

**La griglia e il mattarello. La dimensione socio-materiale del  
genere nelle pratiche culinarie / The Grill and the Rolling Pin.  
The Socio-Materiality of Gender in Cooking Practices**

Lorenzo Domaneschi

Università degli Studi di Milano, Italia

---

**Abstract**

I discuss the potential for gender studies of an approach that aims to investigate the socio-material dimension of culinary practices. I draw on an ethnographic analysis of a particular case of *foodplay*, like the public and extra-domestic practice of barbecue, supported by a discursive analysis of a group of texts that frames the role of objects in this practice. Without aiming to reverse the perspective that sees the male culinary practices as *leisure-oriented* and the female ones as *caring-oriented*, I try to show how this type of separation is inscribed into the design of its material tools and physical environments. Furthermore, I try to illustrate how the two spheres of *leisure* and *caring*, which are often considered as pre-existing entities to the practice, when investigated

through to the socio-material approach could be considered as normative outcomes produced through practice and, as such, they can be challenged.

**Keywords:** cooking practices, doing gender, practice-based approach, ethnography, barbecue.

*La verità è che alla grigliata poi sono i maschi  
a divertirsi veramente. Si tronano di Lambrusco,  
parlano di calcio e gnocche e finiscono unti,  
lerci e puzzolenti come zebù, mentre  
le donne si ammazzano di noia, e dalla  
fame cominciano a brucare l'erba.*

Luciana Littizzetto

## 1. Introduzione

La letteratura sociologica e antropologica concorda ormai sul fatto che ciò che ordinariamente definiamo *casa* e i relativi spazi attraverso cui questa è organizzata non possono essere considerati indipendenti dai processi di produzione delle soggettività che occupano questi spazi (Cieraad 1999; Blunt e Dowing 2006; Ochs e Kermer-Sadlik 2013). In particolare, quando guardiamo a quella zona della casa che definiamo come “cucina” (Forino 2019), la riproduzione di particolari soggettività di genere attraverso specifiche relazioni di potere e la relativa divisione dei ruoli sociali è diventata un classico oggetto di indagine da parte di studiosi interessati tanto ai *gender studies* (Pleck 2000; Oleshuck 2019) quanto da coloro che si occupano di *food studies* (Charles e Kerr 1988; De Vault 1991; Cairns *et al.* 2010). Certamente, la definizione sociale della cucina come ambiente genderizzato si porta dietro una particolare traiettoria storica (Ozaki 2003; Floyd 2004) ed è, di conseguenza, soggetto a cambiamenti a seguito delle trasformazioni dello spazio sociale più ampio (Salvio 2012; Sassatelli e Davolio 2019). Così, quello che era uno spazio marcato secondo i canoni di una versione dominante di femminilità, sembra essere sempre più affollato da una molteplicità di pratiche e discorsi di genere (Hollows 2003; Meah e Jackson 2013; Neuman *et al.* 2017).

Tuttavia, la grande maggioranza di questi pur differenti sguardi analitici che indagano la cucina come porzione dello spazio sociale domestico capace di riprodurre pratiche e discorsi dominanti intorno al genere (Beagan *et al.* 2008; Aarseth 2009), sembra spesso prestare poca attenzione agli oggetti e agli ambienti fisici che ospitano e rendono possibili queste attività. Infatti, 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 (van Otterloo 2000; Wilson 2012). Dall’organizzazione architettonica del luogo (Cieerad 2002; Llewellyn 2004) al design degli utensili che vengono inclusi in questa stanza della casa (Silva 2000; Truninger 2013), infatti, è possibile ricavare importanti informazioni rispetto alla produzione e riproduzione delle asimmetrie nelle relazioni di genere.

Come cercherò di mostrare nelle pagine che seguono, uno dei vantaggi euristici derivati dall’adottare questa particolare prospettiva che tende a studiare la “cucina” come uno spazio sociale dotato di una specifica composizione materiale, 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 (Domaneschi 2018). In questo senso, attraverso l’ausilio di strumenti etnografici e di analisi del discorso, cercherò di indagare proprio la relazione tra queste due “pratiche sociali” (Shacktzi *et al.* 2001; Hui *et al.* 2017) e i rispettivi effetti in termini di rapporti di genere (Meah e Jackson 2013; Sassatelli e Davolio 2019).

In particolare, nel prossimo paragrafo, discuterò le potenzialità, in questo senso, di uno specifico approccio che mira a indagare la dimensione socio-materiale delle pratiche culinarie (Domaneschi 2019); quindi, descriverò brevemente il disegno della ricerca e i metodi utilizzati, per discutere poi l’analisi etnografica di quel particolare caso di pratica culinaria pubblica ed extra-domestica, costruita intorno al rituale del barbecue (Reed 2004; Ruschioni 2018). Infine, concluderò esaminando criticamente l’approccio basato sulla dimensione socio-materiale delle pratiche di genere e, in particolare, come quest’ultimo orientamento analitico permetta di mettere in discussione la separazione tra attività dedicate al *foodplay* e attività dedicate al *foodwork* (Szabo 2013).

## 2. Genere, cultura materiale e pratiche culinarie

La sempre maggiore presenza di *celebrity chefs* uomini sui vecchi e nuovi media (Hollows 2003; Leer 2016), così come le sempre più diffuse campagne di marketing di importanti brand del mondo delle tecnologie domestiche rivolte a un pubblico maschile<sup>1</sup> sembrano suggerire un progressivo ingresso all'interno della cucina da parte del mondo maschile (Julier e Lindenfeld 2005) e, di conseguenza, una sorta di inversione di tendenza rispetto alla divisione sociale dei ruoli rispetto alle attività domestiche. Tuttavia, il quadro statistico attuale, registra una situazione in cui la distribuzione sociale della responsabilità di queste attività, a cominciare da quella di cucinare per la famiglia, è ancora strutturalmente asimmetrica, soprattutto nel contesto italiano (Eurostat 2016).

Come già detto, esiste infatti una massiccia letteratura che ha esplorato e, potremmo dire, ormai dimostrato come tramite i significati associati al cibo, in particolare nel momento della sua preparazione all'interno dei contesti familiari, si produca una naturalizzazione di particolari asimmetrie in tale lavoro di cura e, in questo modo, vengano legittimate divisioni di genere tra attività pubbliche e private. Per esempio, nel suo classico studio, Marjorie DeVault (1991), illustra proprio la centralità di questo lavoro di cura nella definizione di una famiglia fondata sul modello etero-normativo. In questo caso, la studiosa mostra come la pratica culinaria intesa come pratica di cura operi, a tutti gli effetti, come una pratica di genere (*doing gender*) (West e Zimmerman 1987) attraverso la quale “una donna diventa in grado di farsi riconoscere come femminile” (DeVault 1991: 118).

D'altra parte, in letteratura, si è consolidato un percorso di analisi parallelo che, indagando le pratiche culinarie maschili, ha mostrato come queste ultime sono spesso associate a pratiche del tempo libero e, più precisamente, all'universo del *leisure* (Szabo 2013). Per esempio, Bove e Sobal (2006) e Kemmer (1999) analizzando la divisione del

---

<sup>1</sup> Si veda, per esempio, la ricerca di mercato sull'attività in cucina degli uomini italiani disponibile sul sito di Vorwerk: <https://bimby.vorwerk.it/magazine/mondo-bimby-r/infografica-ricerca-uomini-cucina-bimby-lab/> oppure l'attività di un marchio come Lodge, il cui tegame in ghisa è spesso stato presentato come un accessorio per “uomini veri”- <https://www.menshealth.com/technology-gear/g26552583/best-cast-iron-skillets/>.

lavoro culinario tra coppie eterosessuali in Usa e in Uk, hanno mostrato come gli uomini tendano a cucinare solo quando tale pratica è considerata divertente o curiosa, mentre quello stesso lavoro ricade sulla componente femminile della coppia quando nessuno dei partner vorrebbe occuparsene. Analogamente, Beagan *et al.* (2008) hanno riscontrato una simile strutturazione della pratica culinaria nel caso di alcune famiglie canadesi. Ancora, Cairns *et al.* (2010), indagando la sottocultura dei *foodies*, hanno riscontrato un simile posizionamento da parte dei loro intervistati uomini rispetto alla pratica della preparazione del cibo.

In sostanza, la letteratura dominante suggerisce che gli uomini coinvolti nella pratica culinaria, al di là delle dimensioni quantitative del fenomeno, poiché si trovano ad avere strutturalmente una più ampia scelta di posizionamento rispetto al genere femminile, tendano a percepirla come un'attività più orientata all'universo del *leisure (foodplay)* che non a quello della cura quotidiana (*foodwork*)<sup>2</sup>. In più, molte rappresentazioni sociali del cucinare rafforzano questo tipo di dicotomizzazione della pratica: come evidenziato da Hollows (2003) e Parasecoli (2005), per esempio, la cucina degli uomini in Tv e nelle riviste spesso è presentata come una messa in scena di competenze professionali e divertimento giocoso, mentre quella delle donne, anche in molti *cooking show* è incorniciata come lavoro quotidiano indirizzato ai propri cari<sup>3</sup>.

Ora, in questo tipo di prospettiva che si interroga sul modo in cui attività quotidiane e ordinarie come il cucinare permettano di spiegare la naturalizzazione di particolari identità di genere è ovviamente necessario non incorrere nel rischio di costruire il proprio oggetto di ricerca, dando cioè per scontata la soggettività che si vuole indagare. A questo scopo, un approccio condiviso ormai da molti studiosi fa riferimento all'idea del genere come una pratica che è continuamente realizzata (*enacted*) attraverso specifiche relazioni sociali (Connell 2005; West e Zimmerman 1987; West e Fenstermaker 1995). Questa idea, infatti, consente di prendere le distanze dalla considerazione del genere come una

---

<sup>2</sup> Certamente, questa linea di separazione si interseca e viene rafforzata da altre asimmetrie legate, per esempio, alla classe (Sassatelli e Davolio 2019) e all'etnia, a loro volta riprodotte all'interno del campo dei vecchi e nuovi media (Stagi 2016).

<sup>3</sup> Tuttavia, vi sono anche evidenze di una rappresentazione più articolata di questa dicotomia, si veda per esempio il lavoro di Carrington (1999) o quello di Bove e Sobal (2006) dove si mostra come, in alcuni casi, anche il cucinare da parte degli uomini è orientato alla cura.

proprietà ontologica stabile che risiederebbe in alcuni individui. Al contrario, chi condive questa prospettiva, studia il genere in quanto “risultato routinario incorporato nelle interazioni quotidiane” (West e Zimmerman 1987, 125). In questo modo, emancipandosi dalla teoria dei ruoli di genere, più o meno ascritti, si intende spostare lo studio del genere verso le pratiche che lo producono, ovvero verso “il lavoro interazionale che comporta ‘l’essere considerato come’ una persona di un certo genere in società” (Ivi, 127). Così, l’*accountability* diventa uno strumento centrale della ricerca, nella misura in cui il genere è prodotto attraverso molteplici realizzazioni situate nello spazio e nel tempo, ciascuna responsabile della riproduzione di quel particolare ordine tra i generi (1987).

Collocarsi in questa prospettiva, dunque, significa assumere due punti di partenza teorici molto importanti. Il primo, quello di considerare, appunto, il genere come una “pratica sociale”. Il secondo, quello di concentrarsi sui rapporti di potere che strutturano le asimmetrie all’interno di queste stesse pratiche.

Tuttavia, mentre molti studiosi che si sono occupati del rapporto tra genere e cibo hanno adottato la prospettiva di West e Zimmerman (1987) considerando il genere come una continua realizzazione pratica (Connell 2005), in pochi si sono preoccupati di spiegare cosa si intenda e come si possa studiare una “pratica sociale”. A questo proposito, pertanto, può essere utile rivolgersi a un ormai piuttosto consolidato insieme di teorie (Hui *et al.* 2017) che, al di là delle loro eterogeneità (Jonas *et al.* 2017), si è occupato proprio di concettualizzare la “pratica sociale”. Infatti, sulla scia di quanto proposto dall’approccio di West e Zimmerman (1987), invece di cercare modelli e proprietà regolari all’interno di certi individui come le teorie dei ruoli di genere invitano a fare, gli studiosi della pratica condividono una diversa concezione che nel “basarsi sulle connessioni complesse e variabili esistenti tra gli elementi della pratica, costruisce l’ordine sociale come *arrangements*” (Schatzki *et al.* 2001, 51).

An arrangement is a layout of entities in which they relate and take up places with respect to one another. On the basis of this intuitive conception, *social* order can be defined as arrangements of people and the organisms, artifacts, and things through which they coexist. [...] They thereby take up positions with regard to one another that combine aspects of these four dimensions. As elements of the arrangement, these

entities also possess identities (who someone is) or meanings (what something is) (*Ibidem*).

In questo senso, quando si parla di “pratica” si intende precisamente un modo di ordinare diversi elementi più che un prodotto già ordinato: in breve un’epistemologia più che un fenomeno empirico (Gherardi 2017). In questo senso, è chiaro cosa significa considerare, dunque, il genere come il prodotto di uno specifico ordinamento tra differenti elementi in gioco. E, di conseguenza, possiamo interrogarci sul modo in cui il cibo e la cucina partecipino come elementi più o meno centrali – vale a dire con più o meno potere – nella strutturazione di questo *arrangement*.

Soprattutto, è considerando questo particolare approccio alla “pratica sociale” che diventa cruciale l’aspetto della materialità richiamato più sopra. Certamente, a partire dagli anni Novanta, si è registrato un rinnovato interesse per la cultura materiale negli studi di genere (De Grazia 1996; Kirkham 1996; Martinez e Ames 1997), e questa prospettiva è diventata poi particolarmente fruttuosa soprattutto nelle discussioni sull’abbigliamento (Auslander 2014). Tuttavia, molto più raramente ci si è dedicati agli effetti dell’ordinamento materiale delle pratiche alimentari e, in ogni caso, quando questo è stato fatto si è spesso rimasti legati alla questione della costruzione sociale del corpo (Lupton 1996; Baumann *et al.* 2019).

Seguendo gli approcci basati sulla pratica (Hui *et al.* 2017), invece, il problema non è più quanto o se la materialità sia importante, come ancora si domanda chi si occupa di questa relazione tra cucina e cultura materiale (Chitakunye e Maclaran 2014, 51). Piuttosto, la questione diventa se la materialità media semplicemente le attività umane – come nelle teorie centrate sul corpo umano – o se quest’ultima sia, invece, costitutiva della pratica stessa, come nelle teorie della pratica improntate al post-umano (Gherardi 2017). L’opportunità che gli approcci basati sulla pratica offrono ai *food* e *gender studies* è quindi quella di andare oltre i dualismi problematici (Schatzki *et al.* 2001) tra volontarismo e determinismo, *agency* e struttura e, non ultimo, il dualismo tra sociale e materiale. Quest’ultimo, infatti, può essere superato attingendo al concetto di socio-materialità (Orlikowski 2007; Gherardi 2017).

While a humanist approach to practice assumes the centrality of humans as sites of embodied understandings and then proceeds to analysis of humans and their practices, a post humanist approach instead interrogates how all the elements within a practice hold together and acquire agency in being entangled. In the latter case, ‘sociomateriality’ may be considered an attribute of any practice, and ‘sociomaterial’ an adjective that stresses how a practice is constituted by matter and culture (Gherardi 2017, 49-50).

Da questo punto di vista, allora, diventa possibile effettuare quella separazione analitica tra pratiche culinarie e pratiche domestiche, laddove vengono intese come due differenti *arrangements* socio-materiali, capaci di conseguenza di produrre differenti soggettività e identità di genere. Per cui, come ha mostrato Silva (2000), in uno tra i pochi esempi in letteratura su questi temi<sup>4</sup> – benché utilizzando altri approcci prasseologici – è possibile esplorare i modi in cui, per esempio, diversi oggetti utilizzati per cucinare incorporano ipotesi specifiche sulle relazioni di genere all’interno delle quali vengono utilizzati.

In questo senso, un approccio socio-materiale permette di mostrare come il genere viene riprodotto tramite gli oggetti e i luoghi tramite i quali sono portate a termine le pratiche culinarie dentro e fuori le mura domestiche. Certamente, come sostengono importanti e classici lavori su questi temi, da DeVault (1991) e Charles e Kerr (1988), l’alimentazione è un insieme complesso di attività circondato da nozioni emotive e ideologiche. Tuttavia, nessuna di queste analisi si interessa agli strumenti e apparati materiali disponibili – o meno – che creano le condizioni sociali in cui viene portata a termine la pratica culinaria. Come chiosa Silva, insomma, “i fornelli sono agenti sociali assenti” (Silva 2000, 616).

Così come diversi studi all’interno dell’approccio del *doing gender* (Connell 2005; West e Zimmerman 1987) hanno fatto vedere come al di là della visione dicotomica di due generi – maschile e femminile – vi siano piuttosto una molteplicità, per quanto limitata, di *gender script* messi in campo nella pratica, allo stesso modo, l’approccio socio-materiale invita a considerare non solo gli scripts incorporati nelle disposizioni soggettive (Bourdieu 1998), ma anche quegli scripts *embedded* negli oggetti (Silva 2000) allo scopo

---

<sup>4</sup> Si veda anche, a questo proposito, pur con un altro approccio, il lavoro di Segalla (2016)

di mostrare come questi ultimi non siano solo alternativi o addirittura autoescludenti quanto, al contrario, siano vicendevolmente modellati senza soluzione di continuità. Questi diversi *script*, infatti, rivelano diverse moralità degli oggetti e, con questi, diverse possibilità di realizzazione pratica del genere: palesano il modo in cui gli apparati materiali delle pratiche culinarie “sono costruiti in relazione a determinate disposizioni nella società che si riferiscono alle aspettative normative della vita quotidiana di genere nelle famiglie” (2000, 624).

In questo senso, l'accordo o il disaccordo – in una parola il particolare *arrangement* – che si produce tra queste diverse storie – incorporate nelle disposizioni soggettive e oggettivate negli apparati materiali – diventa l'oggetto specifico di una possibile investigazione empirica. In altre parole, significa domandarsi quali *gender script* possono essere ricostruiti in particolari pratiche culinarie e in che modo l'incontro tra queste due storie conduce a quella particolare *genderizzazione dominante dell'habitus del cuoco* che sembra divaricarsi sulla dicotomia discussa sopra tra un orientamento alla cura e uno al *leisure*.

### **3. Metodologia e disegno della ricerca**

Diversi studi classici sul ruolo della cucina come luogo simbolico delle divisioni dei ruoli di genere hanno preso la strada dell'analisi delle rappresentazioni mediatiche dominanti (Dorfman 1992; Innes 2001; Calamita 2014). D'altro canto, nel momento in cui l'interesse di ricerca si volge al ruolo giocato dalla cultura materiale e al suo contributo nel “fare il genere” attraverso progressive realizzazioni pratiche, l'analisi delle rappresentazioni sociali non è più sufficiente per indagare quella particolare organizzazione sociale delle pratiche culinarie capace di riprodurre specifiche identità di genere. Diventa quindi necessario rivolgersi all'osservazione etnografica e all'esame di alcune specifiche pratiche culinarie, cogliendole nel loro realizzarsi.

In questo caso, l'obiettivo è quello di esplorare quale particolare insieme di oggetti materiali sia accordato a quale tipo di *habitus* di cuoco, nello strutturare una particolare pratica culinaria. In altri termini, si è voluta studiare la relazione costitutiva tra una categoria di oggetti utilizzata per portare a termine l'attività culinaria e una particolare identità

di genere normativamente prevista per quella categoria di oggetti. E, in seconda battuta, indagare cosa accade a quelle stesse identità sociali nel momento in cui viene a modificarsi l'equipaggiamento materiale della pratica: ossia, mi sono chiesto, se cambia la categoria di oggetti, cambia anche la pratica e i suoi significati e, quindi, con essa, si modificano anche le identità che attraverso questa sono riprodotte?

A questo scopo, sono ripartito dall'ipotesi dominante in letteratura, discussa sopra, per cui l'attività del cucinare sarebbe incorniciata, per il genere maschile, come una pratica del tempo libero (*leisure*), mentre, per il genere femminile, come attività di cura (*caring*). Pertanto, ho portato avanti l'analisi etnografica di quella particolare pratica rituale pubblica ed extra-domestica caratterizzata dal barbecue (Reed 2004; Ruschioni 2018), intesa appunto come una specifica modalità contingente attraverso cui viene continuamente "fatto" il genere. Adottando, quindi, una definizione di queste pratiche secondo un approccio socio-materiale, mi sono chiesto quale fosse il ruolo delle due diverse organizzazioni sociali della componente materiale nel veicolare una particolare definizione di identità di genere. Ovvero, in che misura le due diverse categorie di oggetti che strutturano le due pratiche, avessero iscritte sistemi di *script* che incorporano ipotesi specifiche sulle relazioni di genere all'interno delle quali vengono utilizzati, accordandosi così con una specifica genderizzazione dell'*habitus* del cuoco. Infine, ho cercato di esplorare in che misura tale *arrangement* socio-materiale, una volta modificato, fosse in grado di ri-orientare tale ri-produzione di soggettività.

Per fare questo, mi sono servito di un approccio etnografico ad ampio spettro, che ha compreso 24 sedute di osservazione a diversi occasioni di barbecue distribuite nel corso degli ultimi 2 anni e avvenute nelle città di Milano e Genova. In tutti i casi, i soggetti partecipanti erano italiani, compresi tra i 20 e i 40 anni e appartenevano in grande maggioranza al ceto medio. Nella composizione delle situazioni, ho ricercato una distribuzione per differenza della numerosità delle persone (da 3 a 15 persone) e dell'organizzazione materiale della pratica: da semplici grigliate in aree con supporti già predisposti a eventi organizzati con grande anticipo e con chi si auto-definiva esperto del settore.

Inoltre, per approfondire l'analisi del ruolo della componente materiale di queste pratiche, ho supportato l'indagine etnografica con un'analisi del discorso di un corpo di testi che descrive e incornicia il ruolo degli oggetti in questa pratica, comparandoli con quelli

utilizzati nelle attività domestiche. Ho raccolto queste descrizioni, confrontando 30 pubblicità e 45 manuali di istruzioni di diversi utensili “da cucina” domestici con utensili “da barbecue”, in particolare concentrando poi l’analisi su cinque categorie di oggetti (guanti da forno/guanti da barbecue, pinze da cucina/pinze da barbecue, grembiule da cucina/grembiule da barbecue, barbecue Weber, planetaria KitchenAid). Inoltre, ho effettuato una medesima comparazione attraverso un’analisi del testo delle descrizioni di queste categorie di oggetti secondo la selezione effettuata dall’algoritmo di “Amazon’s Choice”. Infine, per approfondire ulteriormente la costruzione dicotomica tra una pratica culinaria maschile *leisure* e una femminile di *caring*, ho completato il *fieldwork* con un’analisi del discorso del racconto online di un portale web chiamato “Braciami ancora”, *una delle comunità italiane online più attive e partecipate del mondo del barbecue*, a cui sono legate una pagina e un relativo gruppo Facebook, oltre a un canale Youtube<sup>5</sup>.

In quanto segue, pertanto, discuterò il materiale raccolto dall’analisi di questa pratica rituale, triangolando i diversi materiali ricavati dall’analisi del discorso e dalle sedute di osservazione, con lo scopo di ricostruire proprio l’integrazione (*arrangement*) tra componente materiale, significati sociali dominanti e distribuzione normativa delle competenze tra i diversi partecipanti alla pratica.

#### **4. Braciami ancora: cuoche e grigliatori**

Mentre la cottura sulla griglia è certamente una tecnica coeva alla nascita della pratica culinaria stessa (Wilson 2012), il mondo sociale del barbecue ‘Bbq’ è invece una particolare tradizione derivata dal contesto statunitense (Reed 2004). In questo senso, 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. Infatti, nel trattare questo tipo di pratiche alimentari, dal punto di vista delle dif-

---

<sup>5</sup> Si veda, in questo caso, il portale <https://www.braciamiancora.com/>. Si tratta di un progetto editoriale nato da un’idea del giornalista professionista Michele Ruschioni, con oltre settecentomila *like* su Facebook, un sito con una media di sei milioni di pagine viste l’anno, mentre il profilo Instagram ogni settimana registra circa 500 mila *impression*.

ferenze di genere, ci si concentra spesso, quasi esclusivamente, sul tipo di cibo consumato, identificando nella carne un classico oggetto capace, a seconda della sua presenza o assenza, di riprodurre una dieta genderizzata (Sobal 2005; Hamilton 2016). Tuttavia, se consideriamo questa pratica dal punto di vista della sua dimensione socio-materiale, dobbiamo porre l'attenzione sull'insieme delle attrezzature considerate necessarie per effettuare un barbecue, a cominciare proprio dalle caratteristiche della griglia utilizzata.

Così viene presentato, infatti, nelle pagine del sito “Braciami ancora”, un particolare modello di griglia con coperchio, definita come il migliore e quindi l'unico modo autentico di “fare” un barbecue.

Cosa bolle in pentola? Per scoprire quale prelibatezza si nasconde dietro il delizioso profumino, d'abitudine si solleva il coperchio. A rischio di prendersi una cucchiata sulle dita *dalla cuoca di turno*. Ma se si pensa alla grigliata non è facile che venga in mente un barbecue con il coperchio chiuso. In Italia si è sempre grigliato su qualsiasi cosa: bastano due mattoni su cui appoggiare la graticola, un po' di brace e via andare. *Ma fare una grigliata è ben diverso dal fare un barbecue*. Così come fare snorkeling non è come fare un'immersione (...)<sup>6</sup>.

In questo breve estratto, troviamo già due elementi cruciali per interpretare come venga rappresentata questa pratica. Da un lato, si chiarisce subito come chi sta dietro alla griglia è qualcuno di diverso dalla solita “cuoca di turno”: come a dire che non solo qui stiamo parlando di un tipo di cucina differente nei suoi attrezzi e quindi nelle sue finalità, rispetto a quella domestica e quotidiana, ma anche che il soggetto che siamo abituati a trovare in cucina nelle mura domestiche possiede un particolare genere. Dall'altro lato, questa *differenza* ci viene ricordato che si trova prima di tutto nella sua attrezzatura materiale: come la differenza pratica tra immergersi in acqua e fare *snorkeling* si trova nel tipo di attrezzatura – e quindi nelle competenze richieste per utilizzarla e, infine, nei significati legati a quella attività – così la differenza tra una grigliata e un barbecue si trova nelle caratteristiche specifiche della griglia utilizzata.

---

<sup>6</sup> Si veda al link: <https://www.braciamiancora.com/5-motivi-piu-uno-per-cucinare-al-barbecue-con-coperchio-chiuso/>.

Continuando nel tracciare questa cornice che identifica due tipi di pratiche culinarie, definite da due diverse associazioni tra oggetti materiali e soggettività del cuoco, la descrizione prosegue in termini ancora più precisi:

Quand'ero bambino e mi avvicinavo per le prime volte alla cucina, preparavo delle vere schifezze: cibi pronti e surgelati, cose del genere. Bene, di solito prendevo la padella, la mettevo sul fuoco con un po' d'olio e via: le fiamme dell'inferno! Poi buttavo in padella i Sofficini, presi direttamente dal congelatore. A parte il fatto che poi bisognava ritinteggiare la cucina, ottenevo un prodotto bruciato fuori e gelido dentro. Infine mia nonna mi insegnò che con il coperchio potevo tenere il fuoco più basso perché la cottura che prima era solo per rifrazione, diventava sia per rifrazione che per convezione, cioè il calore non arrivava solo dalla fonte direttamente sotto la padella ma veniva rimbalzato dal coperchio, diffondendosi omogeneamente in tutto lo spazio interno. Be', veramente mia nonna mi diceva: "*Pirla! Metti il coperchio e abbassa la fiamma!*". Ma il concetto è quello: un coperchio fa sì che mentre l'alimento si cuoce delicatamente all'esterno, si cuoce anche all'interno in maniera uniforme<sup>7</sup>.

Insomma, da un lato viene identificata la "nonna" che cucina in casa e che, quindi, è depositaria di competenze legate a quell'ambiente materiale e dall'altra viene definita la figura del "grigliatore" esperto, il quale, pur venendo da quell'ambiente, ha acquisito competenze che lo differenziano dalla prima. Ma non si tratta solo della griglia, naturalmente: tutto il sistema degli oggetti che si incontra nel momento in cui si esce dalle mura domestiche e si cucina per il barbecue si modifica e, insieme ad esso, prende forma una differente identità del cuoco.

*"L'unico utensile indispensabile in cucina sono le mani... io le uso su tutto"* afferma la blogger e cuoca statunitense Isa Chandra Moskowitz. L'igia all'ideologia veg, questa signora di New York probabilmente cambierebbe idea se si cimentasse invece con la più temeraria cucina bbq. Temeraria non tanto per il gusto (per carità ognuno

---

<sup>7</sup> Ancora al link: <https://www.braciamiancora.com/5-motivi-piu-uno-per-cucinare-al-barbecue-con-coperchio-chiuso/>.

*ha il suo) quanto perché, trafficando con il fuoco, se non si è accorti, rischiamo di bruciare le nostre bistecche o peggio di ustionarci. Quindi, per evitare incidenti, meglio preparare con calma tutti gli strumenti necessari alla cottura procedendo così in modo ordinato e in piena sicurezza. L'armamentario del grigliatore non è poi complicato da mettere assieme. Escluso l'offset, senza il quale non vale la pena neanche cominciare, occorrono circa una decina di utensili (...)*<sup>8</sup>.

Ecco, dunque, come questa differenza tra due generi di cucina che è, qui, incorniciata come una differenza di genere, *tout court*, viene costruita in questa rappresentazione, non tanto sulla base del gusto – dato che si chiarisce quanto questo sia una questione individuale – quanto sulla base dell'“armamentario del grigliatore”.

In questo senso, pertanto, indagare come venga costruito, disegnato e prodotto questo “armamentario” ci può dire molto rispetto a come venga costruita e prodotta la pratica stessa del cucinare in occasione del barbecue, come esempio paradigmatico di *foodplay*. Esemplificativo è uno sguardo, per esempio, a come vengono mercificati gli stessi tipi di utensili nel momento in cui sono indirizzati alla pratica domestica oppure a quella extra-domestica, come per esempio nel caso dei “guanti da forno” e dei “guanti da barbecue”. L'analisi testuale – verbale e visuale<sup>9</sup> – delle descrizioni di questi prodotti categorizzati dall'algoritmo di “Amazon's Choice”, infatti, è rivelatrice in questo senso. Cercando “grembiule da cucina” sul motore di ricerca, si trova, per esempio, in questa categoria, un grembiule definito semplicemente come “adatto *per cucine di casa, ristoranti, bistrò, barbecue, mense scolastiche, [con] doppie Tasche, 100% Cotone*<sup>10</sup>”. Al contrario, se si cerca solo “grembiule”, il prodotto “Amazon's Choice” diventa un “Grembiule Regolabile da

---

<sup>8</sup> Si veda al link, <https://www.braciamiancora.com/5-motivi-piu-uno-per-cucinare-al-barbecue-con-coperchio-chiuso/>.

<sup>9</sup> Non c'è spazio in questa sede per approfondire questa linea di ricerca, ma basti qui suggerire come spesso la colonna a destra delle descrizioni degli oggetti, dedicata alla loro rappresentazione visuale, è spesso tutt'altro che neutra in termini di connotazioni relative al normare come, chi e quando può e deve essere utilizzato l'oggetto.

<sup>10</sup> Si veda al link: [https://www.amazon.it/Discounted-Cleaning-Supplies-grembiule-professionale/dp/B00JFTLH8Q/ref=sr\\_1\\_7?\\_\\_mk\\_it\\_IT=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&keywords=grembiule+da+cucina&qid=1573985296&s=kitchen&sr=1-7](https://www.amazon.it/Discounted-Cleaning-Supplies-grembiule-professionale/dp/B00JFTLH8Q/ref=sr_1_7?__mk_it_IT=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&keywords=grembiule+da+cucina&qid=1573985296&s=kitchen&sr=1-7).

2 Pezzi con 2 Tasche Grembiuli da Cucina per Cuoco, *per Uomo e Donna*<sup>11</sup>. Infine, quando si cerca, invece, “grembiule da barbecue”, si trova consigliato un “Grembiule *da Uomo*” descritto come “grembiule nero dotato di tasche per contenere separatamente birra, fiammiferi, telefono, ketchup e senape; [...] intorno alla metà troverai una barra portautensili per barbecue per appendere spatola, pinza e strofinaccio<sup>12</sup>”.

In questi casi, l’apparato materiale legato a queste due pratiche culinarie, tramite la differenza di design che ha inscritto al suo interno in termini di ergonomia, peso e *affordance* finisce per riprodurre, a tutti gli effetti, una differenza di genere (De Grazia 1996; Ehrnberger *et al.* 2012). La codifica (Bourdieu 1986) di tale specifica differenza, intesa come “messa in forma” di una percezione dicotomica tra armamentario “maschile” e “femminile”, la si trova puntualmente nelle riviste *lifestyle-oriented*, che raccontano il passaggio degli utensili da un’estetica “*skrink it and pink it*” verso una “*steel it, matte-black it and make it heavier*<sup>13</sup>”.

Un mutamento visibile nell’imperversare di utensili da cucina dall’aspetto *nero opaco, neutro e pulito*: colori una volta associati soltanto ad automobili e motociclette cromate. Sempre più lontano il ricordo delle cucine anni ’50 e ’60, dove regnavano tonalità e motivi femminili, intonati al grembiule nonché al candore – sempre paternalisticamente celebrato – del gentil sesso<sup>14</sup>.

Tuttavia, occorre ricordare che il punto qui non è tanto o solo che determinati oggetti siano semioticamente connotati dal punto di vista del genere (De Grazia 1996) ma, più

---

<sup>11</sup> Si veda al link: [https://www.amazon.it/Esonmus-Grembiule-Regolabile-Grembiuli-Bordeaux/dp/B07BLM9SPQ/ref=sr\\_1\\_3?\\_\\_mk\\_it\\_IT=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&keywords=Grembiule&qid=1573985970&s=kitchen&sr=1-3](https://www.amazon.it/Esonmus-Grembiule-Regolabile-Grembiuli-Bordeaux/dp/B07BLM9SPQ/ref=sr_1_3?__mk_it_IT=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&keywords=Grembiule&qid=1573985970&s=kitchen&sr=1-3).

<sup>12</sup> Si veda al link: [https://www.amazon.it/BUNKERBOUND-MANAPRON-BBTradesales-Grembiule-uomo/dp/B007LUYJ8G/ref=sxbs\\_sxwds-stvp?\\_\\_mk\\_it\\_IT=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&keywords=BBTradesales+Grembiule&pd\\_rd\\_i=B007LUYJ8G&pd\\_rd\\_r=53da6f22-9b04-478b-a200-fd4d1f650316&pd\\_rd\\_w=xdlfX&pd\\_rd\\_wg=ZbfP2&pf\\_rd\\_p=c669ee59-54a5-43ab-9398-ae1acd19cd54&pf\\_rd\\_r=MAP81HXE57PQ3NEEH60D&qid=1573985656&s=kitchen](https://www.amazon.it/BUNKERBOUND-MANAPRON-BBTradesales-Grembiule-uomo/dp/B007LUYJ8G/ref=sxbs_sxwds-stvp?__mk_it_IT=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&keywords=BBTradesales+Grembiule&pd_rd_i=B007LUYJ8G&pd_rd_r=53da6f22-9b04-478b-a200-fd4d1f650316&pd_rd_w=xdlfX&pd_rd_wg=ZbfP2&pf_rd_p=c669ee59-54a5-43ab-9398-ae1acd19cd54&pf_rd_r=MAP81HXE57PQ3NEEH60D&qid=1573985656&s=kitchen).

<sup>13</sup> Si veda: <https://www.curbed.com/2018/1/31/16952460/kitchen-appliances-design-gender-men>.

<sup>14</sup> Si veda al link: <https://www.elledecor.com/it/design/a21070203/cucine-moderne-cambiamenti-uomini-in-cucina/>.

precisamente, come venga costruita – o, eventualmente, messa in discussione – l’associazione tra una categoria di oggetti e una particolare identità di genere.

## 5. Il potere trasformativo del Weber

Per mostrare come un oggetto centrale nella strutturazione della pratica incorpori una specifica struttura di relazioni tra i suoi partecipanti, possiamo partire da un episodio ricavato dalle interazioni presenti online alla pagina “Braciami ancora”, a proposito degli usi legittimi di un oggetto come la griglia per barbecue prodotta da Weber, azienda statunitense *leader* del settore. Si tratta di un oggetto che rientra emblematicamente nell’estetica ricordata sopra del “*steel it, matte-black it and make it heavier*” (fig. 1) e, non a caso, lo possiamo trovare in un altro *tutorial* su “come si cuoce alla griglia”, sul canale Youtube di Rocco Siffredi<sup>15</sup>.



Fig. 1. Barbecue a carbonella Promo Kit Master-Touch Gbs-Weber<sup>16</sup>

---

<sup>15</sup> Si veda al link: <https://www.youtube.com/watch?v=Qpqzm6GmAkk&t=23s>.

<sup>16</sup> Si veda al link: [https://www.amazon.it/Barbecue-Carbonella-Promo-Master-Touch-14501004C03/dp/B004J2HRUQ/ref=asc\\_df\\_B004J2HRUQ/?tag=googshopit-21&linkCode=df0&hvadid=279780803715&hvpos=1o5&hvnetw=g&hvrnd=3978486587086977139&h](https://www.amazon.it/Barbecue-Carbonella-Promo-Master-Touch-14501004C03/dp/B004J2HRUQ/ref=asc_df_B004J2HRUQ/?tag=googshopit-21&linkCode=df0&hvadid=279780803715&hvpos=1o5&hvnetw=g&hvrnd=3978486587086977139&h)

Ora, sulla pagina Facebook di “Braciami ancora”, qualche mese fa compare una foto di Chiara Ferragni (fig. 2), ripresa da una nota rivista di moda, in cui vestita con abiti di diversi *brand*, tiene in mano una pinza da barbecue, accanto a un modello classico della griglia Weber. Il testo del relativo post, a commento della foto, recitava “Chiara Ferragni una di noi... Ps: trova l’errore”, invitando ironicamente la comunità online a commentare ciò che la foto mostrava esplicitamente, ovvero l’inadeguatezza del personaggio all’interno di quella situazione.



Fig. 2. Chiara Ferragni<sup>17</sup>

D’altra parte, un’analisi dei 548 commenti seguiti a uno dei post con più reazioni di tutta la pagina, mostra come molti dei commentatori – prevalentemente, ma non solo, uomini – abbiano preso molto sul serio la domanda sulla ricerca dell’errore. Accanto a

---

vpone=&hvptwo=&hvqmt=&hvdev=c&hvdvcmdl=&hvlocint=&hvlocphy=1008463&hvtargid=pla-435497451071&pssc=1 .

<sup>17</sup> Si veda al link: <https://www.facebook.com/Braciamiancora/photos/a.10153625991509463/10157421521699463/?type=3&theater> .

molti commenti di semplici insulti riferiti all'identità mediatica del personaggio e ai commenti più o meno crudi indirizzati invece al (suo) corpo femminile, una buona parte degli scambi si è concentrata proprio nello spiegare e giustificare l'inadeguatezza della Ferragni come possibile "grigliatrice".

*Michel Bressan:* L'errore? Ne vedo più di uno:

1. dare visibilità a una persona che ha fatto dell'ignoranza una professione
2. vestirsi in abiti che prendono fuoco solo a sfiorarli e star vicino alla griglia
3. non indossare una maglietta goliardica
4. non avere la birra
5. non avere la griglia
6. dare fuoco alla carne anziché aspettare la brace
7. usare un bbq pensato per un tipo di cottura come se fosse un pentolaccio.

*Luca Doc Marcolgio:* Uno solo??? le fiamme non devono esserci, il coperchio deve coprire il Bbq... e per finire, pessima photoshoppata, dato che il Bbq dovrebbe arrivare più o meno ad altezza vita, non ginocchio...

*Veronica Friscia:*

1. I vestiti possono prendere fuoco
2. Non è un abbigliamento adatto per una grigliata
3. La vedo difficile che si mangi un panino del genere
4. il fuoco mi sembra finto

Come si vede, in tutti questi casi, l'obiettivo della comunità di "grigliatori" è proprio quello di sottolineare come non sia tanto l'identità di genere (femminile) a non accordarsi con la pratica "autentica" del barbecue, quanto quell'insieme di accessori (e i loro usi) tipici della pratica del barbecue che non si accordano con l'insieme di accessori (e i loro usi) indossati dalla Ferragni. D'altra parte, questi commenti ci dicono anche che quel particolare barbecue della Weber, l'uso delle pinze, la maglietta goliardica, e tutto il resto dell'"armamentario", nel momento in cui sono composti nella maniera (normativamente rappresentata come) corretta, rimandano a una specifica genderizzazione dell'*habitus* del

“grigliatore”. Non a caso, tramite un post precedente a questo, veniva organizzata una cena presso un ristorante dove il “grillchef” era una ragazza, della stessa generazione della Ferragni, eletta dalla stessa comunità come vincitrice del “miglior piatto a base griglia 2018”. Nel suo caso, come si può vedere dall’immagine (fig.3) e ancor meglio dal video in cui racconta la sua carriera<sup>18</sup> nel canale Youtube di “Braciami ancora”, vi è un pieno accordo tra la l’“armamentario del cuoco” e la definizione di “grigliatore” come opposto alla “cuoca di turno” che abbiamo visto poco sopra.



Fig. 3. Grillchef<sup>19</sup>

Come a dire: per essere un vero “grigliatore”, non importa che tu sia uomo o donna, importa che tu sia in grado di assumere l’identità – marcatamente genderizzata secondo i criteri che abbiamo visto prima – costruita attraverso l’armamentario materiale della pratica. Per fare solo un esempio, si può vedere molto bene dal video di presentazione dei tre “grigliatori” come solo nel caso di Paola il montaggio descrittivo parte con la sua “vestizione”: entra nel ristorante nei panni di una ragazza, assistiamo al suo indossare una pa-

---

<sup>18</sup> Si veda al link <https://www.facebook.com/Braciamiancora/videos/vl.1207746206017369/331144481009177/?type=1>.

<sup>19</sup> Si veda la pagina Facebook di *Braciami ancora* disponibile al link: <https://www.facebook.com/Braciamiancora/photos/a.10150189695014463/10156939702324463/?type=3&theater>.

nopia di oggetti (prima i vestiti e, successivamente, brace e coltelli) e – solo – così diventa un “grillchef” e può parlare di grigliate e bistecche. Al contrario, i suoi due colleghi si avvicinano alla brace nei loro panni ordinari e sono già pronti per lavorare alla griglia.

In questo senso, come abbiamo visto fino a qui, definiamo il barbecue come una pratica del tempo libero, anche perché quest’ultima è, appunto, praticata utilizzando un insieme di oggetti e all’interno di determinati luoghi che incorporano tale orientamento. In quest’ottica, andiamo allora a esaminare da vicino la storia della griglia prodotta dall’azienda Weber, e in particolare l’“armamentario del grigliatore” che questo *brand* mette a disposizione, per rendere possibile la trasformazione di una semplice grigliata in un vero barbecue. Così, sul sito dell’azienda, nella sezione dedicata a come “diventare un serial griller<sup>20</sup>”, troviamo l’ampio spazio di possibilità offerto da questa griglia e dai “*power tools*” venduti insieme a questa.

#### UN INTERO UNIVERSO GASTRONOMICO

Con il Gourmet BBQ System, Weber mette a disposizione un’ampia gamma di accessori per cucinare qualsiasi pietanza nel modo ottimale. Con il Gourmet BBQ System il vostro barbecue *diventa una vera cucina all’aperto*.

#### AGGIUNGI UN PO’ DI MAGIA ALLA VITA DI TUTTI I GIORNI

Il Weber Gourmet BBQ System consiste in una griglia con una sezione centrale rimovibile e una linea completa di inserti GBS - dal wok alle padelle, dalla cocotte alla crepiera per waffle, tanto per citarne alcuni. [...] In questo modo, è possibile *trasformare il barbecue in una cucina dalle mille potenzialità e infiniti metodi di cottura, a seconda di cosa si desidera creare per gli ospiti*.

A queste affermazioni, segue una lunga lista di accessori che permettono di andare molto al di là della grigliata di carne, fino a consentire praticamente qualsiasi tipo di cottura venga fatta, potremmo dire, dalla “cuoca di turno”. Dalla “pietra per la pizza”, alla

---

<sup>20</sup> Per le citazioni che seguono dal sito, si veda <https://www.weber.com/IT/it/diventate-un-serial-griller/il-gourmet-barbecue-system-gbs/weber-174074.html>.

“crepiera waffle”, alla piastra per “frittelle, frittute e le verdure grigliate”, fino alla “cotte, dove potrai cucinare piatti saporiti come stufati e zuppe e perfino il pane” e, non ultime, alle ricette etniche con la “wok, per una fantastica cucina asiatica sul barbecue, per friggere patatine, cucinare zuppe o magari chili con carne”. E, infine, la possibilità di cucinare dolci: “*fai felice la tua famiglia* con i dolcetti danesi “ebelskiver” cucinati sul barbecue”.

Insomma, la gamma di accessori che trasformano la grigliata in barbecue, finiscono per orientare la pratica verso la trasformazione del barbecue in una cucina quasi quotidiana e dedicata a tutta la famiglia, trasformando così quello che in partenza era il “grigliatore” e la sua “cucina temeraria”, in un cuoco pronto in ogni momento a preparare stufati, zuppe e dolcetti per far felice la sua famiglia.

Due casi presi dalle sedute etnografiche possono mostrare bene le conseguenze di questo tipo di trasformazione della cultura materiale sull’organizzazione sociale della pratica. In un primo caso, durante una occasione di un evento con una decina di persone, ho passato buona parte della giornata vicino a F. e al suo Weber mentre cucinava per tutti gli invitati. Eravamo sul terrazzo in casa sua, e dopo aver seguito i suoi gesti mentre cucinava per tutti, alla fine della giornata gli ho chiesto se non fosse stanco e perché non chiedesse il cambio alla griglia.

Guarda... a dire il vero mi diverto un sacco a cucinare così... mi sono comprato il Weber, che è alla fine il migliore senza se e senza ma... me lo sono comprato per una cosa di divertimento, no?... ma in realtà è finita che adesso cucino più spesso io che mia moglie, voglio dire, durante la settimana... perché sono sempre qui davanti alla griglia... mi sono preso una paio di giocattolini che vendono col Weber... e ormai puoi fare di tutto, qui... anche per i bambini, anche a casa, anzi, ormai io veramente preferisco farlo a casa che fuori... è più comodo e quando torno dal lavoro è anche una cottura più veloce per certe cose... non mi pesa per niente, anzi... ti dico, mi ci metto proprio io volentieri a far da mangiare per tutti, in famiglia... (uomo, 38 anni, sposato, due figli).

Qui si vede bene come la divaricazione tra *leisure* e *caring* si sfalda e diventa via via meno scontata e netta. Piuttosto, viene messa in questione quella che sarebbe una pratica del tempo libero, e quello che a tutti gli effetti è un emblematico esempio di *foodplay*, con tutte le sue caratteristiche di piacevolezza e curiosità: quest'ultimo, infatti, prende pian piano la forma, pur senza perdere le proprietà di giocosità e divertimento, di una pratica di cura per la famiglia (*foodwork*).

In un altro caso, al contrario, quella che nasce come pratica di cura in un contesto domestico, si trasforma in un'attività ludica, grazie all'introduzione dell'"armamentario del griller", senza per questo perdere il suo orientamento alla cura.

Mah... ho cominciato quando ci siamo lasciati con A., un po' per curiosità e un po' per fare qualcosa insieme ai ragazzi. Adesso sono tre anni che una volta al mese andiamo a farci un'uscita e spesso anche a casa cuciniamo insieme [ai figli] col Weber, anche cose molto diverse... mi piace perché mi fa stare coi ragazzi, e soprattutto mi diverto a cucinare, scoprendo sempre nuove combinazioni e ricette con i vari accessori... *a volte non so neanche più se sto facendo da mangiare per loro o perché in realtà sono io che mi diverto a provare ricette diverse...* (donna, 36 anni, divorziata, tre figli).

Naturalmente, questi esempi non mirano certo a voler ribaltare la rappresentazione di quella separazione dei ruoli di genere che la letteratura sociologica individua tra pratiche pubbliche ed extradomestiche orientate al *leisure* e pratiche private, domestiche e orientate alla cura (Sobal 2005; Szabo 2013). Al contrario, se tutto questo è vero, possiamo semmai ritrovare proprio nell'analisi della componente materiale delle pratiche culinarie una conferma di quella asimmetria tra le attività di cura che, come si è già detto, trova radicati riscontri statistici (Eurostat 2016). Tuttavia, il vantaggio euristico di guardare a queste pratiche culinarie in quanto *arrangements* socio-materiali (Domaneschi 2019) è quello, semmai, di mettere in questione proprio la definizione dicotomica tra *leisure* e *caring*, tra *foodplay* e *foodwork* (Szabo 2013), qualora questi ultimi vengono intesi, appunto, come risultati di realizzazioni pratiche su base materiale.

## 6. Conclusioni: *power tools e kitchen aids*

L'espressione di Susan Bordo (1993), secondo cui “gli uomini mangiano, le donne preparano” costituisce un importante spunto di riflessione sul dibattito a proposito della cucina come luogo simbolico di riproduzione delle asimmetrie nella divisione dei ruoli di genere. In questo senso, la letteratura contemporanea tende a confermare l'ipotesi che vi sia una separazione tra pratiche *leisure-oriented* più appannaggio della cultura maschile e pratiche *caring-oriented* la cui responsabilità ricade sulla cultura femminile (Soba 2005; Beagan *et al.* 2008; Szabo 2013; Oleschuk 2019). Tuttavia, nonostante una certa tradizione di studi che guardano alla cultura materiale come elemento centrale nella riproduzione di tali differenze (De Grazia 1996; Kirkham 1996; Martinez e Ames 1997), raramente la cucina è stata studiata, prima ancora che come luogo simbolico, proprio come ambiente *materiale* che dà luogo, in quanto tale, a specifiche pratiche rituali. Da questo punto di vista, per esempio, la questione della co-estensività tra identità di genere e definizione di “domesticità” può essere affrontata diversamente qualora si considera l'ambiente domestico come, prima di tutto, un particolare ambiente materiale – sia architettonicamente (Cieraad 2002; Forino 2019) sia dal punto di vista del design degli oggetti che si trovano al suo interno (Silva 2000; Truninger 2013).

Nel caso discusso qui, ho cercato di mostrare come adottando un approccio basato sulle recenti teorie della pratica (Hui *et al.* 2017) che, nello specifico, presta una esplicita attenzione alla dimensione socio-materiale (Gherardi 2017; Domaneschi 2019) diventa possibile mettere in questione la dicotomia tra *foodplay* e *foodwork*. Questo, tuttavia, non tanto per un posizionamento frastagliato dei due generi rispetto a queste pratiche (Szabo 2013), quanto per la costruzione socio-materiale che produce le stesse categorie di *leisure* e di *caring* come continue realizzazioni pratiche, più che come ambiti di esperienza dati una volta per tutte a cui può appartenere maggiormente uno o l'altro genere. In questo senso, l'approccio del *doing gender* (Connell 2005; West e Zimmerman 1987; West e Fenstermaker 1995) si accorda molto bene con l'approccio orientato alla pratica (Hui *et al.* 2017), permettendo di mostrare come la definizione di *foodplay* e quella di identità maschile sono, in realtà, il prodotto della medesima pratica culinaria, in quanto fabbricata attraverso una determinata componente materiale.

Quando si cerca di spiegare come mai gli uomini sperimentano il cucinare più facilmente come piacere, le risposte consolidate in letteratura sostengono che sia dovuto alla maggiore flessibilità rispetto alle donne in termini di quando e quanto spesso cucinano (Adler 1981). Tuttavia, pur senza voler capovolgere questa prospettiva, attraverso l'analisi di una pratica culinaria rituale come quella del barbecue, esplicitamente considerata come una pratica di *foodplay* e quindi di appannaggio della cultura maschile, ho cercato di mostrare due punti che mi sembrano sottovalutati in molti lavori su questi temi.

Da un lato, questo tipo di divaricazione tra due modalità di pensare e praticare la cucina sono, prima di tutto, iscritte nel design stesso della sua componente materiale. Non a caso, il linguaggio stesso della progettazione di strumenti tecnologici per la cucina parla due lingue differenti a seconda che si tratti di *power tool* come nei casi visti dei guanti da barbecue o degli accessori per la griglia Weber, mentre si parla di *kitchen aids* nella progettazione di attrezzi per la cucina domestica come l'impastatrice (Ehrnberger *et al.* 2012). Come sostiene Silva, si parla spesso del genere dei cuochi e raramente si tiene in considerazione il genere degli utensili utilizzati per cucinare (2000), mentre nel design di questi ultimi sono iscritte norme che orientano, tramite rappresentazioni sociali e *affordance*, la genderizzazione dell'*habitus* del cuoco.

Dall'altro lato, sulla scia di questo approccio attento alla dimensione socio-materiale della produzione delle identità di genere legate alle pratiche culinarie, ho cercato di mostrare come modificandosi l'equipaggiamento materiale di una pratica, viene a modificarsi la strutturazione dell'*arrangement* che definisce la sua organizzazione interna. In questo modo, si modificano anche le identità e i significati prodotti *attraverso* quella pratica, a cominciare dall'*habitus* del cuoco che si accorda meglio con quegli oggetti. Allo stesso modo, la compartimentalizzazione sociale delle sfere domestiche e del tempo libero, che sono spesso considerate come entità preesistenti alla pratica, vengono invece considerate qui come norme che, in quanto prodotte attraverso la pratica, possono essere (e sono) sfidate.

## Riferimenti bibliografici

- Aarseth, H. (2009), From modernized masculinity to degendered lifestyle projects: changes in men's narratives on domestic participation 1990-2005, in *Men and Masculinities*, vol. 11, n. 4, pp. 424-440.
- Adler, T.A. (1981), Making pancakes on Sunday: the male cook in family tradition, in *Western Folklore*, vol. 40, n. 1, pp. 45-54.
- Auslander, L. (2014), Deploying material culture to write the history of gender and sexuality: the example of clothing and textiles, in *Clio*, vol. 40, doi: 10.4000/cliowgh.716.
- Baumann, S., Szabo, M. e Johnston, J. (2019), Understanding the food preferences of people of low socioeconomic status, in *Journal of Consumer Culture*, vol. 19, n. 3, pp. 316-339, doi: 10.1177/1469540517717780.
- Beagan, B., Chapman, G., D'Sylva, A. e Raewyn Bassett, B. (2008), It's just easier for me to do it': Rationalizing the family division of food work, in *Sociology*, vol. 42, n. 4, pp. 653-671.
- Blunt, A. e Dowling, R. (2006), *Home*, London, Routledge.
- Bourdieu, P. (1998), *Pascalian meditations*. Cambridge, Polity Press.
- Bourdieu, P. (1986), Habitus, code et codification, in *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, vol. 64, pp. 40-44.
- Bordo, S. (1993), *Unbearable Weight: Feminism, Western Culture and the Body*, Los Angeles, California University Press.
- Bove, C. e Sobal, J. (2006), Foodwork in newly married couples: Making family meals, in *Food, Culture & Society*, vol. 9, n. 1, pp. 70-89.
- 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, doi: 10.1177/0891243210383419.
- Calamita, F. (2014), Voracious Dolls and Competent Chefs: Negotiating Femininities and Masculinities in Italian Food Advertisements of the 1990s-2010s, in *Gender/Sexuality/Italy*, n. 1, pp. 1-13.
- Carrington, C. (1999), *No Place like Home: Relationships and Family Life among Lesbians and Gay Men*, Chicago, University of Chicago Press.

- Charles, N. e Kerr, M. (1988), *Women, Food and Families*, Manchester, Manchester.
- Chitakunye, P. e Maclaran, P. (2014), Materiality and family consumption: the role of the television in changing mealtime rituals, in *Consumption Markets & Culture*, vol. 17, n. 1, pp. 50-70, doi: 10.1080/10253866.2012.695679.
- Cieraad, I. (2002), 'Out of my kitchen!' Architecture, gender and domestic efficiency, in *The Journal of Architecture*, vol. 7, n. 3, pp. 263-279, doi: 10.1080/13602360210155456.
- Cieraad, I. (a cura di) (1999), *At Home: an anthropology of domestic space*. Syracuse, N.Y., Syracuse, University Press.
- Connell, R.W. (2005), *Masculinities*, 2nd ed., Berkeley and Los Angeles, University of California Press.
- De Grazia, V. (a cura di) (1996), *The Sex of Things: gender and consumption*, Berkeley, University of California Press.
- Deutsch, J. (2005), Please Pass the Chicken Tits: Rethinking Men and Cooking at an Urban Firehouse, in *Food and Foodways*, vol. 13, n. 1-2, pp. 91-114, doi: 10.1080/07409710590915382.
- DeVault, M.L. (1991), *Feeding the Family. The Social Organization of Caring as Gendered Work*, Chicago, University of Chicago Press.
- Domaneschi, L. (2019), The Sociomateriality of Cooking. The Practice Turn in Contemporary Food Studies, in *Sociologica. International Journal for Sociological Debate*, vol. 13, n. 3, pp. 119-133, doi: 10.6092/issn.1971-8853/9477.
- Domaneschi, L. (2018), *Fare cucina. La cultura della qualità alimentare tra arte e artigianato*, Roma, Carocci.
- Dorfman, C.J. (1992), The garden of eating: The carnal kitchen in contemporary American culture, in *Feminist Issues*, vol. 12, pp. 21-38, doi: 10.1007/BF02685669.
- Ehrnberger, K., Rasanen, M. e Ilsted, S. (2012), Visualising Gender Norms in Design: Meet the Mega Hurricane Mmixer and the Drill Dolphia, in *International Journal of Design*, vol. 6, n. 3, pp. 85-98.
- Eurostat (2016), *Cucina e attività domestiche, Partecipazione delle donne e degli uomini* - <https://www.istat.it/donne-uomini/bloc-3d.html?lang=it>.

- Floyd, J. (2004), Coming out of the kitchen: texts, contexts and debates, in *Cultural Geographies*, vol. 11, pp. 61-73.
- Forino, I. (2019), *La cucina. Storia culturale di un luogo domestico*, Torino, Einaudi.
- Gherardi, S. (2017), “Sociomateriality in posthuman practice theory”, in Hui, A., Schatzki, T. e Shove, E. (a cura di), *The Nexus of Practices: Connections, Constellations, Practitioners*, London, Routledge, pp. 38-51.
- Hamilton, C. (2016), Sex, work, meat: the feminist politics of veganism, in *Feminist Review*, vol. 114, n. 1, pp. 112-129, doi: 10.1057/s41305-016-0011-1.
- Hollows, J. (2003), Oliver’s Twist: leisure, labour and domestic masculinity in The Naked Chef, in *International Journal of Cultural Studies*, vol. 6, n. 2, pp. 229-248.
- Hui, A., Schatzki, T. e Shove, E. (2017), *The Nexus of Practices: Connections, Constellations, Practitioners*, London, Routledge.
- Inness, S.A. (2005), *Dinner Roles: American women and culinary culture*, Iowa City, University of Iowa Press.
- Johnson, L. (2006), Browsing the modern kitchen – a feast of gender, place and culture (part 1), in *Gender, Place and Culture*, vol. 13, n. 2, pp. 123-132.
- Jonas, M., Littig, B. e Wroblewski, A. (a cura di) (2017), *Methodological Reflection on Practice Oriented Theories*, London, Springer.
- Julier, A. e Lindenfeld, L. (2005), Mapping Men onto the Menu: Masculinities and Food, in *Food and Foodways*, vol. 13, n. 1-2, pp. 1-16, doi: 10.1080/07409710590915346.
- Kemmer, D. (1999), Tradition and Change in Domestic Roles and Food Preparation, in *Sociology*, vol. 34, n. 2, pp. 323-333.
- Kirkham, P. (1996), *The gendered object*, Manchester, Manchester University Press.
- Leer, J. (2016), What’s Cooking, Man? Masculinity in European Cooking Shows after The Naked Chef, in *Feminist Review*, vol. 114, n. 1, pp. 72-90, doi: 10.1057/s41305-016-0012-0.
- Llewellyn, M. (2004), Designed by women and designing women: gender, planning and the geographies of the kitchen in Britain 1917-1946, in *Cultural Geographies*, vol. 10, pp. 42-62.
- Lupton, D. (1996), *Food, the Body and the Self*, London, Sage.

- Martinez, K. e Ames, K.L. (a cura di) (1997), *The Material Culture of Gender, the Gender of Material Culture*, Winterthur, Del., Henry Francis du Pont Winterthur Museum.
- Meah, A. e Jackson, P. (2013), Crowded kitchens: the ‘democratisation’ of domesticity?, in *Gender, Place & Culture: A Journal of Feminist Geography*, vol. 20, n. 5, pp. 578-596, doi: 10.1080/0966369X.2012.701202.
- Neuman, N., Gottzén, L. e Fjellström, C. (2017), Masculinity and the sociality of cooking in men’s everyday lives, in *The Sociological Review*, vol. 65, n. 4, pp. 816-831, doi: 10.1111/1467-954X.12420.
- Ochs, E. e Kremer-Sadlik, T. (a cura di) (2013), *Fast-Forward Family: Home, Work, and Relationships in Middle-Class America*, Oakland, CA, University of California Press.
- Oleschuk, M. (2019), Gender, Cultural Schemas, and Learning to Cook, in *Gender & Society*, vol. 33, n. 4, pp. 607-628, doi: 10.1177/0891243219839669.
- Orlikowski, W. (2007), Sociomaterial practices: Exploring technology at work, in *Organization Studies*, vol. 28, n. 9, pp. 1435-1448.
- Ozaki, R. (2003), The ‘front’ and ‘back’ regions of the English house: changing values and lifestyles, in *Journal of Housing and the Built Environment*, 18, pp. 105-127, doi: 10.1023/A:1023904826652.
- Parasecoli, F. (2005), Feeding hard bodies: Food and masculinities in men’s fitness magazines, in *Food and Foodways*, vol. 13, n. 1, pp. 17-37.
- Pleck, E. (2000), *Celebrating the Family: Ethnicity, Consumer Culture, and Family Rituals*, Cambridge, Harvard University Press.
- Reed, J.S. (2004), *Barbecue Sociology The Meat of the Matter*, in *Cornbread Nation 2: The United States of Barbecue*, Chapel Hill University of North Carolina, Lolis Eric Elie, pp. 78-87.
- Ruschioni, M. (2018), *Braciama ancora. La tribù del barbecue*, Roma, Ultraedizioni.
- Salvio, P.M. (2012), Dishing It Out: Food Blogs and Post-Feminist Domesticity, in *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*, vol. 12, n. 3, pp. 31-39, doi: 10.1525/GFC.2012.12.3.31.
- Sassatelli, R. e Davoilo, F. (2019), “Good Food and Nice People: Hospitality and the Construction of Quality Among the Italian Middle Class”, in Sassatelli, R. (a cura di), *Italians and Food*, Cham, Palgrave, pp.127-150.

- Schatzki, T.R., Knorr Cetina, K. e Von Savigny, E. (a cura di) (2001), *The Practice Turn in Contemporary Theory*, London, Routledge.
- Segalla, S. (2016), *Le radici del cibo. Donne, trattorie, passaggi d'epoca*, Milano, Guerini e Associati.
- Silva, E.B. (2000), The Cook, the Cooker and the Gendering of the Kitchen, in *The Sociological Review*, vol. 48, n. 4, pp. 612-628, doi: 10.1111/1467-954X.00235.
- Sobal, J. (2005), Men, meat and marriage: Models of masculinity, in *Food & Foodways*, vol. 13, n. 1, pp. 135-158.
- Stagi, L. (2016), *Food Porn. L'ossessione del cibo in Tv e nei social media*, Milano, Egea.
- Szabo, M. (2013), Foodwork or foodplay? Men's domestic cooking, privilege and leisure, in *Sociology*, vol. 47, n. 4, pp. 623-638.
- Truninger, M. (2013), "The historical development of industrial and domestic food technologies", in Murcott, A., Belasco, W. e Jackson, P. (a cura di), *The handbook of food research*, London, Bloomsbury, pp. 82-108.
- van Otterloo, A.H. (2000), The Rationalization of Kitchen and Cooking 1920-1970, in *Journal for the Study of Food and Society*, vol. 4, n. 1, pp. 19-26, doi: 10.2752/152897900786690788.
- West, C. e Fenstermaker, S. (1995), Doing difference, in *Gender & Society*, vol. 9, n. 1, pp. 8-37.
- West, C. e Zimmerman, D. (1987), Doing gender, in *Gender & Society*, vol. 1, n. 2, pp. 125-51.
- Wilson, B. (2012), *Consider the Fork: A History of How We Cook and Eat*, New York, Basic Books.