NEWSLETTER

L'ultimo numero di AgroNotizie è stato spedito il **31 marzo** a **123.512** lettori iscritti: [leggilo ora »](#)

[ISCRIVITI](#) [Consenso Privacy \\*](#)

\* [acconsento](#) al trattamento dei miei dati personali per le finalità indicate nell'[informativa sulla privacy](#)