DOPPIOZERO

Sacrificio in regime mediatico

Gianfranco Marrone

22 Ottobre 2019

Esterno giorno. Campagna. La telecamera inquadra in primo piano un gruppo di oche paffute, sanitariamente impeccabili. Starnazzano felici, da quel che sembra. Giorgione, al di là della recinzione da pollaio, le indica soddisfatto, chiamandole per nome: Giuseppina, Ada, Francesca…. Racconta quel che hanno mangiato, in che modo hanno vissuto, come e quando si sono accoppiate, le amicizie, gli amori. E ancora: come lui stesso le ha nutrite, che cosa hanno mangiato, che aria hanno respirato. Insomma: tutto. La relazione affettiva fra oche e padrone è forte, si capisce subito. E commuove. Anche perché, poi, Giorgione ne sceglie una in particolare, Ada, e ne decanta le lodi.

Stacco.

Interno giorno. Cucina. Giorgione indossa il grembiule da cuoco, guarda in camera, indicando, accanto a lui, distesa su un ampio tagliere, l'oca (presumibilmente Ada): morta, pulita, spennata. Pronta a esser cucinata. E Giorgione inizia il suo *cooking show* spiegando passo passo ai telespettatori come vanno cucinate al meglio le grosse oche del suo pollaio. "Hanno avuto una bella vita – dice –; è giusto che facciano una bella fine".

Questo accade regolarmente, col medesimo schema, durante tutta la serie televisiva sugli "Animali da cortile", che fa parte delle varie, fortunate trasmissioni mandate in onda da Gambero Rosso Channel, dove il simpatico chef Giorgio Barchiesi, in arte Giorgione, illustra ai numerosi fan le sue ricette migliori, impegnative per lo stomaco ma estremamente gustose. Lo stesso accade perciò per la faraona, l'anatra, la gallina, il germano lugubre…

Il problema, capiamo, sta tutto nello stacco di montaggio. In quel che la tv non ci ha fatto vedere, e che è molto semplicemente il sacrificio dell'animale, passaggio logico necessario dalla vita alla morte affidato a un'ellissi narrativa che tutti colgono senza pensarci più di tanto. Ellissi che a prima vista è un omaggio all'odierna, sempre più forte e diffusa sensibilità nei confronti degli animali,

considerati non più come strumenti al servizio dell'uomo, attori che contribuiscono alla gestione e al miglioramento della vita sociale, ma come soggetti a tutti gli effetti, con loro diritti, passioni, ragioni. Vegetarianismo, veganismo e animalismo, si sa, sono diverse sfaccettature di tale sensibilità, talora impegnati in prima linea – lo vedremo – per spiegare le ragioni etico-affettive delle rispettive scelte dietetiche e per farne relativa propaganda.

A ben vedere, però, le cose stanno qui diversamente: quel che ci viene mostrato, anzi che non ci viene mostrato, non è il rispetto per l'animale *tout court* ma soltanto il momento della sua messa a morte: quel torcergli il collo che, se nelle società tradizionali costituiva un momento rituale abbastanza diffuso delle e nelle comunità, è adesso denegato, cancellato alla vista ma non per questo inesistente. Possiamo parlare, perciò, di conformismo mediatico? Si direbbe proprio di sì. Basta difatti rimuovere il generico fastidio legato alla visione del momento della morte, di un decesso legato ai nostri bisogni o desideri troppo umani, non certo al ciclo di vita biologica dell'animale. E poi continuare tranquillamente a cucinarlo e mangiarlo, prevedibilmente con grande piacere.



Il caso non è unico. Qualcosa di molto simile accade nella trasmissione *Bon appétit*, mandata in onda in Italia sempre da Gambero Rosso Channel, il cui protagonista è il celebre attore Gérard Depardieu accompagnato dallo chef del

suo ristorante parigino Laurent Audiot: la trasmissione viene descritta dalla rete come “un viaggio attraverso diverse regioni d'Europa alla ricerca delle specialità gastronomiche locali e della storia di ogni luogo visitato”.

Esterno giorno. Medina di Fès. Laurent va alla ricerca di ottimi piccioni da preparare per Gérard, noto pantagruelico gourmet. Sta per perdersi nel labirinto del mercato quando trova un pollivendolo d’eccezione che mette in vendita i volatili da lui cercati. Il pollivendolo spiega in che modo li alleva, cosa mangiano, ne vanta la tenerezza delle carni, il sapore sopraffino. Laurent vuol salire in piccionaia, arrampicandosi non senza difficoltà nel soffitto della piccola bottega del marocchino: i piccioni son tanti, tubano un po’ impauriti, ma appena vedono il padrone si rasserenano. Al punto che costui, con una destrezza notevole, ne acchiappa un paio e li porta giù. “Me li prepari?”, domanda Laurent. “Certo”, risponde l’uomo, sicuro del fatto suo.

A questo punto va verso un lavabo, prende un coltello, fa scorrere l’acqua e va per sgozzare le malcapitate bestie. Ma l’immagine sfoca giusto all’altezza delle loro gole, si vede appena un po’ di sangue schizzare via, il tutto per pochi secondi. Quando l’immagine è di nuovo nitida, i piccioni sono già dentro una busta da consegnare allo chef, che paga e va via, soddisfatto del proprio bottino. “Gérard sarà contento”, dice fra sé e sé.

La procedura espressiva è qui diversa – sfocato piuttosto che stacco di montaggio –, ma il significato è analogo: quel che viene oscurato è di nuovo l’attimo del sacrificio, il passaggio breve ma intenso dalla vita (dove l’animale è libero in piccionaia) alla morte (dove è prodotto alimentare in una busta di mercato). Stesso *clin d’oeil* verso gli animalisti, stessa supposta insincerità per compiacere il telespettatore che vuol gustare senza vedere, apprezzare i cibi senza voler capire il lavoro e la violenza necessari per produrli.

Si tratta di una questione eminentemente televisiva? Le trasmissioni tv, per quanto non più generaliste, sembrano voler ancora assecondare le masse, le quali da un lato scelgono il paraocchi che illusoriamente le libera da ogni cattiva coscienza, mentre dall’altro si lasciano trasportare dal *mainstream* gastromaniaco che contraddistingue la cultura nostra contemporanea. La filiera agroalimentare che dal produttore va al consumatore – mito contemporaneo che si pretende antico e tradizionale – è spezzata: manca il passaggio della materia prima (viva) alla sostanza culinaria (che non lo è più). La tv, in questo come in tanti casi, non fa che rispecchiare pensieri e parole, abitudini e affetti sociali che la trascendono, proponendo al tempo stesso modelli da imitare in società. Dunque non è la sola a corroborare questo genere di presumibili doppiezze.



Diciamo allora che si tratta di una questione più generalmente mediatica, dando al termine *medium* tutta l'ampiezza che deve rigorosamente meritare, e che comprende, per quel che ci attiene qui e ora, anche uno spazio ricchissimo di senso come un parco agroalimentare, ed esattamente come "il più grande parco agroalimentare del mondo" qual è, nella odierna periferia bolognese, Fico – sigla che sciolta recita "Fabbrica Italiana Contadina".

Di Fico si è detto tanto, in svariati contesti e circostanze, e con differenti interpretazioni e valutazioni. Qui ci interessa solo un aspetto di relativo dettaglio. Il semiologo sempre al lavoro, interessato alle forme più che alle sostanze, esulta nel ritrovare in tutt'altro contesto di senso – in tutt'altro linguaggio – la medesima significazione. Di che cosa si tratta? Il principio 'filosofico' di Fico sta tutto nell'idea di filiera sopra menzionata: da cui una struttura topologica dello spazio a quattro stadi: vengono prima esposti le materie prime (e dunque ecco orti, giardini, frutteti, ma anche stalle e pollai) e i laboratori per la loro trasformazione (salumai, pastai, pasticceri, gelatai, panettieri etc.); per poi passare alle cucine (dove le sostanze già elaborate vengo trasformate veri e propri cibi) e ai luoghi di ristorazione (dove tali cibi vengono infine consumati). La produzione delle materie

prime si trova all’esterno; laboratori, cucine e ristoranti all’interno.

Per quel che riguarda gli animali, essi vengono esposti in “stalle aperte” (perfettamente pulite e inodori), situate appunto all’esterno, dove si possono ammirare a distanza molto ravvicinata diverse razze di bovini, suini e ovini. Per ogni razza vengono descritte in appositi cartelli antistanti le gabbie le proprietà alimentari essenziali. Così la vacca romagnola ha “le carni tenere”, mentre la piemontese “ha un’alta resa alla macellazione, con carni tenere e magre, gustose”, dalla chianina “si ottiene la rinomata bistecca alla fiorentina”, la carne della podolica è “di buona qualità” e dal suo latte “si produce il caciocavallo”. Analogamente per i maiali: del suino grigio “le cosce rappresentano il taglio più pregiato perché destinato alla produzione del prosciutto”, dalla mora romagnola si ottengono “salumi di pregio”, dal suino nero di Calabria “si fa la soppressata”, dal suino pesante padano anche qui prosciutto, mentre la cinta senese è “molto adatta al pascolo”. Stessa cosa per i polli, le oche dal fegato grasso e così via. Insomma: una specie di zoo di animali da pasto, molto probabilmente unico al mondo. I bambini osservano le bestie come se si trovassero in uno zoo; in realtà esse sono lì perché buone da mangiare.



Cosa accade quando, superando la soglia fra esterno e interno, passando cioè da un segmento topologico a un altro, si rientra dentro l’enorme spazio fantasmagorico di Fico? Se si è fortunati – lo spettacolo viene messo in scena solo ad alcuni orari della giornata – si può assistere alla preparazione della porchetta. Su lunghi tavoli vengono distese le carcasse del maiale, le quali vengono private della cotenna, disossate, private del grasso in eccesso, tagliate ad hoc, condite con olio e aromi vari, infine richiuse e ricucite a formare l’oggetto alimentare che il consumatore ben conosce quando si reca a mangiare un panino iperpopolare a una fiera di paese, alla spiaggia o lungo la via periferica della città: la porchetta, appunto. Il tutto dinnanzi a frotte di visitatori, ben armati di telecamere e telefonini, che assistono alla scena fotografando all’impazzata, mentre un signore esperto con microfono ne illustra le varie fasi. Dallo zoo per animali da mangiare siamo insomma passati nella finta bottega di un macellaio che dà spettacolo di se stesso.

Ecco insomma trasposto dal linguaggio televisivo a quello spaziale – e poco importa stabilire la direzione di tale traduzione intersemiotica – un significato molto simile, quasi identico. La sostanza dell'espressione, diremo, è cambiata; la forma del contenuto è la stessa. Anche qui il sacrificio c'è (da qualche parte non meglio identificata) ma non si vede. In modo da tenere linda la coscienza del visitatore interessato, da un lato, a conoscere le tecniche delle diverse filiere agroalimentari e, dall'altro, a degustare al meglio i prodotti finiti. Telespettatore e visitatore possiedono un medesimo programma d'azione e di passione (*non-voler-vedere* è il loro carico modale comune), e sono inseriti in un medesimo dispositivo scopico solo apparentemente paradossale, dove la messa in mostra si alterna all'occultamento. Ecco all'opera una specie di voyeurismo mutilato: le carni dell'animale macellato ricordano quasi le celebri carcasse di bue dipinte da Rembrandt o da Soutine, ma vengono appositamente depurate da qualsiasi crudeltà le abbia poste in essere. Una specie di pornografia soft: lo sfocato di Depardieu va in quella direzione.

Estratto da La sfera umanimale. Valori, racconti, rivendicazioni*, a cura di Denis Bertrand e Gianfranco Marrone (Meltemi, pp. 274, € 20), con saggi di Greimas, Fabbri, Marrone, Bassano, Simon, Bartoletti, Giannini, Mangano, Costantini, Segre Reinach, Bertrand, Marsicani, Migliore, Horrein. Il tema è quello del rapporto sociali fra specie umane e specie animali nel discorso e nella cultura contemporanea.* ***Il libro verrà presentato oggi pomeriggio alle 18 alla Libreria Feltrinelli di Palermo****, via Cavour, da Alice Giannitrapani, Dario Mangano e Gianfranco Marrone.*

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO


MELTEMI
A CURA DI DENIS BERTRAND
E GIANFRANCO MARRONE
LA SFERA
UMANIMALE
VALORI
RACCONTI
RIVENDICAZIONI
BIBLIOTECA / SEMIOTICA