

Le pratiche alimentari sotto la lente del genere.

La comparsa della maschilità

Vulca Fidolini

Université de Lorraine, Francia

Luisa Stagi

Università degli Studi di Genova, Italia

Editoriale

1. Introduzione¹

Protagonisti di pubblicità di prodotti alimentari, di birre, di arredamento, di utensili da cucina, di detersivi, ma anche di linee aeree e di compagnie telefoniche, nell'arco di un

¹ L'intero saggio è il risultato di una riflessione comune e prolungata negli anni da parte degli autori. Ciononostante, ai fini dell'autorialità, la redazione delle differenti parti del presente testo può essere così ripartita: a Luisa Stagi sono attribuiti i parr. 1, 2, 3 e 4; a Vulca Fidolini i parr. 5, 6 e 7.

decennio, gli chef televisivi italiani sono diventati tra i più ricercati e prestigiosi testimonial di ogni genere di prodotto. E non solo. Da giudici di gare culinarie, gli chef sono passati a essere giudici nei talent show, presentatori, influencer e opinion leader. Considerati sex symbol, sono oggetto di continua attenzione da parte dei media che li celebrano con articoli e servizi incentrati sul motivo del loro successo. L'ipotesi più diffusa lega la loro fama alla questione, sempre inafferrabile, del carisma: chi sa comandare in cucina, guidando una squadra nel territorio del gusto, trasmette fiducia e autorevolezza.

Tra gli chef che appaiono in televisione, a divenire celebrità sono soprattutto uomini che mettono in scena una maschilità enfatizzata. Chi ha studiato questo fenomeno lega la messa in scena di particolari modelli di maschilità alla necessità di prendere le distanze da un territorio considerato tradizionalmente femminile: gli uomini che varcano il confine della cucina devono cercare di distanziarsi il più possibile dai modelli femminili, poiché corrono il rischio di “demascolinizzarsi”; per questo motivo mettono in scena performance di maschilità quasi caricaturali, situate in scenografie lontane dagli ambienti domestici (Ketchum 2004).

La rappresentazione di genere nelle trasmissioni di cucina riproduce i modelli tradizionali: la donna, sempre ancorata alla sfera domestica e al ruolo di cura, è infatti cuoca e non chef. Da tali rappresentazioni emerge chiaramente come per il genere femminile cucinare sia un'attitudine, un dovere, non una professione e neppure un territorio di godimento (Stagi 2016). Dal momento in cui la cucina approda in televisione e diviene spettacolare, si accentua il posizionamento dei generi sull'asse nutrimento/piacere (*food work/food leisure*) (Ray 2007). Se il cibo in televisione è soprattutto manifestazione del gioco, del piacere ed è funzionale al godimento simbolico (Stagi 2016), forse solamente un uomo può divenirne protagonista. Un uomo dalla virilità enfatizzata, che si muove in modo competente in un ambito considerato un pilastro per la costruzione dell'identità femminile, lungi dallo scardinare modelli eteronormativi basati sulla divisione degli ambiti e dei compiti domestici, può tuttavia aiutare la messa a fuoco di un certo ordine simbolico. Come spesso accade, infatti, l'ordine di genere viene “visto” solo quando qualcuno lo “tocca” mettendo così in tensione, e quindi in evidenza, il dato per scontato (Gherardi e Poggio 2003).

La *call* proposta per questo numero monografico apriva a diverse prospettive analitiche del rapporto tra genere e cibo, eppure i contributi che sono arrivati si sono caratterizzati per un'attenzione particolare al rapporto tra maschilità e cibo, come se, appunto, ancora una volta, l'ordine di genere potesse emergere solo nella messa in questione generata da uno sconfinamento. Un esito opposto, tuttavia, a quello ottenuto dal numero monografico su genere e cibo della rivista *Genesis* (2017) che, proprio nell'editoriale, rilevava come nel complesso dei testi pervenuti "la relazione tra maschilità e consumo e produzione alimentare (...) risulta trascurata e da potenziare, soprattutto, e non è un caso, in riferimento all'età contemporanea" (Asquer e Capuzzo 2017, 11). Come se lo spostamento della relazione tra cibo e genere verso una prospettiva storica, propria della rivista, avesse maggiormente registrato la focalizzazione dello sguardo verso percorsi femminili di negoziazione e soggettivazione in relazione all'ordine di genere, al potere e più in generale alla strutturazione sociale. Spostando invece la lente sulla contemporaneità, a illuminarsi è più una ribalta in cui la centralità dei *media* visibilizza soprattutto l'aspetto di mascolinazione del cibo, piuttosto che un retroscena ancora caratterizzato da una relazione tra cibo e genere di tipo più "tradizionale".

In realtà, la relazione tra genere e cibo è divenuta oggetto di riflessioni soltanto in tempi piuttosto recenti – è intorno agli anni Settanta che si rintracciano i primi studi, e, come si vedrà, è grosso modo dal 2000 in avanti che cominciano le analisi più sistematiche – probabilmente proprio perché, come tante delle questioni che ruotano intorno ai modelli e alla complementarità dei generi, anch'essa è parte di un insieme di pratiche e di attribuzioni date per scontate.

Il filo rosso che attraversa i contributi presenti in questo numero monografico è il presupposto che il paradigma eteronormativo produca una divisione di compiti, di spazi, di ambiti, di parole che disciplinano sia chi sta dentro la norma sia chi sta fuori (Borghi 2010).

E quindi, se il primo saggio di Fava e Soldi mostra, attraverso specifiche prospettive analitiche che vanno dalla storia della moda all'analisi dei media, come la divisione dei ruoli familiari si appoggi su un *sex gender system* consolidato e funzionale alla sua riproduzione, gli altri tre saggi rivelano come nello sconfinamento si possano attivare strategie di riparazione simbolica, riconducibili in qualche modo ai concetti di *reproductive and*

resistant agency (Laurendeau e Sharara 2008) e di *gender manoeuvring* (Schippers 2002) – un tipo di prospettiva solitamente utilizzata per tematizzare le strategie femminili agite in arene comunemente maschili. Tali concetti, nati nell’ambito delle sottoculture musicali e degli sport a rischio, possono rivelarsi utili per analizzare come le donne che entrano in questi contesti utilizzino e mettano a valore capitali simbolici appartenenti al proprio genere, per aggirare o sovvertire la gerarchia di quello specifico campo, ma possono risultare altrettanto validi anche nell’opposto sconfinamento.

Le strategie ricomprese sotto questi concetti-ombrello, infatti, vanno dall’evitare situazioni che sarebbero complicate per le proprie competenze, svaloriandole, alla risignificazione di pratiche e spazi, con la messa a valore di particolari capitali simbolici. Appare significativo, in questo contesto, l’utilizzo del concetto di *gender manoeuvring*, che si verifica quando “una o più persone manipolano le proprie prestazioni di genere o manipolano il significato delle prestazioni di genere di altr* al fine di stabilire, interrompere o cambiare la relazione tra mascolinità e femminilità” (Schippers 2002, XIII). Secondo questa prospettiva, le azioni legate alle “manovre di genere” anche quando sono agite in situazioni specifiche, operano sia a livello simbolico, proponendo e negoziando gerarchie di genere alternative a quelle egemoniche, sia a livello politico, rendendo visibili i confini di genere. Dal momento in cui un uomo entra nel territorio della cucina dovrà servirsi di strategie che operano a livello simbolico per mettere a valore, all’interno di questo campo, i suoi capitali, ma allo stesso tempo renderà visibile l’implicito ordine di genere da cui sta muovendo.

Sia nell’articolo di Lorenzo Domaneschi sia in quello di Federico Boni si analizza lo spostamento del cucinare dallo spazio privato a quello pubblico. Nel primo caso è lo spazio aperto dei terrazzi o dei giardini dove gli uomini fanno i barbecue, nel secondo sono le strade attraverso le quali, a cavallo di potenti motociclette, si vanno a cercare cibi esotici o *street food*. Allo stesso modo, nel saggio di Raffaella Ferrero Camoletto e Alice Scavarda le *foodie culture* giovanili diventano uno spazio originale per pensare le negoziazioni delle mascolità che “rivendicano” un interesse per il cibo, tra bisogno di giustificazione e desiderio di resignificazione delle norme di genere.

2. Cucinare, da dovere a desiderio

La naturalizzazione del legame tra nutrimento e femminilità è uno dei territori di costruzione della divisione tra sfera pubblica e sfera privata. Nell'ormai classico studio *Feeding the family*, Marjorie De Vault (1991) parte proprio dal presupposto che il lavoro di cura alimentare sia centrale per la produzione del modello funzionalista di famiglia. Secondo l'autrice, cucinare come cura è un modo per "fare il genere" nel quale "una donna si comporta secondo una femminilità riconoscibile". Anche alcuni studi più recenti (per es. Aarseth e Olsen 2008; Bugge e Almas 2006) tendono a confermare che le donne continuano a svolgere la maggior parte del lavoro di cura e a sentirsi responsabili del nutrimento della famiglia, con variazioni che dipendono dal contesto nazionale e dal tipo di progetto di vita familiare, pur se mosse da un "desiderio" diverso, funzionale alle nuove forme di governamentalità (Cairns, Johnston e Baumann 2010) che tendono verso il *social investment state* (Casalini 2015).

Dagli anni Duemila in avanti, gli studi che si sono occupati di rintracciare connessioni tra cibo e genere si sono fatti sempre più numerosi e diversificati (Avakian e Haber 2005). Tuttavia, va rilevato che questo tipo di riflessioni è stato inaugurato solo a partire dagli anni Settanta, da quando cioè il genere comincia a essere utilizzato come prospettiva analitica.

Uno dei primi e più rilevanti lavori che connette storia del cibo e dell'alimentazione e rapporto tra i generi è stato *Perfection Salad: Women and Cooking at the Turn of the Century* di Laura Shapiro (1986). In seguito, l'incontro di queste prime riflessioni con gli approcci intersezionali e post-coloniali, a partire dagli anni Novanta, produce lo sviluppo di un'importante prospettiva analitica (Avakian 1997 e 1998). Numerosi saranno quindi gli studi di approccio post-coloniale finalizzati a rintracciare le pratiche di resistenza femminile all'assimilazione culturale nel contesto dell'alimentazione (per esempio, Counihan 1999; Kanafani-Zahar 1997).

Successivamente, dentro alla cornice del rapporto tra nuovo welfare e governamentalità, in cui i principi della scienza nutrizionale diventano una componente fondamentale per gli assetti neoliberisti, la famiglia diviene il luogo privilegiato per la delega della sorveglianza attraverso la responsabilizzazione individuale. Per questo i discorsi intorno alla

corretta alimentazione si avvalgono di una serie di dispositivi per modellare le famiglie con pratiche di vita “buone” e “sane”. Il soggetto verso cui spesso si indirizzano l’insieme dei dispositivi e delle tecnologie del sé, diffuse anche attraverso le linee guida nutrizionali, è la madre: è lei ad essere considerata la “guardiana della salute” familiare, secondo una divisione dei ruoli di genere, non più definita e giustificata secondo una prospettiva funzionalista delle gerarchie sociali, ma sulla base di una scelta raccontata come desiderio, responsabilità o competenza (Beagan *et al.* 2008).

In tale contesto, i concetti di *foodwork* e di *provisioning* si rilevano particolarmente utili a evidenziare anche aspetti più vischiosi del lavoro alimentare delle donne (Cook 2009), di come cioè la messa a valore della cura, in alcune circostanze, possa tradursi in un servizio a favore delle istanze neoliberali e del *workfare* (Fraser 2014; Casalini 2015). Non a caso il *mother blaming* – la colpevolizzazione delle madri non abbastanza buone, giocato sulle capacità di cura familiare tramite l’alimentazione – trova un terreno privilegiato nell’alimentazione (Benasso e Stagi 2018; Maher 2010).

3. Gli spazi domestici genderizzati

Un modo per concettualizzare l’importanza che il cibo ha nell’ambito familiare e per comprendere le emozioni che si accumulano intorno al cibo, è il concetto di cibo come forma di dono di Mauss (2002/1925). Secondo la sua prospettiva, le relazioni di dono sono importanti per creare e riprodurre relazioni sociali tra i membri della famiglia e gli amici. Considerando la divisione del lavoro domestico, il cibo come dono molto spesso è preparato da una donna nel ruolo di moglie e di madre: “poiché il cibo viene consumato – simbolicamente e fisiologicamente – esso è il dono estremo, che nutre sia il corpo sia la psiche” (Lupton 1999, 82). Perciò l’idea del nutrire o essere nutrimento permane ancora oggi e, con la sua latenza, incide sulla ricerca di coerenza identitaria femminile, notevolmente acuita dalla responsabilizzazione individuale del welfare neoliberale.

Un aspetto significativo del cibo nel contesto familiare è la dimensione rituale dello stare insieme a tavola come momento di socializzazione ai modelli, ai valori e alle norme, in cui si giocano i rapporti di autorità all’interno della famiglia (Barbagli 1988). Una ri-

cerca realizzata alcuni anni fa sugli stereotipi sessuali presenti negli albi infantili² rivela, per esempio, che un'immagine ancora ricorrente nelle rappresentazioni della condivisione del pasto in famiglia è quella della madre che serve a tavola con una zuppiera. Secondo le interpretazioni di questo lavoro, la zuppiera sembrerebbe rappresentare un ostensorio, simbolo dell'offerta che la madre, officiante del rito, porta alla famiglia³. La drammaturgia di questo momento è enfatizzata anche dalla postura della madre: nelle raffigurazioni spesso è ritratta in piedi di fronte alla tavola in un gesto di oblazione quasi liturgico. Nella stessa ricerca appare evidente che anche gli spazi domestici siano fortemente sessuati: la donna sempre raffigurata in cucina e con il grembiule, l'uomo in soggiorno, con occhiali e giornale: dettagli che nel primo caso codificano il ruolo e l'ambiente della cura, e nel secondo la funzione di mediatore con l'esterno, con lo spazio pubblico.

Alcuni dei principali studi sulle rappresentazioni mediatiche del legame tra genere e alimentazione, sono spesso partiti dalla cucina come luogo simbolico delle divisioni dei ruoli di genere. Il lavoro di Cindy Dorfman (1992) – un *excursus* storico sulla cucina borghese americana come luogo femminile – ha cercato di analizzare il mutamento nella rappresentazione mediatica della cucina come territorio simbolico di emozioni e di intimità. Dieci anni dopo, Sherrie Innes (2001) percorre una strada simile, decostruendo i discorsi e le rappresentazioni veicolati/e dai media popolari sulle donne che cucinano. Secondo queste analisi, libri di cucina, pubblicità e articoli di riviste contribuiscono a riprodurre l'idea che cucinare per la famiglia sia per le donne “naturalmente” gratificante, sia emotivamente sia esteticamente.

Invero, come ha ampiamente mostrato il già citato numero monografico di *Genesis* (Asquer e Capuzzo 2017), la scrittura femminile sul cibo e sulla cucina può rappresentare anche un possibile spazio di agency per le donne. Un certo filone degli studi dedicati all'intreccio tra cibo e genere ha dato rilevanza al fatto che “la relazione con il cibo (dalla preparazione al suo consumo) può costituire un'autentica voce dei soggetti storici che,

² La ricerca del 2004, è consultabile all'indirizzo: http://www.comune.torino.it/quantedonne/documenti/guida_alla_decifrazione.pdf.

³ Il gesto appare tanto più significativo se si pensa che la zuppiera è un accessorio ormai desueto, che probabilmente la maggior parte dei bambini non ha mai avuto modo di incontrare realmente.

per necessità o per scelta, esprimono attraverso di essa molto di sé e di quanto gli storici e le storiche sono chiamati a documentare” (Ivi, 3). In particolare i saggi di Raffaella Sarti e Agnese Portincasa, contenuti nel monografico di *Genesis*, rivelano come il binomio genere femminile e preparazione dei cibi sia una relazione variabile, a seconda dei contesti spaziali, sociali e temporali e soprattutto come si consolidi, anche nell’Europa mediterranea a partire dal XVIII secolo, una scrittura culinaria firmata da donne e destinata a un pubblico femminile, capace nel tempo di conquistare un mercato editoriale rilevante. Una scrittura che in alcuni casi si è rivelata particolarmente significativa come forma di autobiografia e scrittura di sé in grado di far emergere i modelli dominanti.

Nel saggio di Elena Fava e Manuela Soldi, il primo del presente numero, questa ambivalenza emerge fortemente: da un lato infatti la voce maschile si eleva a guida per la costruzione di un gusto funzionale alla visione della casa come luogo simbolico di una famiglia in quanto cellula della società, dall’altro il necessario utilizzo di voci esperte femminili, seppur relegato a specifici ambiti, produce la peculiarità di quel sapere esperto e la progressiva conquista di spazi, come quelli gastronomici fino a quel momento considerati appannaggio del linguaggio tecnico ed elitario del gourmet, solitamente maschio, bianco e borghese.

La loro analisi riguarda due delle più prestigiose riviste della cultura progettuale italiana, *Domus* e *La Casa bella* nel ventennio 1928-1948, nel periodo cioè che le ha viste più impegnate in una “educazione alla domesticità” attraverso “la progettazione dello spazio per cucinare, l’allestimento della tavola, la scelta di ricette e di nuovi comfort adatti alla vita della famiglia moderna”.

L’angolo di visuale è la soggettività femminile e il ruolo assegnato alle donne nell’ambito della cultura progettuale che si snoda dalla cucina alla tavola. Da un lato ci sono le voci maschili dei direttori che guidano attraverso il cambiamento – dall’autarchia alla modernizzazione – dall’altro le voci femminili che per nascita (sono soprattutto appartenenti al ceto borghese) o per acquisizione (donne architette e progettiste) occupano progressivamente uno spazio seppur circoscritto di “sapere esperto”.

Sia le voci maschili sia quelle femminili si muovono verso alcune aperture e nette chiusure al cambiamento. Se le donne tecniche forniscono un contributo femminile alla discussione, unendo le competenze acquisite alle conoscenze delle criticità del ménage

quotidiano, le dame borghesi offrono alle lettrici pareri da padrona casa, aprendo all'uso degli elettrodomestici, ma non all'abbandono del ruolo di cucciniera.

L'idea di fondo, portata avanti soprattutto dal grande designer Gio Ponti, direttore per molti anni della rivista *Domus*, è quella della necessità di educare al gusto, ovvero di costruire un desiderio che produca una volontaria e profonda adesione alla sua visione del progresso e della famiglia. Se nell'ambito dell'organizzazione domestica e in particolare della cucina l'atteggiamento di Ponti è di apertura verso l'innovazione tecnologica, l'approccio ai lavori tradizionalmente definiti femminili – descritti come “il lavoro naturale della donna”, quello che “non la toglie dalla casa, che non la allontana dalla culla e dal focolare” e la rende “simile alla Madonna” – risulta senza dubbio conservatore.

La Casa bella mostra una posizione ancora più conservatrice, maggiormente chiusa al progresso e all'innovazione, utilizza esperte di genere femminile solo quando si tratta di eseguire decorazioni a ricamo, lasciando le questioni progettuali, comprese le note gastronomiche, agli uomini.

In questo saggio emerge quindi chiaramente il ruolo fondamentale della produzione culturale nella diffusione di un preciso discorso che, a partire dalla forma e dalla funzione degli utensili, degli ambienti e degli allestimenti, ha il fine di costruire, riprodurre e rafforzare un preciso *sex gender system*.

4. Dalla cucina allo spazio extra-domestico: la dimensione socio-materiale delle pratiche culinarie

Nella performance *Semiotics of the Kitchen* del 1975, Martha Rosler veste il ruolo di una casalinga che fa la parodia delle trasmissioni di cucina di Julia Child degli anni '60. Una fotocamera statica è focalizzata su di lei, mentre, in piedi, indossando un grembiule, in una cucina rappresentata da frigorifero, tavolo e fornelli, nomina e utilizza una serie di utensili posti sul bancone davanti a lei, con gesti che si discostano dai normali usi. Attraverso il rumore di mestoli che ruotano in pentole vuote, delle chiusure di uno schiaccianoci o di un mattarello che rotea nell'aria, la donna e i suoi strumenti trasgrediscono il sistema di significati della cucina di tutti i giorni. Nell'alfabeto degli utensili da cucina –

lei assegna una lettera dalla A alla Z a ciascuno – come afferma la stessa Rosler, “quando la donna parla, nomina la propria oppressione”.



Fig. 1. “I was concerned with something like the notion of ‘language speaking the subject’, and with the transformation of the woman herself into a sign in a system of signs that represent a system of food production, a system of harnessed subjectivity”⁴

Analogamente, il saggio di Lorenzo Domaneschi parte proprio dalla semiotica degli utensili da cucina: se il mattarello è femminile, la griglia è maschile. Il presupposto del suo lavoro è che quando si parla della cucina – e delle relative pratiche che prendono corpo all’interno di questo spazio sociale – non si può non tenere sotto controllo la sua specifica dimensione materiale.

⁴ <https://www.moma.org/collection/works/88937> .

Come mostrato efficacemente anche nell'articolo di Elena Fava e Manuela Soldi, l'organizzazione architettonica del "luogo cucina", così come il design degli utensili che vengono inclusi in questa stanza della casa, rappresentano strumenti fondamentali per la produzione e la riproduzione delle asimmetrie nelle relazioni di genere, alla base dell'idea stessa di famiglia.

L'intento del posizionamento di Domaneschi, ovvero studiare il genere attraverso le pratiche che lo producono, è quello di poter separare analiticamente la definizione di pratiche culinarie da quella di pratiche domestiche, dal momento che chiamano in causa differenti ambienti e oggetti. In tale prospettiva – i cui due punti di partenza sono il genere come una pratica sociale e i rapporti di potere che strutturano le asimmetrie all'interno di queste stesse pratiche – l'*accountability* diventa uno strumento centrale. È secondo questa modalità che l'autore utilizza i vari *gender script* e *habitus*, che entrano in gioco in particolari pratiche culinarie, con l'intento di mettere in discussione la separazione tra attività dedicate al *foodplay* e attività dedicate al *foodwork*.

Sono stati soprattutto i lavori intorno alla *foodie culture*, una sottocultura che si costruisce intorno al gusto⁵, a far emergere alcune interessanti prospettive analitiche sul rapporto tra genere e cibo secondo l'asse dovere/piacere. Se è vero che da un lato la *foodie culture* è in contrasto con alcuni tratti dei modelli dominanti di maschilità e femminilità, è altrettanto vero che la profonda incorporazione di tali modelli può facilmente trascendere anche i confini di una subcultura.

La ricerca di Cairns, Johnston e Baumann (2010), per esempio, parte dal presupposto che il genere influenzi e sia influenzato dai discorsi *foodie* secondo tre direttrici: il piacere, l'asse lavoro/cura, e l'asse conoscenze/competenze. I risultati mostrano che per ciascuna di queste prospettive, il genere si muove su un binario di riproduzione/resistenza.

Anche nei discorsi televisivi intorno al cibo si ritrovano messaggi contrastanti: se da un lato essi possono concorrere a sfumare i confini dei territori di genere, dall'altro raf-

⁵ Per i *foodies*, seguaci della *foodie culture*, lo stile alimentare è parte significativa della propria rappresentazione identitaria; attenti alle questioni etiche che ruotano intorno al cibo, questi nuovi gourmet hanno come icone di riferimento esperti alimentari e chef stellati che seguono soprattutto nelle trasmissioni di cucina e nei *food blog*.

forzano ruoli e aspettative di tipo tradizionale (Adema 2000). Gli autori che si sono occupati di analizzare la divisione dei ruoli di genere nelle trasmissioni di cucina (Ketchum 2004; Ray 2007; Corcoran 2008) hanno individuato simili classificazioni per posizionare gli scenari culinari in cui si muovono uomini e donne. In primo luogo l'asse nutrimento/piacere (*food work/food leisure*): le donne che cucinano in Tv di solito mettono in scena una femminilità legata al ruolo di cura, per gli uomini invece la preparazione del cibo è legata al piacere o a un'occasione speciale. Il tipo di linguaggio e il tono di voce usato rafforza questi confinamenti: nel femminile il tono pacato e il frequente riferimento ai familiari, mentre un tono alto e deciso e l'utilizzo di espressioni colorate, esclamazioni e metafore, che fanno riferimento al piacere e al godimento, sono tipicamente maschili (Ketchum 2004). Le ambientazioni stesse rispecchiano questa differenza: scenografie che riproducono l'ambiente domestico per la cucina femminile, studi scintillanti con presenza di pubblico, a cui spesso ammiccano i conduttori-chef, per il genere maschile (Corcoran 2008).

Questa dicotomia si declina ulteriormente nell'asse privato/pubblico: se le donne che cucinano sono sempre ancorate alla riproduzione di una dimensione casalinga, gli uomini spesso la valicano, per partire alla ricerca di gusti esotici o orrorifici, per trovare e sfidare chi cucina per strada antichi piatti popolari oppure per misurarsi in gare di resistenza nella quantità di cibo ingurgitato. La declinazione dell'asse pubblico/privato si trova anche nel tipo di occasione o motivo per cucinare: gli uomini possono cucinare per piacere, perché è una festa o comunque un'occasione speciale, oppure se è un dovere, poiché si tratta di un lavoro di alto profilo e riconoscimento (Corcoran 2008).

Nella prospettiva della messa in scena della maschilità, appare allora particolarmente interessante la rappresentazione dell'uomo che cucina alla griglia, anzi, come sottolinea Lorenzo Domaneschi, ancor di più l'uomo e il suo Bbq: se la carne e il fuoco (costruito naturalmente) sono elementi che, si potrebbe dire quasi ancestralmente, sono parte dei repertori della maschilità, il barbecue è una pratica che si colloca in tempi e spazi extra domestici. Si tratta di un cucina del tempo libero, realizzata fuori casa (ovviamente all'aperto), attraverso l'uso competente di una tecnologia specifica. Nel nostro immaginario, spesso costruito su film e serie Tv statunitensi, il barbecue è una pratica svolta

abituamente dagli uomini in ogni occasione delle festività. Inoltre, questa specifica pratica di cucina è caratterizzata da un insieme di competenze, significati ed elementi materiali, a cominciare naturalmente dai cibi selezionati per quella particolare cottura, ma soprattutto dalle competenze specifiche richieste per il suo utilizzo.

Uno spot del 2019⁶ di una nota marca di lamette e prodotti per la barba mostrava una carrellata di scene tipiche di messa in scena della virilità, per svelare che cosa sia la maschilità tossica. In una delle più evocative, una fila di uomini a braccia conserte davanti a un barbecue, mentre assistono alla rissa tra alcuni bambini, ripetono ossessivamente: “*Boys will be boys*” (... sono ragazzi).



Fig. 2. Dal sito *The best men can be* che supporta l’immaginario di stili di maschilità alternativi, si veda: <https://gillette.com/en-us/about/the-best-men-can-be>

Interessante è proprio che la fila di grigliatori sia una delle scene centrali nella carrellata di rappresentazioni di riproduzione della virilità. La pubblicità è stata costruita per mettere a nudo la maschilità tossica, secondo quel concetto diffuso intorno agli anni Novanta da Shepherd Bliss (1987) per mostrare come le gabbie della virilità si costruiscano intorno alla presa di distanza, alla differenziazione o allo svilimento di tutto ciò che è

⁶ https://www.youtube.com/watch?time_continue=3&v=UYaY2Kb_PKI&feature=emb_logo+ .

femminile. Le reazioni allo spot sono state forti e immediate: diverse associazioni maschili hanno deciso di boicottare la marca, affermando che era l'ennesimo attacco a una maschilità già in crisi.

Il racconto della crisi della maschilità è un dispositivo di mantenimento dell'ordine sociale (Ciccone 2009 e 2019; Gourarier 2017), che utilizza repertori riconoscibili muovendosi nel cambiamento. Come afferma Mélanie Gourarier, affinché sia efficace tale racconto deve muoversi nel mutamento, portando al suo interno tratti di continuità con i modelli tradizionali: per mantenere se stesso, l'ordine di genere deve essere trasformato e adattato alla modernità, ed è a questa condizione che si mantiene legittimo. La trasformazione dei modelli di genere non è necessariamente un'anomalia nel funzionamento delle relazioni di potere, ma anzi può semmai risultare funzionale alla sua riproduzione (2017).

La novità della presenza del maschile nel territorio del cibo e dell'alimentazione può quindi rivelarsi un passaggio assai vischioso perché rischia di opacizzare una lettura più critica, necessaria invece a rintracciare l'insidia delle manovre di genere che lavorano sul piano simbolico per riaffermare gli ordini e le gerarchie di genere anche nel cambiamento. Tuttavia, come mostra il saggio di Lorenzo Domaneschi, le manovre di genere possono anche aprire a possibili contaminazioni: se l'uomo che incontra il piacere della cucina può poi continuare a praticarla anche nel territorio domestico, la donna che incontra il barbecue può apprendere la dimensione ludica e socializzante del cucinare al di fuori della cucina. Come spesso accade, infatti, le manovre di genere lavorano sul piano simbolico rendendo evidenti le frontiere ma anche disvelando la porosità dei confini.

5. Narrazioni mediatiche e potere degli stereotipi di genere

Seguendo la riflessione di Gourarier, capiamo che la riproduzione dell'ordine di genere può servirsi della dominazione maschile per confermare la sua struttura gerarchica, forgiando – nello stesso movimento – le forme plurali di maschilità. Numerosi studi (si vedano, tra gli altri, Gough 2007; Nath 2011; Mycek 2018) mostrano come le pratiche alimentari – intese non solo in quanto atto del nutrirsi ma anche come stili di consumo, preparazione dei cibi, organizzazione delle attività che ruotano attorno: fare la spesa, acquistare e scegliere gli utensili da cucina, reperire gli ingredienti etc. – rappresentano oggi una delle modalità privilegiate di fare l'uomo e di dirsi uomo (Fidolini 2019a).

I temi del genere e dell'alimentazione hanno infatti numerosi aspetti comuni. Entrambi si prestano all'elaborazione di uno stesso approccio costruttivista che denaturalizza e desensenzializza concetti che per lungo tempo sono stati pensati esclusivamente in termini biologici. Se le categorie di donna e uomo non sono esclusiva emanazione della “natura” ma si costruiscono e si negoziano socialmente, le pratiche alimentari sono ampiamente andate oltre – almeno nel mondo occidentale – il loro ruolo di attività che permette e assicura funzioni vitali e fisiologiche all'organismo umano. Nelle società moderne, l'alimentazione si è via via sempre più scolpita negli stili di vita (Poulain 2008), ne struttura i contorni e i confini, ne detta i riti e i ritmi, i gusti e, quindi, le forme multiple di distinzione sociale (Bourdieu 1979).

Appare perciò interessante soffermarsi sulle traiettorie di reinterpretazione della cucina al maschile in quanto queste sembrano poterci dire molto sulle trasformazioni contemporanee delle maschilità e sulle inuguaglianze sociali che attraversano tali trasformazioni e, più generalmente, le asimmetrie di genere.

Come il saggio di Boni lascia intendere in maniera evidente, l'interconnessione tra maschilità e *cooking show* – nelle loro accezioni più disparate – è certamente un canale privilegiato di sovrapposizione delle costruzioni di genere e dei consumi alimentari. Tuttavia, tale sovrapposizione è anche un esempio lampante di come la costruzione di una maschilità vincente ed egemonica tramite l'alimentazione possa considerarsi spesso privilegio di pochi: per dirlo in maniera brutale, di quei maschi che, in fondo, possono permetterselo. Siamo di fronte ad una delle prime grandi questioni che Connell ha posto

contestualmente alla sua teorizzazione della maschilità egemonica (2005). Ora, la proliferazione cui abbiamo assistito negli ultimi anni (in Italia ma anche all'estero) di *cooking show* è innegabile. Si tratta certamente di uno dei format che ha avuto maggior successo nell'ultimo decennio, divenuto rapidamente un prodotto transnazionale vincente.

Se ci soffermiamo sull'analisi dei processi di identificazione di genere tra i maschi che dominano questa scena mediale è possibile cogliere in maniera flagrante come il genere si produca attraverso le pratiche alimentari e viceversa, iscrivendo tale costruzione in un insieme più ampio di rapporti di dominio sociale. La riflessione che il saggio di Boni ci invita a fare è quella che conduce a domandarsi fino a che punto l'entrata in cucina degli uomini sia capace di ripensare le asimmetrie di genere e di rimetterle in discussione. Nei *cooking show*, infatti, quando lo chef entra in cucina lo fa per "piacere", mai con l'obbligo di prendersi cura dei membri della famiglia: un dovere che sembra restare incombenza femminile. In cucina, lo chef, non è obbligato a restare: e allora eccolo cavalcare una moto in cerca di nuovi sapori e odori in giro per ristoranti, o all'estero alla ricerca del sapore italiano perduto; o ancora eccolo rinunciare volentieri ad un grembiule e preferire un giubbotto di pelle mettendo il naso tra un coperchio e l'altro; azzannando cibo per strada o in locanda tra i camionisti; oppure lo vediamo intento ad esaltare il fatto che la cucina è, per lui, innanzitutto una passione, conciliabile con la vita familiare e in ogni caso fonte di guadagno e finanche di investimento strategico e imprenditoriale. Siamo già pienamente dentro la gerarchia dell'ordine di genere e le asimmetrie che essa è capace di produrre e confermare: il dibattito femminista, lo sappiamo bene, non ha tardato a rivendicare il necessario riconoscimento del carico domestico, silenzioso e non remunerato, spettante alle donne, come un'attività lavorativa socialmente invisibilizzata e screditata (Delphy 1975; Mathieu 1985). La domanda è quindi legittima: gli uomini in cucina – e si badi bene non è tanto lo chef quanto i prodotti culturali e mediali che mettono la figura dello chef al centro, cui noi siamo interessati – permettono di ripensare le asimmetrie dei ruoli domestici ed evolvere verso una norma d'uguaglianza, o piuttosto finiscono per rendere tali asimmetrie ancora più crudeli e lampanti? O, peggio ancora, più silenziose, banali, e magari spietate?

Verrebbe da non essere molto fiduciosi quanto alla possibile risposta. Basti pensare a come, contestualmente, la figura della donna è descritta da questi stessi format. Come è

già stato messo in evidenza (Stagi 2015), la figura femminile chiamata in causa nelle trasmissioni televisive è spesso il prototipo contrario dello chef maschile. In questo caso, quando non si indulgia sulla presunta “naturalzza” della casalinga indaffarata tra i fornelli che si ritrova proiettata sotto le luci della ribalta – pensiamo ai format del tipo *La prova del cuoco* – siamo di fronte alla donna in carriera che, in tacchi a spillo, trova comunque il tempo di dedicarsi alla cucina (rigorosamente) domestica, in quanto è proprio lei, e solo lei, che pur lavorando è chiamata a trovare il tempo per cucinare e non smentire il ruolo di *carer* che le è stato assegnato: meglio, dunque, se riesce a farlo trovando ricette veloci e dalla rapida preparazione (insomma piatti “cotti e mangiati” per far riferimento ad un format di successo dalle nostre parti). Quando si registrano apparizioni delle professioniste della cucina in Tv (in ogni caso più fugaci – si pensi, per esempio, al caso della chef stellata Antonia Klugmann, che ha contingentato la sua presenza a *Masterchef Italia* ad una singola stagione) ecco che l’attenzione è dapprima concentrata soprattutto sul ruolo “della donna tra gli uomini”, fino a che lo *storytelling* non si adagia pian piano sulla sottolineatura dei tratti più austeri e rigorosi di un sergente di ferro che, proprio come gli chef maschi, impone il suo modello e il suo stile attraverso la *mise-en-scène* dell’autorità e della severità⁷.

È proprio raccontando il maschio in cucina che, nel contributo qui raccolto, Boni ci invita a pensare anche l’assenza femminile, e gli stereotipi cui, come abbiamo appena visto, la sua immagine è spesso rinviata. Parallelamente, però, il suo saggio getta anche nuova luce sulle performance maschili di riproduzione degli standard di genere, nonché sulle nuove formule e i messaggi più o meno nascosti di tali performance. Affrontando il tema del cuoco-celebrità, protagonista della “gastronomia motociclistica”, un *Easy Reader* dei fornelli, ci rendiamo conto di quanto sia più agile e scontata l’uscita dello chef dagli ambienti della cucina, per colonizzare gli spazi esterni, pubblici. Anzi, è proprio fuori dalla cucina che lo chef sembra legittimarsi di più in quanto cuoco: attraverso, dunque, la sua capacità di non restare costretto in uno spazio domestico, femminile per eccellenza (Bourdieu 2000). Ed è un maschio dal profilo sociale privilegiato che abbiamo

⁷ I tratti che, senza ombra di dubbio, hanno costruito il marchio di fabbrica di quello che è forse il personaggio mondiale per eccellenza della maschilità in cucina e capostipite degli chef televisivi: Gordon Ramsey.

davanti agli occhi, che fa della sua moto un prolungamento della sua maschilità: un *metrosexual* – come lo definisce Boni – preoccupato della cura del suo aspetto estetico e del suo corpo, vivida rappresentazione di un ideale eteronormativo che utilizza attitudini vagamente femminilizzate per confermare la sua identificazione eterosessuale. Come suggerisce Boni, la moto e la retorica motociclistica utilizzata in quanto tecnologia di genere permette così allo chef maschio di abbandonare la sfera domestica femminile per far sì che la sua maschilità, devota alla cucina e al cibo, non si ritrovi depotenziata, ma semmai rinvigorita ulteriormente nella sua posizione egemonica all'interno dello scacchiere dei rapporti di genere.

6. Maschilità ibridizzate e nuove virilità?

La reinterpretazione di attitudini e comportamenti ritenuti in qualche modo femminili o femminilizzanti al fine di confermare e rinnovare un ideale di maschilità egemonica rappresenta un percorso piuttosto comune di ibridazione delle maschilità (Demetriou 2001). Su questo tema si sofferma il testo di Ferrero Camoletto e Scavarda. Come altre ricerche sulle abitudini alimentari maschili hanno messo in evidenza (vedi Mycek 2018; Fidolini 2019b) allorché gli uomini si allontanano da un consumo ritenuto da loro stessi o dai loro interlocutori “tipicamente maschile” (per esempio quando si orientano verso regimi vegetariani o vegani, considerati femminilizzanti), questi stessi uomini si ritrovano poi a cercare in altre sfere sociali – per esempio nelle relazioni coi pari negli spazi omosociali, oppure in ambiente lavorativo o ancora nei rapporti di coppia – nuove arene per giustificare le loro maschilità. Connotate come devianti in materia di scelte alimentari, cercano allora di riconfermarsi altrove, enfatizzando per esempio la loro virilità, la loro eterosessualità incontenibile, la loro attitudine autoritaria e competitiva nel lavoro, il loro ruolo dominante nei rapporti di genere.

Ora, le ricerche citate poco sopra mettono anche in evidenza che le dinamiche di identificazione di genere tramite le pratiche e le scelte alimentari non seguono necessariamente percorsi binari che conducono all'incorporazione di profili “più maschili” – riconducibili, per esempio, ad un rapporto con l'alimentazione più “aggressivo” e al consumo di carne, specialmente rossa (Adams 1990) – o “più femminili” – legati maggiormente al

consumo di prodotti light, carni bianche o cibi vegetariani, per esempio (Sobal 2005). I confini non paiono così netti e l'alimentazione può diventare uno strumento privilegiato per fare e disfare il genere secondo le circostanze e i contesti sociali, attraverso la sua articolazione con altre sfere di vita del soggetto. Il campo della salute è certamente uno dei più investiti da tali logiche di negoziazione (Fidolini 2019b). La combinazione di stili alimentari (vegetariani o vegani, per esempio) con l'attenzione al monitoraggio del sé (Lupton 2016) e all'ottimizzazione della propria salute fisica e psichica (Dalgarrondo e Fournier 2019) può condurre all'allontanamento dall'identificazione con una maschilità egemonica come quella descritta da Courtenay (2000) che fa della spregiudicatezza, delle sue abitudini di vita sregolate e non curanti del proprio stato di salute una prerogativa per rinsaldare la sua virilità. D'altro canto però, l'attenzione alla salute tramite l'alimentazione può anche partecipare alla produzione di profili maschili egemonici inediti, che fanno proprio della cura del sé una strategia di identificazione ad altri canoni di maschilità e di genere: quelli dell'uomo capace di dominare e addomesticare il proprio corpo, di saperne riconoscere i bisogni e di spingerne più lontano i limiti (si pensi, per esempio, al successo che riscuotono oggi tra gli uomini le diete e i digiuni – Dalgarrondo e Fournier 2019), alla ricerca della performance perfetta e facendo del proprio corpo una tecnica riflessiva e una tecnologia del sé (Connell 2005). Le origini sociali degli individui giocano anche in questo caso un ruolo primario. Questi stessi studi mostrano che la volontà di utilizzare l'alimentazione (finanche la rinuncia all'alimentazione) in quanto strumento per distinguersi socialmente e riaffermare un rinnovato controllo sul sé sembra particolarmente marcata tra le persone appartenenti alle categorie socio-professionali privilegiate ed è talvolta utilizzata come vera e propria strategia di distinzione sociale a cui gli individui delle categorie sociali più modeste non possono accedere, o almeno non in egual misura.

Questa capacità che gli stili alimentari hanno di partecipare a fare e disfare il genere è al centro dell'articolo di Ferrero Camoletto e Scavarda. I corpi maschili si configurano in quanto strumenti privilegiati delle traiettorie di identificazione di genere e permettono di sondare le *foodie culture* giovanili attraverso i racconti che adolescenti e giovani uomini fanno della loro relazione col cibo attraverso la fotografia. Tramite una immersione tra

immagini e testi, Ferrero Camoletto e Scavarda analizzano come i maschi vivono e raccontano le pratiche alimentari, facendo emergere altre forme di quelle che potremmo chiamare nuove virilità. Nelle retoriche dei giovani intervistati le strategie di ibridazione delle maschilità egemoniche sono multiple. Incontriamo l'uso dell'ironia o l'esaltazione del cibo sano come strategie utilizzate per rinunciare alla Nutella senza per questo "perdere la faccia". Si passa per la battaglia tra attrazione verso il *junk food* e verso un hamburger come rappresentazioni supreme del cibo che rinvia all'identificazione con una maschilità virile, e la repulsione per lo stile alimentare che questi stessi cibi denotano e i rischi che possono far incorrere ad un corpo sano e forte. Si arriva infine alla rivisitazione dei significati attribuiti alla preparazione dei cibi mettendo in evidenza come la cucina resti per i maschi un ripiego ed un compito fugace (di piacere o di necessità) affrancato dall'ordinarietà di un dovere quotidiano che resta soprattutto femminile.

Attraverso questo viaggio le autrici riescono allora a far emerge l'espressione delle maschilità nel loro equilibrio instabile, pericolante di fronte al rischio del fallimento che, infine, sembra decretare il senso più intimo della loro stessa costruzione. Ferrero Camoletto e Scavarda colgono e ci restituiscono così uno dei significati più profondi della lezione di Connell e Messerschmidt (2005): proprio nel timore di non incarnarne in modo corretto i tratti sta tutta la posta in palio del meccanismo di costruzione della maschilità egemonica e della sua capacità persuasiva e seduttiva sui maschi. I tratti femminilizzanti del fare cucina e della scelta degli alimenti sono allora neutralizzati da una parte, ma anche negoziati sotto una nuova luce, dall'altra: alla ricerca di un nuovo, instabile, equilibrio che faccia di questi giovani, dei "veri" maschi, e delle loro scelte alimentari un prolungamento dei loro percorsi di identificazione di genere.

7. Gli orizzonti di ricerca che ci attendono

I contributi del presente numero tematico invitano infine a lanciare lo sguardo oltre, verso i nuovi possibili campi di ricerca che le questioni del cibo e del genere potranno investire negli anni a venire, sia nell'ambito della sociologia italiana che internazionale.

Quello che ci sembra emergere dai testi qui raccolti è la spinta, opposta e simultanea, verso forme di trasformazione dei modelli di genere e delle pratiche alimentari da una

parte, accompagnata – dall'altra – da ritorni incessanti verso schemi tradizionali di intendere il cibo e il rapporto tra maschile e femminile. In questo vortice contraddittorio (Adamiec *et al.* 2019) viene da chiedersi quale sia (o quale possa essere nel futuro imminente) la condizione dei padri, per esempio. Nelle ricerche passate in rassegna su cibo e genere, quando si parla di genitorialità l'attenzione è spesso rivolta alla figura della madre. Nelle rappresentazioni dominanti, infatti, è il ruolo femminile ad essere rinviato più facilmente ai compiti della cura, della madre come guardiana delle buone pratiche genitoriali di cui la preparazione dei pasti e l'alimentazione familiare fanno parte. Crescere i propri figli o i propri nipoti – e in modo più generale le future generazioni – e farlo nel modo corretto, partendo dalla cura alimentare familiare, rappresenta senza dubbio una delle ingiunzioni normative più cogenti al giorno d'oggi per la figura di *carer* al femminile. Taluni studi si sono già interessati a come le madri aderiscano alle norme della buona genitorialità attraverso l'alimentazione, pur tuttavia mostrando come spesso le madri cerchino di ritagliarsi – non senza difficoltà ed esitazioni come spiegano le ricerche sul *mother blaming* (Benasso e Stagi 2018) – un margine autonomo di scelta, rimettendo in discussione norme e saperi esperti, per esempio reinterprestando le preconizzazioni mediche o i modelli educativi dominanti alla luce di scelte alimentari etiche e/o ideologiche. Ma che ne è dei padri? Che posizione assumono in questa dialettica?

Le sociologie dei paesi del Nord Europa hanno tracciato e stanno ancora tracciando la strada verso nuove prospettive di ricerca che ci sembra interessante evocare qui, seppur brevemente, per arricchire ed alimentare il futuro del dibattito. Specie nei paesi scandinavi – tra i primi ad avere introdotto ricerche su genere e cibo – e dunque in contesti storicamente sensibili e all'avanguardia nella promozione di pratiche e politiche di uguaglianza tra i sessi, si è cominciato ad esplorare l'avvicinamento degli uomini alla cucina in maniera inedita.

Le scienze sociali nordiche si sono interessate non solo a decostruire la rappresentazione dominante secondo la quale quello del cucinare resta per il maschio un compito che si declina soprattutto in quanto *loisir* e passatempo eccezionale. Esse hanno anche messo in evidenza come questo impegno si affermi sempre più come domestico ed ordinario, divenendo parallelo e complementare alle attività della donna (moglie, madre, compagna) fino quasi a rimettere in discussione le distinzioni di genere. Certo, le ricerche realizzate

in questo senso (si vedano, tra gli altri, i recenti lavori di Klasson e Ulver 2015; Neuman *et al.* 2017; Szabo e Koch 2017) mettono in evidenza quanto, a differenti latitudini geografiche, questo tipo di movimento verso l'uguaglianza sia investito soprattutto da maschi, spesso padri, appartenenti alle classi medie-superiori e superiori, in possesso di capitale culturale elevato, denotando ancora una volta le forti disparità che permeano e strutturano questo campo sociale. Ma ciò non impedisce di cominciare a raccontare storie di padri che reinterpretano la cucina, la preparazione dei pasti, la scelta dei prodotti, la ricerca delle ricette, per ripensare e reinventare il loro ruolo genitoriale magari per cucirsi uno spazio autonomo ed esclusivo, tra le mura domestiche. Si pensi, per esempio, al lavoro pionieristico di Aarseth e Olsen (2008) che per prime hanno descritto i padri intenti a costruire un loro spazio d'intimità con i figli tramite la preparazione del cibo e l'organizzazione dei pasti in assenza delle madri, lontane da casa per trasferte di lavoro. Alla ricerca della creazione di nuove routine nell'eccezionalità di un momento di vita quotidiana, tra le maglie del loro studio si rivelava pian piano un nuovo modello di maschilità, quello della *caring masculinity* (Elliott 2016), che sembra paradigmatico per poter pensare le maschilità in cucina sotto una nuova luce: quella dell'uomo che abbandona i crismi della dominazione per costruirsi tramite le qualità della cura, dell'interdipendenza, dell'attitudine relazionale familiare.

Certo, non è il caso di pensare che poche piccole gocce possano cambiare il senso della corrente, specie in un mare – come si è visto – così ampio: sarebbe ingenuo credere che i casi descritti dai colleghi dei paesi nordici, ancora eccezionali, possano giocare un ruolo rivoluzionario in società e spazi geografici, politici e sociali diversi, tra fasce di popolazione disparate, in breve tempo e ribaltando abitudini secolari. Sono in fondo proprio questi studi pionieristici i primi a metterci in allarme sul fatto che troppo spesso, ancora, il ruolo dei padri in cucina resta legato all'immagine della stra-ordinarietà, dell'inconsueto. Ma vale la pena, a nostro avviso, sfruttare la forza di quest'onda, seguirla e interrogarsi sulle modalità tramite cui i padri e le loro maschilità possano guidare le spinte ad una negoziazione dei modelli di genere negli spazi domestici, o se invece siano gli attori più appariscenti di nuove forme di cristallizzazione dei rapporti tra i sessi, che finiscono per rinviare – forse con ancora maggior forza – i ruoli di genere ai loro atavici stereotipi.

Riferimenti bibliografici

- Aarseth H. e Olsen B. (2008), Food and masculinity in dualcareer couples, in *Journal of Gender Studies*, vol. 17, n. 4, pp. 277-287.
- Adamiec, C., Fidolini, V. e Wolff, V. (2019), Penser les dissidences et les conflictualités “par et dans” l’alimentation, in *Revue des Sciences Sociales*, vol. 61, pp. 6-13.
- Adema, P. (2000), Vicarious consumption: Food, television and the ambiguity of modernity, in *Journal of American & Comparative Cultures*, vol. 23, n. 3, pp. 113-124.
- Adams, C.J. (1990), *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, New York, Continuum.
- Asquer, E. e Capuzzo, P. (2017), Genere e cibo. Pratiche quotidiane e scrittura delle donne, in *Genesis*, vol. 16, n. 1, pp. 1-12.
- Avakian, A.V. e Haber, B. (2005), “Feminist Food Studies: A Brief History”, in Avakian, A.V. e Haber, B. (a cura di), *From Betty Crocker to Feminist Foodstudies. Critical Perspectives on Women and Food*, Amherst & Boston, University of Massachusetts Press, pp. 1-28.
- Avakian, A.V. (1997 e 1998), *Through the Kitchen Window: Women Writers Explore the Intimate Meanings of Food and Cooking*, Boston, Beacon.
- Barbagli, M. (1988), *Sotto lo stesso tetto*, Bologna, il Mulino.
- Beagan, B. et al. (2008), It’s just easier for me to do it’: Rationalizing the family division of foodwork, in *Sociology*, vol. 42, n. 4, pp. 653-671.
- Benasso, S. e Stagi, L. (2018), *Ma una madre lo sa? La responsabilità della corretta alimentazione nella società neoliberale*, Genova, Gup.
- Bliss, S. (1987), Revisioning Masculinity: A Report on the Growing Men’s Movement, in *Context: A Quarterly of Humane Sustainable Culture*, Spring, 21.
- Borghesi, R. (2010), “Generi urbani: la città eteronormata”, in Barbieri, P. (a cura di), *È successo qualcosa alla città. Manuale di antropologia urbana*, Roma, Donzelli, pp. 187-191.
- Bourdieu, P. (2000), *Esquisse d’une théorie de la pratique. Précédé de Trois études d’ethnologie kabyle*, Paris, Seuil.
- Bourdieu, P. (1979), *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit.

- Bugge, A.B. e Almas, R. (2006), Domestic dinner: Representations and practices of a proper meal among young suburban mothers, in *Journal of Consumer Culture*, n. 6, pp. 203-228.
- Cairns, K., Johnston, J. e Baumann, S. (2010), Caring About Food: Doing Gender in the Foodie Kitchen, in *Gender & Society*, vol. 24, n. 5, pp. 591-615.
- Casalini, B. (2015), Neoliberalismo e femminismi, in *Jura Gentium*, vol. 12, n. 1, pp. 31-65.
- Cicccone, S. (2019), *Maschi in crisi? Oltre la frustrazione e il rancore*, Torino, Rosenberg & Sellier.
- Cicccone, S. (2009), *Essere maschi. Tra potere e libertà*, Torino, Rosenberg & Sellier.
- Connell, R. (2005), *Masculinities*, Berkeley, University of California Press.
- Connell, R. e Messerschmidt, J.W. (2005), Hegemonic Masculinity: Rethinking the Concept, in *Gender & Society*, vol. 19, n. 6, pp. 829-859.
- Corcoran, A. (2008), Taking a Big Bite out of the Food Network. The Importance of Masculinity in Food Programming - <http://www.american.edu/cas/american-studies/food-media-culture/upload/2008-Corcoran-Taking-a-Big-Bite.pdf>.
- Cook, D.T. (2009), Semantic provisioning of children's food: Commerce, care and maternal practice, in *Childhood*, vol. 16, n. 3, pp. 317-334.
- Counihan, C. (1999), *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*, New York, Routledge.
- Courtenay, W.H. (2000), Constructions of masculinity and their influence on men's well-being. A theory of gender and health, in *Social Science & Medicine*, vol. 50, n. 10, pp. 385-401.
- Dalgalarroondo, S. e Fournier, T. (2019), Introduction. Les morales de l'optimisation ou les routes du soi, in *Ethnologie française*, vol. 176, n. 4, pp. 639-651.
- De Vault, M. (1991), *Feeding the Family: The Social Organization of Caring Work*, University of Chicago, Chicago Press.
- Delphy, C. (1975), La fonction de consommation et la famille, in *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 58, pp. 23-41.
- Demetriou, D.Z. (2001), Connell's Concept of Hegemonic Masculinity: A Critique, in *Theory and Society*, vol. 30, n. 3, pp. 337-361.

- Dorfman, C. (1992), *The Garden of Eating: The Carnal Kitchen in Contemporary American Culture*, in *Feminist Issues*, Spring, pp. 21-38.
- Elliott, K. (2016), *Caring Masculinities: Theorizing an Emerging Concept*, in *Men and Masculinities*, vol. 19, n. 3, pp. 240-259.
- Fidolini, V. (2019a), *Fai l'uomo! Come l'eterosessualità produce le maschilità*, Milano, Meltemi.
- Fidolini, V. (2019b), *Sorvegliare la salute? Uomini e costruzioni di genere attraverso le pratiche alimentari*, in *Rassegna Italiana di Sociologia*, vol. LX, n. 2, pp. 229-330.
- Fraser, N. (2014), *Fortune del femminismo. Dal capitalismo regolato dallo Stato alla crisi neoliberista*, Verona, ombre corte.
- Gherardi, S. e Poggio, B. (2003), *Donne per fortuna, uomini per destino. Il lavoro raccontato da lui e da lei*, Milano, Etas.
- Gough, B. (2007), *Real Men Don't Diet: an Analysis of Contemporary Newspaper Representations of Men, Food and Health*, in *Social Science and Medicine*, vol. 64, n. 2, pp. 326-337.
- Gourarier, M. (2017), *Alpha mâle. Séduire les femmes pour s'apprécier entre hommes*, Paris, Seuil.
- Kanafani-Zahar, A. (1997), *Whoever Eats You Is No Longer Hungry, Whoever Sees You Becomes Humble': Bread and Identity in Lebanon*, in *Food and Foodways*, vol. 7, n. 1, pp. 45-71.
- Ketchum, C. (2005), *The Essence of Cooking Shows: How the Food Network Constructs Consumer Fantasies*, in *Journal of Communication Inquiry*, vol. 29, n. 3, pp. 217-234.
- Ketchum, C. (2004), *Gender, Charisma and the Food Network* - http://www.allacademic.com/meta/p113145_index.html.
- Klasson, M. e Ulver, S. (2015), *Masculinising domesticity: An investigation of men's domestic foodwork*, in *Journal of Marketing Management*, vol. 31, n. 15-16, pp. 1652-1675.
- Innes, S.A. (2001), *Dinner Roles: American Women and Culinary Culture*, Iowa City, University of Iowa Press.

- Laurendeau, J. e Sharara, N. (2008), Women Could be Every Bit as Good as Guys: Reproductive and Resistant Agency in Two 'Action' Sports, in *Journal of Sport & Social Issues*, vol. 32, n. 1, pp. 24-47.
- Lupton, L. (2016), *The Quantified Self: A Sociology of Self-Tracking*, Cambridge, Polity.
- Lupton, D. (1999), *L'anima nel piatto*, Bologna, il Mulino.
- Maher, J., Fraser, S.M. e Wright, J. (2010), Framing the mother: Childhood obesity, maternal responsibility and care, in *Journal of Gender Studies*, vol. 19, n. 3, pp. 233-247.
- Mathieu, N.C. (1985), *L'arraisonnement des femmes. Essais en anthropologie des sexes*, Paris, Ehess.
- Mauss, M. (2002), *Saggio sul dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, Torino, Einaudi, (ed. originale 1925).
- Mycek, M.K. (2018), Meatless Meals and Masculinity: How Veg* Men Explain Their Plant-Based Diets, in *Food and Foodways*, vol. 26, n. 3, pp. 223-245.
- Nath, J. (2011), Gendered fare? A qualitative investigation of alternative food and masculinities, in *Journal of Sociology*, vol. 43, n. 3, pp. 261-278.
- Neuman, N., Gottzén, L. e Fjellström, C. (2017), Narratives of progress: Cooking and gender equality among Swedish men, in *Journal of Gender Studies*, vol. 26, n. 2, pp. 151-163.
- Poulain, J.-P. (2008), *Alimentazione, cultura e società*, Bologna, il Mulino.
- Ray, K. (2007), Domesticating Cuisine: Food and Aesthetics on American Television. Gastronomica, in *The Journal of Food and Culture*, vol. 7, n. 1, pp. 50-63.
- Schippers, M. (2002), *Rockin' Out of the Box: Gender Maneuvering in Alternative Hard Rock*, New Brunswick, NJ, Rutgers University Press.
- Sobal, J. (2005), Men, Meat, and Marriage: Models of Masculinity, in *Food and Foodways*, vol. 13, n. 1-2, pp. 134-158.
- Stagi, L. (2016), *Food Porn. L'ossessione per il cibo in TV e nei social media*, Milano, Egea.
- Stagi, L. (2015), Mise en scène du genre dans les émissions culinaires italiennes, in *Journal des anthropologues*, vol. 140, n. 14, pp. 73-92.
- Szabo, M. e Koch, S.L. (a cura di) (2017), *Food, masculinities and home: Interdisciplinary perspectives*, New York, Bloomsbury.