

ALMA MATER STUDIORUM – UNIVERSITA' DI BOLOGNA
SCUOLA DI LETTERE E BENI CULTURALI

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN: SCIENZE DELLA
COMUNICAZIONE PUBBLICA E SOCIALE

**IL CIBO NELLA FICTION
ITALIANA E STATUNITENSE: DUE
ORIZZONTI CULTURALI A
CONFRONTO**

Tesi di laurea in: SOCIOLOGIA DELLA COMUNICAZIONE
MULTIMEDIALE

RELATORE

Saveria Capecchi

PRESENTATA DA

Simona Cerè

CORRELATORE

Pina Lalli

Sessione: II

Anno accademico: 2014/2015

INDICE	
INTRODUZIONE	4-6
CAPITOLO 1	
1.1 EVOLUZIONE DEL CIBO COME COSTRUTTO SOCIOCULTURALE	7-15
1.1.1 A tavola tra l'Oriente e l'Occidente 22	15-
1.1.2 Globalizzazione versus processi in individualizzazione	22-29
1.1.3 Il cibo nella religione	29-32
CAPITOLO 2	
2.1 IL CIBO COME SOCIALIZZAZIONE	33-42
2.1.1 Posizione sociale e il rito di sedersi a tavola	42-46
2.1.2 Due tendenze del mangiare fuori casa: il ristorante o la casa di amici	47-50
2.2 IL CIBO COME ELEMENTO CULTURALE	51-57
2.2.1 Tensione tra globale e locale	57-62
2.3 ALTRI ASPETTI LEGATI AL CIBO	63-69
CAPITOLO 3	
3.1 STORIA DELLA TELEVISIONE	69-74
3.1.1 La cucina in televisione	74-84
3.2 IL FENOMENO DELLE FICTION	84-86
3.2.1 La varietà dei generi televisivi	86-88
3.2.2 Un buon connubio: cibo e fiction	89-92
3.3 #SOCIALEATING, #FOODSHARING, #FOODPORN	93-98
CAPITOLO 4	
4.1 LA RICERCA	98
4.1.1 Analisi dei telefilm italiani	98-108
4.1.2 Analisi dei telefilm statunitensi	109-118
4.3 DIFFERENZE TRA ITALIA E STATI UNITI D'AMERICA	119-132
CONCLUSIONI	133-135

BIBLIOGRAFIA	136-139
SITOGRAFIA	140-144
VIDEOGRAFIA	145
APPENDICE	146-206

RIASSUNTO

Questo elaborato, tratta il tema del cibo nei telefilm italiani e statunitensi, mettendo a confronto i due orizzonti culturali.

La tesi, si apre con un excursus su come il cibo si è evoluto dalla preistoria fino ai giorni d'oggi e che ruolo ha avuto per le popolazioni prese in esame; sono poi stati messi a confronto l'Oriente e l'Occidente sul piano alimentare e come la religione influisce sulla dieta di queste popolazioni imponendo divieti e regole di preparazione degli alimenti.

Tra queste due parti di mondo poi, il tema dell'immigrazione, è molto sentito e in tutto ciò, il cibo, gioca un ruolo molto importante perché, anche se sembra un aspetto irrisorio rispetto ai problemi da cui le persone stanno fuggendo e ai problemi che dovranno affrontare nel nuovo paese, la possibilità di reperire gli ingredienti e quindi di preparare i piatti della propria tradizione, li fa sentire, almeno nei momenti dei pasti, più vicini alla loro terra e ai loro cari rimasti in patria.

Complice la globalizzazione poi, molte persone hanno anche iniziato a mangiare alimenti che prima non sapevano nemmeno che esistessero e, dopo la Seconda Guerra Mondiale, alcuni cibi che prima erano di lusso, diventano a basso prezzo quindi acquistabili da tutti.

Con ciò però, è cresciuto anche il consumo del cibo spazzatura e le persone, hanno iniziato a voler mangiare in modo più genuino e sono nati anche vari movimenti che promuovono particolari diete alimentari come il vegetarianismo ed il veganismo e le relative sottocategorie che col tempo sono aumentate.

Il cibo, oltre che avere la funzione di nutrimento per ogni persona, è anche un buon modo per socializzare ed è sinonimo di elemento culturale infatti ad esso, si possono legare varie forme di identità come: sociale, religiosa, filosofica, economica ed etnica.

Un intero capitolo poi è dedicato al cibo e ai mezzi di comunicazione perché da quando negli anni Cinquanta sono nati i primi programmi televisivi dedicati interamente a questo tema, il fenomeno non ha fatto altro che aumentare tanto da invadere la televisione e la vita delle persone che si stanno sempre di più appassionando alla cucina.

Il fulcro dell'elaborato però, è un'analisi qualitativa di contenuto delle seguenti serie televisive: "Benvenuti a tavola: Nord vs Sud", "Il commissario Montalbano"; "Il restauratore" e "Un medico in famiglia", "2 broke girls", "Mike e Molly", "Modern family" e "The big bang theory" e l'obiettivo, è quello di analizzare la rappresentazione del rapporto intrattenuto dagli individui con il cibo e fare luce sulle differenze culturali tra l'Italia e gli Stati Uniti d'America. La griglia di analisi, tiene conto dei seguenti items: socializzazione, identità nazionale, status e genere.

Quello che è emerso dall'analisi, per quanto riguarda la socializzazione, è che in generale il cibo è un buon collante per le relazioni familiari e di amicizia ma in Italia, questo rapporto, è più sentito rispetto agli Stati Uniti d'America dove esso, si verifica soprattutto nei giorni di festa piuttosto che nella quotidianità.

Emerge anche, come la tecnologia, minaccia la socializzazione delle persone che potrebbero ritrovarsi in un bar, in un ristorante o da qualsiasi altra parte per scambiarsi qualche parola perché la gente, tende ad utilizzare smartphone, computer e altri mezzi tecnologici per comunicare con persone che abitano a pochi passi da loro o facilmente raggiungibili dato che così, è più semplice e veloce.

Un punto assai discordante che affiora dai telefilm sulle due nazioni, è invece quello dell'identità nazionale, perché se in Italia uno degli obiettivi maggiori della cucina, è quello di preservare i piatti regionali e utilizzare prodotti certificati italiani, negli USA non vi è questa grande attenzione e i piatti veramente tradizionali, vengono consumati solamente nei giorni di festa. Le differenze di status, si riscontrano in alcuni lavori che vengono svolti, come il lavapiatti o la colf, che sono considerati lavori umili e quindi effettuati principalmente da stranieri, persone con un basso ceto sociale e/o bassa istruzione. Emerge poi anche, che il cibo in sé, è un differenziatore di status, perché ci sono alcuni prodotti che possono essere consumati solo da persone con un alto reddito, dato il loro elevato prezzo.

Sul piano delle differenze di genere, si nota che nella totalità dei telefilm italiani, è la donna che si occupa principalmente della casa e quindi della cucina e questo fatto, non cambia nelle fiction statunitensi perché anche qui, sono sempre le donne che si occupano di tutte le faccende. Questi aspetti, rispecchiano anche la realtà infatti in entrambe le nazioni, attraverso ricerche e dati, emerge che sono le donne che nella maggior parte delle coppie, si occupano della casa e dei figli mentre gli uomini, svolgono al massimo lavori più sbrigativi e saltuari.

Questa condizione inoltre, penalizza le donne anche nel mondo del lavoro perché spesso, non riescono e non vengono favorite, a conciliare l'ambito casalingo con quello lavorativo così, si vedono costrette a lasciare il lavoro, a fare un part-time guadagnando meno denaro ed è quasi impossibile che riescano a ricoprire dei ruoli dirigenziali.

BIBLIOGRAFIA

- Abbiezzi P., *“La tv è servita. Viaggi e sapori della cucina televisiva”*, Franco Angeli, Milano, 2014.
- Anderson E., *“Everyone Eats. Understanding Food and Culture”*, New York University Press, New York, 2005.
- Barbery M., *“Estasi culinarie”*, Edizioni e/o, Roma, 2008.
- Beecher C., Beecher Stowe H., *“The American woman’s home, or Principles of Domestic science”*, J. B., Ford, New York, 1872.
- Blumler J.C., *“Television and the Public Interest: Vulnerable Values in Western European Broadcasting”*, London, sage, 1992.
- Callari Galli M., F. Cambi, M. Ceruti, *“Formare alla complessità. Prospettive dell’educazione nelle società globali”*, Carocci, Roma 2003.
- Cavazza S., Scarpellini E., *“La rivoluzione dei consumi. Società di massa e benessere in Europa 1945 – 2000”*, Il Mulino, Bologna, 2010.
- Chizzoniti A.G., Tallacchini M. (a cura di), *“Cibo e religione: diritto e diritti”*, Libellula Edizioni, Tricase (LE), 2010.
- Cinotto S., *“Colture e culture del riso: una prospettiva storica”*, Mercurio, Vercelli, 2001.
- Corti P., *“Storia delle migrazioni internazionali”*, Laterza, Roma, 2003.
- Counihan C., Van Esterik P., *“Food and Culture: a reader”*, II Edition, 2008.
- D’Elia Armando, *“Miti e realtà nell’alimentazione umana”*, Edizioni Sì- Studi Interiori, maggio 2012.
- De Rita L., *“I contadini e la televisione”*, Il Mulino, Bologna, 1964.
- Di Renzo E., *“Il “cibo locale” tra comunicazione mass-mediatica e marketing turistico del territorio”*, «Annali italiani del turismo internazionale», n. 7, Università degli Studi di Milano-Bicocca, Milano, 2008.
- Di Renzo E., *“Strategie del cibo: simboli saperi pratiche”*, Bulzoni, Roma, 2005.
- Finkelstein J., *“Andare a pranzo fuori. Sociologia delle buone maniere”*, Il Mulino, Bologna, 1992.

- Fischler C., *“L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza”*, Mondadori, Milano 1992.
- Ford B. J., *“Nel piatto. Salute sicurezza e futuro del cibo”*, Edizioni Ambiente, Milano, 2002.
- Fukuoka M., *“The one-straw revolution: an introduction to natural farming”*, 1978.
- Giunchi A, Abbiezzi P (a cura di), *“La tv è servita. Viaggi e sapori della cucina televisiva”*, Franco Angeli, Milano, 2014.
- Glissant É., *“Poetica del diverso”*, Meltemi, Roma, 1998.
- Grasso M., *“Donne senza confini. Immigrate in Italia tra marginalità ed emancipazione”*, L'Harmattan Italia, Torino, 1994.
- Guigoni, A., *“Questioni antropologiche sul relativismo culinario”*. In Tutto è relativo. La prospettiva in antropologia (a cura di Bruno Barba), Editori SEID, Firenze, 2008.
- Hannerz U., *“Transnational Connections. Culture, People, Places”*, Routledge, London-New York, 1996; trad. it. *“La diversità culturale”*, Il Mulino, Bologna, 2001.
- Harris M., *“Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini”*, Einaudi, 2006.
- Henderson Harry, *“Encyclopedia of Computer Science and Technology”*, Infobase Publishing, 2009.
- Hudson C., *“The Southeastern Indians”*, The Western Historical Quarterly, Utah State University, 1978.
- Hufton O., *“Donne, lavoro e famiglia”*, in *“Storia delle donne”*, III, *“Dal Rinascimento all'età moderna”*, Zemon Davis N., Farge A. (a cura di), Laterza, Bari, 1997.
- Kapoor Subodh, *“Encyclopaedia of Buddhism”*, Cosmo Publications, New Delhi 2001.
- Lang T., Heasman M., *“Food Wars”*, 2005.
- Lanzani, A., Granata, E., Novak C., Inti, I., Cologna D., *“Esperienze e paesaggi dell'abitare. Itinerari nella regione urbana milanese”*, Abitare Segesta, Milano, 2006.
- Lévi-Strauss C., *“Mitologica. Il crudo e il cotto”*, Il Saggiatore, Milano, 1966.

- Lin C. “*First Steps to European Cooking*”, Wan Li Pub. Co., Hong Kong, 1977.
- Matarazzo Elio, “*La RAI che non vedrai: idee e progetti sul servizio pubblico radiotelevisivo*”, FrancoAngeli, 2007.
- Minarelli M. L., “*A tavola con la storia*”, Sansoni Editore, Firenze, 1993.
- Momentè S., Cagnello S., “*Solo Crudo - Cucina Naturale Integrale - Il libro del Raw Food, la vera cucina naturale*”, Macro Edizioni, marzo 2007.
- Montanari M., “*Alimentazione e cultura nel Medioevo*”, Laterza, Roma, 1998.
- Montanari M., “*Il cibo come cultura*”, Laterza, 2004.
- Montanari M., “*L’identità italiana in cucina*”, Editori Laterza, Roma Bari, 2010.
- Montanari M., “*Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*”, Laterza, Roma, 2002.
- Mulin L., “*L’Europe à table: Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*”, 1975.
- Muller K., “*Piccola etnologia del mangiare e del bere*”, Il Mulino, Bologna, 2005.
- Muti E., “*Il cibo tra istinto e ragione*”, Riza, Milano, 2005.
- Petrini C., “*Slow food revolution*”, Rizzoli, Milano, 2005.
- Pilati Antonio, “*Il nuovo sistema dei media. Come cambia la comunicazione negli anni ottanta*”, Editore Comunità, Milano, 1987.
- Roland B., “*Scritti. Società, testo e comunicazione*”, Einaudi, Torino, 1998.
- Ruggieri Paolo, “*Viva la Tv*”, Gruppo Editoriale Fabbri, 1994, Vol.3, pag.147.
- Sabban F., “*Le système des cuissons dans la tradition culinaire chinoise*”, Annales ESC, 1983.
- Schivelbusch W., “*Storia dei generi voluttuari: spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe*”, Mondadori, Milano, 1999.

- Sood J. e Nasu Y., “*Religiosity and nationality: an exploratory study of their effect on consumer behavior in Japan and United States*”, Journal of Business Research, 1995.
- Sorice M., “*Lo specchio magico. Linguaggi, formati generi e pubblici della televisione italiana*”, Editori Riuniti, Roma, 2002.
- Teti V., “*Il colore del cielo. Geografia, mito e realtà dell’alimentazione mediterranea*”, Meltemi, Roma, 1999.
- Tirelli D., “*Pensato e mangiato*”, Agra, Roma, 2006.
- Tylor E. B., “*Primitive culture: Researches into the Development of Mythology, Philosophy, religion, Language, Art and Custom*”, Murray, London, 1971, pag. 1.
- Visser M., “*The Rituals of Dinner*”, Penguin Books, London-New York 1992.
- Wilkins J. L. (2005); “*Eating right here: moving from consumer to food citizen*”, Agriculture and human values, 2005.
- Winston J. Craig, “*Journal of the American Dietetic Association*”, Volume 109 luglio 2009.

SITOGRAFIA

- http://www.academia.edu/1157887/Il_senso_degli_altri._Cibo_identit%C3%A0_e_metissage (a cura di Tivola C. B., 2010) (8 giugno 2015).
- <http://www.agrodolce.it/2013/12/22/serial-e-cibo> (15 settembre 2015).
- <http://attivitarecupero.altervista.org/materiale%20didattico/italiano/cibo%20e%20letteratura.pdf> (28 settembre 2015).
- <http://avetemaipensato.blogspot.it2015/03/tecnologia-e-socializzazione.html> (28 settembre 2015).
- http://www.barillacfn.com/wpcontent/uploads/2013/12/pp_dimensione_culturale_cibo.pdf (8 giugno 2015).
- www.benessere.com/alimentazione/cucina_internazionale/introduzione_cucina_giapponese.htm (19 giugno 2015).
- http://www.benessere.com/alimentazione/arg00/cibo_religione.htm (19 giugno 2015).
- <http://blog.foodgram.me/differenze-tra-instagram-e-foodgram-ovvero-perche-foodgram-per-chi-ama-fotografare-il-cibo-e-migliore> (21 agosto 2015).
- <http://blog.italiansubs.net/storia-dei-telefilm-introduzione/1200> (15 settembre 2015).
- <http://centroastalli.it/wp-content/uploads/2014/09/Religioni-a-tavola.pdf> (19 giugno 2015).
- http://www.coltivando.polimi.it/wp-content/uploads/2012_07_Zanzi_01_leggero.pdf (8 giugno 2015).
- http://www.corriere.it/tecnologia/social/13_gennaio_26/foodstagram-foodblogger-cipolla-lagonzi_6d9ada98-67cf-11e2-8a76-cd5e3242e53f.shtml (21 agosto 2015).
- <http://dprs.uniroma1.it/sites/default/files/280.html> (9 giugno 2015).
- <http://www.econote.it/2015/05/27/foodsharing-siti-web-e-app-condividere-il-cibo> (17 luglio 2015).

- http://www.ecoop.it/documents/10180/33545280/Coop+_il+Cibo+de+l+futuro+25+05_def.pdf/8c8f0051-0e02-4d4d-8d75-a2a451e97a25 (4 ottobre 2015).
- <http://www.ethnic-spicy-food-and-more.com/historyofsoulfood.html> (25 giugno 2015).
- <http://www.eurispes.eu/content/rapporto-italia-2013-25a-edizione> (28 settembre 2015).
- <http://www.evoluzioneculturale.it/2014/02/14/mercato-e-supermercato-il-valore-dei-luoghi> (25 agosto 2015).
- <http://www.food-links.com/about-food-and-culture-in-africa> (25 giugno 2015).
- <http://forum.corriere.it/supplemento-singolo/04-02-2012/single-al-supermercato-1995713.html> (15 settembre 2015).
- <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=1616> (25 agosto 2015).
- <http://www.greenstyle.it/mangiare-sano-10-alimenti-che-fanno-bene-alla-salute-11281.html> (10 giugno 2015).
- <http://www.ilfattoquotidiano.it/2013/05/31/lallarme-di-coldiretti-tutti-rischi-del-cibo-low-cost/611957> (26 settembre 2015).
- <http://www.ilfattoquotidiano.it/2014/06/19/stirare-cucinare-o-fare-la-spesa-ancora-cose-da-femmine-per-gli-uomini-italiani/1032139> (27 settembre 2015).
- http://www.ilsecoloxix.it/p/italia/2015/04/22/ARQC82CE-colpisce_supermercato_single.shtml (15 settembre 2015).
- http://www.isabellaradaelli.it/index.php?option=com_content&view=article&id=315:sapete-cose-il-food-porn&catid=50:diario-di-una-gourmet&Itemid=117 (21 agosto 2015).
- <http://www.lastampa.it/2008/09/06/economia/il-supermarket-geriatrico-RXJy3P9EqDIASDYEEaVXHP/pagina.html> (15 settembre 2015).
- <http://www.mark-up.it/il-fattore-age-influira-sui-progetti-dei-supermercati-del-futuro> (15 settembre 2015).

- http://meteo.lcd.lu/globalwarming/FAO/livestocks_long_shadow.pdf (12 giugno 2015).
- <http://www.mimulus.it/2015/05/04/pinterest-e-food-un-binomio-vincente> (21 agosto 2015).
- <http://www.montag.it/comida/archives/003834.html> (13 luglio 2015).
- <http://www.montignac.com/it/la-storia-dell-alimentazione-dell-uomo> (10 giugno 2015).
- <http://www.ninjamarketing.it/2011/05/13/storia-ed-evoluzione-delle-serie-tv-history> (15 settembre 2015).
- www.laprovalcuoco.rai.it (13 luglio 2015).
- <http://www.lericettedellamorevero.com/2014/01/instagram-food-hashtag-piu-popolari-per-chi-ama-cibo-e-cucina.html> (21 agosto 2015).
- <http://www.leurispes.it/lavoro-donne-europa> (9 ottobre 2015).
- <http://www.panevinoeweb.it/social-eating-ecco-le-piattaforme-che-fanno-di-pranzi-e-cene-una-esperienza-da-condividere/#more-591> (22 agosto 2015).
- <http://www.scienzavegetariana.it/nutrizioneveg.htm> (12 luglio 2015).
- <http://www.simktg.it/MTF/Content/convegni/Mastrangelo-Colacchio.pdf> (10 giugno 2015).
- <http://www.studiamo.it/pages/cinema-e-televisione-telefilm-e-seriel-tv> (23 settembre 2015).
- <http://thefoodmakers.startupitalia.eu/2015/04/10/tutto-quello-che-ce-da-sapere-su-cibo-e-social> (22 agosto 2015).
- <http://www.today.it/donna/donna-guadagna-meno-uomo-europa.html> (9 ottobre 2015).
- <http://www.treccani.it/enciclopedia/alimento> (2 ottobre 2015).
- <http://www.treccani.it/vocabolario/comunicazione> (2 ottobre 2015).
- <http://repubblicandqueen.com/blog-foodporn-fotografare-cibo/#> (22 agosto 2015).

- <http://www.repubblica.it/tecnologia/2011/05/15/news/foodspotting-15881513> (25 agosto 2015).
- http://www.repubblica.it/esteri/2015/09/23/news/troppo_stress_tra_famiglia_e_lavoro_cosi_l_economia_si_perde_il_talento_delle_donne-123518620 (28 settembre 2015).
- <http://www.taccuinistorici.it/ita/news/contemporanea/comunicazione/Storia-globalizzazione-gastronomica-cibo.html> (11 giugno 2015).
- [http://www.treccani.it/enciclopedia/metempsicosi_\(Dizionario-di-filosofia\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/metempsicosi_(Dizionario-di-filosofia)) (17 giugno 2015).
- <http://www.tvblog.it/post/4000/terminologia-seriale-un-sunto-per.fare.chiarezza> (23 settembre 2015).
- <http://vocearancio.ingdirect.it/vita-single-istruzioni-uso> (15 settembre 2015).
- <http://www.vrg.org/journal/vj2011issue4/vj2011issue4poll.php> (17 giugno 2015).
- <https://it.wikipedia.org/wiki/Carosello> (13 luglio 2015).
- https://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_cinese (23 giugno 2015).
- https://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_giapponese (23 giugno 2015).
- https://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_indonesiana (23 giugno 2015).
- https://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_iraniana (23 giugno 2015).
- https://it.wikipedia.org/wiki/Cucina_pakistana (25 giugno 2015).
- https://it.wikipedia.org/wiki/MasterChef_Italia (15 luglio 2015).
- https://it.wikipedia.org/wiki/Ok,_il_prezzo_justo! (13 luglio 2015).
- [https://it.wikipedia.org/wiki/Real_Time_\(rete_televisiva\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Real_Time_(rete_televisiva)) (15 luglio 2015).
- https://it.wikipedia.org/wiki/Storia_della_donna_nell%27islam (15 giugno 2015).
- https://it.wikipedia.org/wiki/storia_della_televisione (13 luglio 2015).
- https://it.wikiversity.org/wiki/Fiction_televisiva (23 settembre 2015).

- https://it.wikiversity.org/wiki/Telefilm#Generi_di_telefilm
(23 settembre 2015).

VIDEOGRAFIA

Comedy central (Mike e Molly)

Fox (2 broke girls – The big bang theory)

Fox comedy (Modern family)

www.rai.tv

www.mediaset.it