

OLTRE L'EDIBILE.

Su alcune valenze antropologico-culturali del cibo

di *Ernesto Di Renzo*

Docente di Storia delle Tradizioni Popolari.
Dipartimento di Storia – Università di Roma Tor Vergata

1. Premessa.

Che il cibo, e l'intero universo di precetti gastronomico-alimentari che ne regolano preparazione e consumo, costituisca uno degli argomenti di più generalizzato dominio del nostro vivere quotidiano è un dato così acclarato da non richiedere eccessive specificazioni di merito. Che il cibo, e il grande credito discorsivo ad esso ricorrentemente tributato, costituisca oggi un'affollata e dibattuta arena del sapere erudito e della cultura ufficiale è invece un dato così originale, e fino a non molto tempo fa del tutto inopinato, da richiedere alcuni minimi e non eludibili chiarimenti. Non fosse altro per fare giustizia di una lunga consuetudine di ostracismi, biasimi e disconoscimenti di cui sono stati fatti oggetto coloro che, forse troppo precocemente, hanno manifestato un interesse "accademico" verso questo tipo di argomento. Per lungo tempo, infatti, e praticamente fino alle soglie della contemporaneità, le dissertazioni sul cibo e sull'alimentazione hanno rappresentato per la comunità scientifica italiana e internazionale un esercizio del tutto privo di qualunque valore conoscitivo "vero"; hanno cioè rappresentato una tipologia del sapere di serie B da consegnarsi all'impegno di penne volenterose, magari colte, tuttavia distinte e distanti dal mondo della ricerca rigorosamente orientata. In altre parole, il discorso sul cibo ha incarnato una dimensione fatua del sapere nella quale, assai spesso, «lo studioso i cui interessi si spingevano in tale direzione si trovava ad affrontare il non facile compito di liberarsi da un certo qual senso di colpa»¹. Un senso di colpa rinvianti ad un diffuso e grossolano modo di pensare per il quale era da ritenersi scientificamente privo di significato non solo:

tutto ciò che aveva il sapore del quotidiano [o dell'ozioso, o del popolare, o del godereccio], ma anche tutto ciò che era legato alla sfera domestica e quindi, sulla scorta di un'eredità ottocentesca difficile da eliminare, al lavoro femminile, di cui quello in cucina è certamente uno tra i più creativi.²

¹ Sassatelli (2004), p. 475.

² *Ibidem.*

Lo stesso grossolano modo di pensare che ha annoverato tra le sue vittime più illustri finanche Jean Anthelme Brillat-Savarin, autore di quella celebrata *Physiologie du Goût*³ destinata a segnare una pietra miliare della moderna scienza culinaria. Difatti, anche per l'autore del celebre aforisma «dimmi come mangi e ti dirò chi sei», il condizionamento esercitato dal pensiero ufficiale, razionalistico, androcentrico, è stato a tal punto stringente e inderogabile da indurlo a pubblicare il suo lavoro (lui che era un magistrato e un uomo di ampia e conclamata cultura scientifica) a proprie spese e privo del suo nome.⁴ Ma, si dirà, eravamo ancora nel 1825.

Tuttavia, affinché comincino lentamente ad attenuarsi i sensi di colpa derivanti dall'assumere il cibo ad oggetto focale (non solo incidentale) di studi analiticamente fondati e metodologicamente condotti occorrerà attendere i nuovi sviluppi venutisi a creare nel campo delle discipline umanistico-sociali, ovvero medico-psicologiche, a partire dalla fine degli anni '70 del Novecento in conseguenza dell'incrociare di tre fondamentali eventi:

- il consolidarsi del *boom* economico che in epoca post-bellica ha decretato in tutto l'Occidente la fine della precarietà alimentare e la conseguente possibilità di pensare al cibo non più come ad una necessità da soddisfare per sopravvivere ma (pure) come ad oggetto su cui riflettere per conoscersi, comunicare e vivere meglio;
- l'onda corta innescata dagli studi di Ancel Keys sulla dieta mediterranea; studi che, scardinando in pieno benessere alimentare il mito della bistecca e rivalutando quello *ipocolesterolico* della pastasciutta ha diviso il mondo accademico e quello dell'industria alimentare in due acerrime partigianerie, ciascuna impegnata ad incentivare e far prevalere ricerche "inoppugnabili" volte a dimostrare la bontà delle proprie ragioni riformistiche e controriformistiche;
- l'avvento dei paradigmi post-modernisti che, rinunciando ovunque alla pretesa di perseguire obiettivi di razionalismo scientifico propri del formalismo, del marxismo, dello strutturalismo, del materialismo culturale, e mirando a rifondare l'epistemologia del sapere su basi più umanistico-interpretative ha aperto la strada a nuovi campi e dimensioni della conoscenza.

³ Il titolo completo dell'opera è: *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes.*

⁴ Pedrini (2005), p. 39

Di riflesso a ciò, quelli che fino al ventennio precedente erano stati gli interessi di ricerca di pochi studiosi di scienze umane e sociali⁵ iniziano man mano a diventare gli snodi di riflessione di un numero sempre maggiore di sociologi, antropologi, storici, psicologi e demologi,⁶ evidentemente non più ancorati a paradigmi riduzionistici del proprio sapere disciplinare e (soprattutto) sempre più “sensibili” al *crescendo* mediatico-commerciale coagulatosi attorno al cibo e ai discorsi che su di esso si potevano vantaggiosamente fare.

In Italia, il diffondersi generalizzato del benessere, l’onda lunga degli studi nutrizionistico-alimentari portati avanti dal Keys⁷ e dai suoi epigoni, nonché la ventata di novità intellettuale sollecitata dalla sensibilità post-modernista, hanno iniziato a produrre concreti effetti di ricerca solo a partire dalla fine degli anni ’80 inizi anni ’90. A partire da allora, e con forza sempre più prorompente, il dibattito sul cibo ha pervaso esponenzialmente l’interesse pubblico, finendo con il fuoriuscire dai suoi normali circuiti di produzione/vendita/consumo per catodizzarsi, editorializzarsi, vetrinizzarsi, cinematografizzarsi, feticizzarsi, fierizzarsi, medicalizzarsi, eticizzarsi, popolarizzarsi e, come ultime inevitabili conseguenze, sdoganarsi culturalmente e accreditarsi accademicamente. Uno sdoganamento e un accreditamento da cui è conseguito un inarrestabile gemmare di corsi e master universitari, di convegni scientifici, di forum, di tavole rotonde, di saggi e riviste a tema, di siti e portali web, di specializzazioni disciplinari volte a scandagliare il cibo sotto ogni sua valenza di contenuto, dimensione di significato nonché evenienza di remunerabilità economica.

2. La dimensione “sovrastutturale” del cibo

Questa recente valorizzazione del cibo come “discorso” da affrontarsi sul piano della conoscibilità e del rigore scientifico, sottraendo la sfera gastronomico-alimentare ad una dimensione strettamente *gourmettistica*, manualistico-culinaria e domestico-femminile ha di fatto collocato il tema dell’alimentazione nella sua dimensione che più gli compete: quella culturale.

E che il cibo, oltre ad essere nutrimento (*of course*) sia anche e soprattutto cultura sono lì a documentarcelo secoli di fonti scritte e interi repertori di testimonianze etnografiche. Da esse è possibile evincere come per l’uomo di ogni epoca storica e contesto geografico gli alimenti non sono mai stati semplice materia prima atta a soddisfare la necessità fisiologica della

⁵ Vedi Levi-Strauss (1964), Barthes (1965), Douglas (1966).

⁶ Vedi Bourdieu (1979), Goody (1982), Harris (1985), Appadurai (1988), Fischler (1990), Lupton (1996), Mintz (1996), Poulain (2002), Rappoport (2003).

⁷ Keys (1980)

sopravvivenza, bensì prodotti fortemente investiti di significato sociale, religioso, comunicativo, identitario e, non ultimo gustativo-sensoriale.

Le stesse attività di caccia e raccolta, che qualcuno potrebbe citare a giudizio come la dimostrazione palese di una fruizione puramente nutrizionale del cibo, costituiscono in realtà delle pratiche già fortemente investite di specifiche valenze culturali. Se non altro perché nessun cacciatore è stato mai lì ad attendere che l'animale morisse di vecchiaia o di malattia per consumarne a morsi le sue parti edibili, ma ha adottato via via più complesse tecniche di selezione, accaparramento, trasformazione e consumo delle carni. Tecniche che procedendo dalle semplici pratiche di scuoiatura, arrostitura, bollitura, frollatura, affumicatura, salatura dei vari quarti con lo scopo di renderli più appetibili/digeribili/conservabili, sono andate evolvendosi verso procedimenti sempre più artefatti, includenti marinatura, salmistratura, fumettatura, congelamento, liofilizzazione, sterilizzazione fino ad arrivare alle recentissime frontiere della molecolarizzazione e della ricomposizione materica.

Ma la culturalità e la culturabilità del cibo non riguardano solo la sfera delle tecniche messe in atto per favorire i processi di assunzione e assimilazione degli alimenti. Esse, infatti, si possono cogliere anche nel modo in cui questi ultimi vengono differenzialmente caricati di valori nutrizionali, gustativi, simbolici ed economici che ne rendono praticabile, o inaccessibile, il consumo da parte di determinate società o categorie di persone.

Per ebrei e musulmani osservanti, che il maiale sia un animale tabù è un fatto che non ha nulla a che vedere con la sua indisponibilità a ruminare o con la nocività/ipercaloricità delle sue carni, largamente apprezzate da milioni di europei, americani e asiatici residenti a cavallo dell'equatore. Al contrario è una proibizione culturale dipendente da precise sollecitazioni storiche ed economico/produttive che in certe epoche e in certi contesti geografici si è reso necessario adottare per garantire la coesione e la sopravvivenza delle stesse società che ne hanno favorito il consolidamento. E' inoltre una proibizione che si è successivamente ed efficacemente provveduto a rafforzare e blindare attraverso il crisma sanzionatorio del verbo sacro, cosicché la sua trasgressione avrebbe significato per l'uomo non solo infrangere una norma sociale (estinguibile tramite una ammenda più o meno gravosa) bensì una disposizione divina assai più difficile da sanare (soprattutto in assenza di procedimenti rituali o sacramentali compensativi).

Per gli europei del XVII e di buona parte del XVIII secolo, che la patata appena importata dal Nuovo Mondo fosse ritenuta pericolosa per la salute umana non aveva nulla a che vedere con la reale tossicità del tubero bensì era la conseguenza di un processo mentale che la caricava di

ripercussioni del tutto estranee alla sua piena commestibilità. Ripercussioni che si riteneva potessero comprendere lebbra, scrofola e altre patologie di grave afflizione per l'uomo. Affinché il pregiudizio sulla velenosità della patata riesca ad estinguersi nella mentalità colta e popolare europea occorrerà attendere la seconda metà del XVIII secolo e il verificarsi di numerose carestie che obbligheranno le comunità locali a fare inevitabile ricorso al suo uso alimentare. Un ricorso sempre più frequente e generalizzato che condurrà, nel secolo successivo, non solo a riscattare le sue qualità nutrizionali ma anche ad apprezzare in chiave gastronomica le sue inaspettate doti gustative.

La polisemia degli alimenti

Sempre in riferimento alla dimensione culturale del cibo, e alla componente sovrastrutturale che ne accompagna materialità, circolazione e consumo, può essere del tutto rilevante comprendere come gli alimenti possano (all'occorrenza) diventare oggetto di investimento simbolico al punto da creare delle associazioni molto forti tra ciò che si mangia e le differenti forme di identità: di genere, di ceto, di etnia, di religione e via discorrendo. In questo preciso senso:

da ciò che si mangia, da quanto si mangia, da dove si mangia e da come si mangia, ciascuno comunica di sé, e comprende dell'altro, ciò che più intimamente lo riguarda. Comunica cioè, prima ancora e senza il bisogno di esibire qualsiasi documento di identificazione, da quale territorio si provenga, a quale classe sociale si appartenga, quale culto si professi e perfino quali disagi psicologici si patiscano.⁸

Al riguardo, riflette Tullio Seppilli, all'interno di ogni società, e in relazione ad ogni epoca storica, il cibo viene investito di valori e di significati extra-nutrizionali alle cui basi agiscono complessi e contraddittori processi sociali, culturali ed economici.⁹ Questi processi fanno sì che spesso singoli alimenti, o classi di alimenti, in base a talune loro caratteristiche come il sapore, l'odore, il costo, la provenienza o la disponibilità sul mercato assumano significati «che si proiettano sulle persone o sui gruppi sociali che ne fanno uso, denotando raffinatezza o volgarità, scarsa vitalità o esuberanza, anti-conformismo, ricchezza, esotismo, creatività o piatta ripetitività».¹⁰ Per siffatta ragione, chiarisce l'antropologo, pressochè ovunque si sviluppano delle vere o proprie stereotipie che sono più o meno da tutti condivise e riconosciute.

⁸ Di Renzo (2009), p. 20.

⁹ Seppilli (1994), p. 11

¹⁰ *Ibidem*.

Tra le più marcate si possono considerare quelle che stabiliscono delle associazioni simboliche tra alimenti e polarità sessuale, oppure quelle che stabiliscono dei collegamenti tra cibi e polarità ceto-anagrafiche:

In correlazione con i tratti che definiscono la tradizionale dicotomia dei modelli di uomo e di donna, gran parte dei cibi e delle bevande risultano ancora associati a connotazioni di sesso e assumono perciò precise posizioni lungo un asse di polarità in cui ciascun elemento è più maschile o più femminile di altri.¹¹

Così ad esempio in Italia, o in gran parte di essa, una grappa è tutt'oggi considerata più maschile di un cognac, che a sua volta è considerato più maschile di un martini, che a sua volta è considerato più maschile di una tisana o del latte. Analogamente, ragionando in termini di prodotti caseari, si può sostenere che una mozzarella è percepita più femminile del parmigiano, che a sua volta è percepito più femminile del pecorino, che a sua volta è percepito più femminile del *casu marzu* e via dicendo.

Stesso discorso di stereotipie lo si può fare in riferimento alle distinzioni riguardanti i modelli ceto-sociali. Anche in questo molti cibi risultano mentalmente collocati lungo un *continuum* di valori in relazione al quale ciascun alimento, o piatto, è ritenuto più “signorile” (leggi raffinato) o più “popolare” (leggi grossolano) di un altro. Così ad esempio un'anatra all'arancia è reputata più raffinata di un tacchino ripieno, che a sua volta è reputato più raffinato di un arrosto di pollo, che a sua volta è reputato più raffinato di una trippa alla romana o di una coratella di agnello. Allo stesso modo una minestra di cotiche e fagioli è valutata più grossolana dei bucatini all'amatriciana, i quali sono valutati più grossolani delle pennette al pomodoro e basilico, le quali sono valutate più grossolane di un risotto alle erbe o di una chitarrina al tartufo bianco di Alba.¹²

Ma attenzione. Poiché, come ci ricorda Ferdinand De Saussure, nei simboli il nesso che intercorre tra significante e significato è di natura arbitraria e poiché la cultura (produttrice di simboli) è sempre variabile nelle sue configurazioni storiche e geografiche, può accadere che ciò che in un dato territorio risulta provvisto di valori positivi in un altro venga invece rivestito di valori diametralmente opposti. Così come può accadere che ciò che in una determinata epoca assume connotazioni elitarie in un'altra invece si carichi di connotazioni popolari o di massa. Del tutto emblematico al riguardo è da reputarsi il caso del caffè (o del cioccolato) che, se nell'Europa del XVIII secolo veniva percepito come la bevanda

¹¹ *Ibidem.*

¹² Queste valutazioni, e altre qui volutamente non prese in considerazione che collegano gli alimenti a scale di valori simbolici socialmente condivisi, sono il frutto di una indagine condotta dallo scrivente tra gli studenti dell'Università romana di Tor Vergata nel corso dell'a. a. 2008-2009. L'indagine è tuttora in fase di svolgimento e i risultati complessivi saranno disponibili per la fine del 2010.

borghese/benestante per eccellenza, a partire dal secolo successivo è diventato un prodotto di largo consumo e di ampissima diffusione popolare.¹³

Altrettanto significativo poi è il caso del caviale che, da cibo per pescatori poveri quale era nelle sue zone geografiche di maggior produzione, è via via diventato un marcatore di agiatezza economica e di raffinatezza di gusti solo a seguito di un lungo processo di “aristocratizzazione”. Ricostruisce al riguardo Luciano Sterpellone:

Mentre ai nostri tempi il caviale rappresenta un vero *status symbol* per chi siede al ristorante di lusso, nell'antichità era semplicemente il cibo base dei pescatori, che lo estraevano dalla pancia dello storione femmina prima di vendere il resto [...] Solo a partire dagli inizi del XX secolo, e in Francia, il caviale incontrò il favore dei *viveurs* del tempo, entusiasti di tutto ciò che fosse raro e soprattutto “caro”. Ma la gente comune non trovò poi il caviale così tanto gustoso tant'è che all'esposizione Gastronomica del Grand Palais, dove si faceva gustare gratis il caviale, gli organizzatori si videro costretti ad installare delle sputacchiere dinanzi allo stand [che ne offriva l'assaggio].¹⁴

Un fenomeno di risemantizzazione analogo a quelli del caffè, del caviale, ma anche delle spezie, delle ostriche o del vino, si è di recente imposto alla nostra esperienza quotidiana con i casi del pane nero e delle zuppe di farro: alimenti che fino ad epoche anteriori al *boom* economico costituivano la monotonia alimentare di tutti quei ceti subalterni che evidentemente non potevano permettersi sia il tanto agognato pane di farina di grano tenero sia i grassi *consommé* della cucina benestante.

Ebbene, per tutta una serie di sincronismi socio-economico-culturali verificatisi nell'ultimo scorcio del ventesimo secolo,¹⁵ oggi quello stesso pane nero e quella stessa zuppa di cereali sono per molti diventati un simbolo di prelibatezza e un segnale visivo di appartenenza di classe, posta la rarità di domanda che li accompagna e posto il prezzo “fuori misura” con cui sono messi in vendita nelle botteghe del gusto o nei menù dei ristoranti più *à la page*.¹⁶ Del resto è proprio dall'antieconomicità e dal consumo selettivo, fanno rilevare sociologi, semiologi e antropologi come Bourdieu, Barthes, Le Breton, che deriva la concettualizzazione di questi (ed altri) alimenti come perfetti marcatori di *status* elevato e di raffinatezza dei gusti.¹⁷

¹³ Montanari (2004), p. 103

¹⁴ Sterpellone (2008), pp. 88-90.

¹⁵ Di Renzo (2009), pp. 27 sgg.

¹⁶ Di Renzo (2008).

¹⁷ Quella stessa antieconomicità e quella stessa selettività nei consumi che trovano la loro più efficace ratifica nel celebre aforisma «Tutto ciò che abbonda è vile», pronunciato dal dotto Isidoro di Siviglia con esplicito riferimento all'avversione per i fagioli, e per tutto quanto sapeva di eccessivo e grossolano, da parte delle classi dominanti del Medioevo europeo. Montanari (1997), p. 358.

Ebbene, da tutto questo esemplificare affiora prepotente il concetto che il cibo, fuoriuscendo da un discorso strettamente nutrizionale, non solo incarna un fatto appartenente alla sfera dei valori socio-economico-produttivi dell'uomo, ma si colloca anche e a pieno titolo nella sfera del simbolico-comunicativo.

In altre parole il cibo, qualunque sia la materia prima che lo componga, si "ipersignifica" come l'assuntore di una dimensione segnico-comunicativa di cui ciascuno fa (ed ha) esperienza più o meno consapevole nei propri comportamenti quotidiani. È infatti la dimensione segnica ciò che fa ritenere buono da mangiare il panettone a Natale o la colomba a Pasqua, rendendoli inadatti al consumo in rapporto a qualunque altro momento dell'anno. È ancora la dimensione segnica ciò che induce a considerare un piatto di *trippa alla romana* una gustosa ricetta da assaporare in un qualunque giovedì della settimana mentre la rende una portata del tutto inappropriata per un pranzo di nozze. È sempre la dimensione segnica ciò che in occasione di una cena romantica a lume di candela, induce l'invitante ad ordinare una *tartare di spigola su verdure mediterranee*, oppure un *filetto di vitello in salsa vanigliata su purea di topinambur*, piuttosto che *rigatoni con la pajata* oppure *spaghetti aglio e olio e peperoncino*. Piatto di spaghetti che la stessa dimensione segnica ce lo fa invece ritenere del tutto congruo ad intrattenere gli amici durante lo svolgimento televisivo di una partita di campionato.

Brevi conclusioni: il cibo come fabbrica delle identità etnico-territoriali

Asiago, Madeira, Gorgonzola, Chianti, Fiorentina, San Daniele, Champagne, San Marzano, Bordeaux, mortadella di Campotosto, cipolle di Tropea, zafferano di Navelli, culatello di Zibello, speck di Sauris, aceto balsamico di Modena: sia che si impieghino stringati poleonimi, o coronimi, sia che si faccia ricorso ad appena più estese locuzioni binomiali, i cibi esplicitano sovente un'intima connessione con città, territori, regioni, stati.

Vera o inventata, presunta o comprovata, antica o recente la si possa qualificare, tale connessione cibo-territorio reca impressa una delle più evidenti prove degli interventi culturalizzanti operati dall'uomo sulla sfera dell'alimentazione: vuoi mediante i meccanismi denominativi/identificativi che hanno dato luogo alle citate sinonimie toponomastiche; vuoi attraverso le prassi normative messe in atto nei procedimenti di tutela qualitativa degli alimenti; vuoi mediante i metodi produttivi localmente escogitati per ottimizzare le modalità di preparazione e gli attributi di gusto.¹⁸

¹⁸ Un altro esempio di culturalizzazione evincibile nelle denominazioni alimentari è quello che rinvia alle procedure di confezionamento/stagionatura degli alimenti: formaggio di fossa, canestrato, soppressata, coppiette,

Tale culturalizzazione, inoltre, soprattutto laddove il concetto di “cibo del territorio” viene posto in strettissima correlazione con quello di tradizione, di memoria e di identità, diventa spesso oggetto di un così deciso processo di intensificazione simbolica da arrivare a compenetrarsi con la sfera delle appartenenze etniche. In simili casi, lo stomaco e i gastrocentrismi¹⁹ diventano allora l’elemento/concetto mediante cui le singole comunità:

- autocelebrano la propria unicità
- inverano la propria identità “mistica”
- radicalizzano/stigmatizzano le forme dell’alterità (Inuit: *divoratori di carne cruda*, Tedeschi: *mangia-patate*, Italiani: *maccheroni*, Veneti: *polentoni*, Napoletani: *mangia-pizza*; Avezzanesi: *cococciari*, Ortucchiesi: *ranocchiarì*)
- perseguono dei profitti di natura economico-commerciale
- chiamano a raccolta nel territorio schiere di *food trotter*, gastronomi e di enoturisti.

In pratica: l’IGT si fa “totemismo”.²⁰

In Italia, così come del resto in tutto il mondo globalizzato, l’affermarsi del totemismo alimentare in chiave anti-omologativa ed auto-celebrativa delle identità locali, da circa un trentennio a questa parte rappresenta un fenomeno in costante crescita che chiama in causa determinanti di varia natura e di complessa interpretazione. È un fenomeno, inoltre, che si appalesa in una gamma diversificata di azioni che vanno dalla costituzione di marchi e di consorzi di tutela all’allestimento di imponenti gastro-liturgie di piazza; dalla riassunzione di spazi e tempi del mangiare *more antiquo* alla riscoperta della ruralità borghigiana; dal recupero della biodiversità animale e vegetale alla musealizzazione del gusto; dalla riproposizione di piatti e gastronomie della memoria alla sollecitazione di *expertises* accademico-specialistiche volte a validare il loro legame con il territorio.

Tutto ciò, naturalmente, alla luce di quanto Leon Rappoport, indagando sulle componenti socio-psicologiche del cibo, ha voluto ricordarci con assai perspicace espressione: «Che ne siamo consapevoli o meno quando mangiamo stiamo inghiottendo non solo un determinato alimento, ma anche il concetto, [la cultura, il territorio] che gli si accompagna».²¹

sottocenero, e ci discorrendo. In simile caso la dimensione della cultura che viene implicata è quella cosiddetta “materiale”. Cfr. Di Renzo (2006)

¹⁹ Cfr. Teti (1999).

²⁰ Fatta naturalmente franca la proibizione, connaturata al fenomeno di freudiana/levistraussiana memoria, del nutrirsi del cibo totemico.

²¹ Rappoport (2003), p. 40.

Riferimenti Bibliografici

- APPADURAI, A. (1988), *How to make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*, «Comparative Studies in Society and History», n. 30.
- BARTHES, R. (1966), *Elementi di semiologia*, Torino, Einaudi (ed. or. 1965)
- BOURDIEU, P. (1983), *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino (ed. or. 1979).
- BRILLAT-SAVARIN, J.A. (2002), *Fisiologia del gusto*, Milano, BUR, (ed. or. 1825).
- DI RENZO, E. (2006), *Il paradigma della cultura nel quadro di una politica di tutela e valorizzazione dell'heritage*, «Annali italiani del turismo internazionale», n. 6, Milano, Università degli Studi di Milano- Bicocca
- DI RENZO, E. (2008), *Il "cibo locale" tra comunicazione mass-mediatica e marketing turistico del territorio*, «Annali italiani del turismo internazionale», n. 7, Milano, Università degli Studi di Milano-Bicocca.
- DI RENZO, E. (2009), *Mangiare geografico. I modelli alimentari nel lazio tra tradizione e riproposizione culturale*, «Documenti geografici», n. 13, 2008, Roma, Università di Roma Tor Vergata.
- DOUGLAS, M. (1998), *Purezza e Pericolo*, Il Mulino, Bologna, (ed. or. 1966).
- FISCHLER, C. (1992), *L' onnivoro: piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Milano, Mondadori, (ed. or. 1990).
- FLANDRIN, J. L. (1994), *Il gusto e la necessità*, Milano, Il Saggiatore.
- GOODY, J. (1982), *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*, Cambridge, Cambridge university press.
- HARRIS, M. (1990), *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi, (ed. or. 1985).
- KEYS, A. (1980), *Seven countries: a multivariate analysis of death and coronary heart disease*, Cambridge, Harvard University Press.
- LE BRETON, D. (2007), *Il sapore del mondo: un'antropologia dei sensi*, Milano, Cortina, (ed. or. 2006)
- LÉVI-STRAUSS, C. (1966), *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, (ed. or. 1964).
- LUPTON, D. (1999), *L'anima nel piatto*, Bologna, Il Mulino, (ed. or. 1996).
- MINTZ, S. W. (1996), *Tasting Food, Tasting Freedom. Excursions into Eating, Culture and the Past*, Boston, Beacon Press.
- MONTANARI, M. (2004), *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza.
- MONTANARI, M. (1997), *I luoghi della cultura alimentare*, in *Centri di produzione della cultura nel Mezzogiorno normanno-svevo* (a cura di G. Musca), Bari, Dedalo,.
- PEDRINI, C. (2005), *Buono. Pulito. Giusto. Principi di nuova gastronomia*, Torino, Einaudi.
- POULAIN, J.P.(2002), *Sociologies de l'alimentation*, Paris, Puf.
- RAPPOPORT, L. (2003), *Come mangiamo: appetito, cultura e psicologia del cibo*, Milano, Ponte alle Grazie.
- SASSATELLI, R. (2004), *L'alimentazione: gusti, pratiche e politiche*, «Rassegna Italiana di Sociologia», n. 4.
- SEPELLI, T. (1994), *Per una antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psico-culturali della risposta sociale a un bisogno biologico*, «La ricerca folklorica», n. 30.
- STERPELLONE, L. (2008), *A pranzo con la storia*, Torino, SEI.
- TETI, V. (1999), *Il colore del cibo: geografia, mito e realta dell'alimentazione mediterranea* Roma, Meltemi.