

## L'INTERVISTA DEL LUNEDÌ

di GINO DATO

# Se la Tv si ciba di cibo lo spettacolo è ghiotto

## Paola Abbiezzi: viaggi e sapori della cucina «catodica»

**I**l cibo e la sua preparazione, la cultura gastronomica e le abitudini alimentari sono oggi una parte essenziale dei format e dei programmi televisivi in ogni angolo del mondo. E ancor più nel nostro paese. Quanto più l'informazione tv delinea l'evoluzione di un paese, tanto più si sofferma a disegnare e indagare i mutamenti dei piaceri e dei vizi della gola. Ne parliamo con Paola Abbiezzi, docente di Storia della radio e delle televisione nell'Università cattolica di Brescia, che ha curato per **Franco Angeli** la collana *La TV è servita. Viaggi e sapori della cucina televisiva*. Il libro, che si apre con una intervista a Carlo Petrini, curata da Roberto Fiori, contiene i saggi di Paola Abbiezzi, Francesco Buscemi, Marco Deriu, Anna Giunchi, Laura Ogna, Giorgio Simonelli.

### Cibo e «cultura»: quali sono le assonanze, e le analogie?

«Il cibo è cultura. Da sempre questa relazione è stata sottolineata dagli studi antropologici e sociologici. L'incontro con l'altro, la conoscenza, il senso di appartenenza passano anche attraverso il cibo e oggi più che mai questa corrispondenza è evidenziata dalla ricerca di un accostamento al cibo che sia significativo rispetto alla propria relazione col mondo, sia dal punto di vista etico che sociale».

### E cibo e comunicazione?

«Meno indagato dai diversi approcci di studio, invece, il rapporto tra simbologia del cibo e processi di comunicazione attraverso i media: l'idea della nostra ricerca di partire dall'analogia di termini come consumo, dieta mediale, focolare domestico, come occasione

di riflessione sul rapporto tra cibo e media, è un'interessante suggestione che assimila sia da un punto di vista terminologico che di funzione il nostro ruolo di spettatori».

### Nella storia della cultura olistica alimentare e gastronomica legata al territorio, quale ruolo gioca l'informazione televisiva?

«L'infanzia della televisione è segnata da forme espressive che rispondono a una precisa esigenza educativa con lo scopo di allargare l'orizzonte domestico e rendere i membri della comunità consapevoli di un'appartenenza culturale. I primi formati di inchiesta, come il *Viaggio lungo le rive del Po alla ricerca di cibi genuini* di Mario Soldati, ma anche le immagini delle piazze in programmi come *Campanile sera*, costituiscono il modello di divulgazione del territorio come luogo di identità e relazione comunitaria».

### Un buon percorso quello del servizio pubblico.

«Sì, bisogna riconoscerlo, la televisione ha condotto su questo filone un straordinario percorso di sensibilizzazione rispetto all'importanza della cultura del cibo. Già a partire dagli anni Settanta, ha approfondito anche tematiche legate ai rischi legati alle modalità di coltivazione e di consumo (le sofisticazioni alimentari ad esempio). Ciò che negli ultimi anni è percepito come una moda, in realtà è eredità di un lungo viaggio alla scoperta del territorio nella sollecitazione di una consapevolezza del pubblico rispetto alla grande tematica gastronomica in senso lato».

### Qual è, se esiste, il legame tra televisione e cibo?

«Consumiamo sia cibo, sia televisione. Secondo una ritualità che si adatta ai nostri bisogni. Ma se eccediamo possiamo fare indigestione di entrambi! Fuori di metafora, sia il cibo che la tv sono mediatori della nostra relazione con il mondo, condizionano il nostro sguardo e la nostra percezione della realtà».

### Saprebbe dare, con un solo aggettivo, una definizione esaustiva della «cucina televisiva» di ieri e quella di oggi?

«Genuina» verso «geneticamente modificata». Siamo passati da una tv casalinga a una tv che è subordinata ai moderni processi produttivi: format internazionali che devono essere declinati secondo il gusto del pubblico di riferimento tra globale e locale, secondo precise strategie di marketing studiate a tavolino».

### Il cibo riveste un ruolo fondamentale come «trait d'union» del continuo confronto tra cultura d'élite e cultura popolare?

«Certamente sì. Ma secondo un'ottica, a mio parere, rovesciata. Oggi osserviamo piuttosto, attraverso il cibo e la sua messa in scena, una tendenza a rendere elitaria la cultura popolare: il cibo di strada, ad esempio, o la genuinità dei prodotti bio (che non sono per tutti, soprattutto se consideriamo il costo) si confrontano con la polarità degli chef stellati, che sono a tutti gli effetti dei personaggi televisivi. Per il grande pubblico».

### E al di fuori dei nostri confini, relativamente all'idea italiana di programma sul cibo, quali sono i trend televisivi del medesimo genere?

«Al di là delle declinazioni na-

zionali dei format più popolari, le indicazioni più interessanti vengono certamente dai programmi che non sono stati adattati al pubblico italiano. Semplificando potremmo individuare nella Gran Bretagna la patria dei *celebrity chef*, tra spettacolo e seduzione con un occhio alla funzione sociale del cibo. È il caso di Jamie Olivier, che nei suoi programmi fa scuola di cucina agli esclusi, ai ragazzi che escono dai riformatori, o addirittura rivoluziona i pasti delle mense scolastiche. Negli Usa emerge la volontà di evocare un'Arcadia felice che è spesso identificata nello stereotipo della Cucina Italiana. Non mancano le stranezze: in Canada va in onda un programma che è un giro del mondo dei ristoranti più pazzi (ce n'è uno in Giappone dove i camerieri sono scimmie)».



**L'INFANZIA DEL PICCOLO SCHERMO**

Le prime inchieste, come il «Viaggio lungo il Po» di Soldati, divulgano i prodotti del territorio come luoghi di identità



MARIO SOLDATI Sopra, «Masterchef» e C. Petri



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.