

“Vengo anch’io? No, tu no”. Per uno sguardo semio-antropologico del testo pubblicitario

di Caterina Schiavon

Le trame

Sulle note di un vecchio motivo di Enzo Jannacci, “*Vengo anch’io? no, tu no*”, si sviluppa una serie di piacevolissimi episodi che risultano facili e immediati alla lettura quanto complessi e profondi all’analisi.

Si tratta delle vicende di una mucca che tenta di entrare ora all’interno del pascolo protetto dove ruminano tranquille le ‘mucche del Parmigiano’, ora direttamente nel caseificio dove invecchiano le forme di formaggio: a impedirle l’accesso, un gioviale ma fermo casaro che la respinge fuori.

Perché questa esclusione? Il fatto è che la zona di produzione del Parmigiano accoglie al suo interno esclusivamente mucche sane e belle in grado di fornire latte garantito. Solo un’alimentazione corretta e controllata può garantire un buon latte, ma come si può sapere cosa ha mangiato una mucca ‘straniera’?

Ecco quindi che il casaro pone il veto: *non so cosa mangi quindi... fuori!*

Ma perché? si domandava il protagonista virtuale della canzone di Jannacci, *perché no!* esclamava il coro senza tanto riflettere. Bene, la nostra analisi al contrario rifletterà proprio su questo: *perché no?*

Perché la dolce e simpatica mucchetta non avrà mai la possibilità di entrare a far parte del mondo del Parmigiano? Quali sono le modalità attraverso le quali mette in atto i suoi tentativi? Sulla base di quali regole agisce il casaro che la respinge?

Distinto o confuso? Differenziato o indifferenziato? Una storia antica quanto il mondo

Ogni cosmogonia, ogni racconto mitico che parla della nascita del mondo, allude a un dio o a un demiurgo che interviene all’interno di una massa indistinta e caotica e, attraverso un atto di separazione, divide l’acqua dalla terra, la luce dal buio, il male dal bene.

Il passaggio dal *Caos* al *Cosmo* è quindi un’operazione culturale: mettere ordine tra le cose significa stabilire regole e confini, alzare recinzioni che separino il dentro dal fuori, il colto dall’incolto, lo spazio domestico e sicuro da quello ‘selvatico’ e pericoloso.

Sempre, a guardia delle porte, delle recinzioni e in generale dei luoghi di passaggio, il racconto mitico pone un custode, più o meno cerbero, più o meno angelico, sempre comunque risoluto e in grado di non

permettere l'accesso a quanti, provenendo 'da fuori', possano minare la sicurezza e l'ordine degli spazi 'cosmizzati', conclusi, ordinati, sacri in quanto puri e incontaminati. E se qualcuno 'scavalca'? niente paura, il custode si trasforma in un nerboruto "buttafuori" che con tanto di braccio teso e indice ardito indica al malcapitato la via del ritorno.

Facile a questo punto riconoscere, nel caso dello spot in analisi, al casaro il ruolo culturale del custode mitico dello spazio 'sacro' e incontaminato della zona di produzione del Parmigiano Reggiano e alla mucca il ruolo naturale dell'elemento intrusivo e un po' diavolesco che cerca di insinuarsi all'interno del recinto protetto per creare scandalo, subbuglio, caos appunto.

Potrebbe quindi la mucca riuscire nel suo intento? La risposta è no, ovviamente. La garanzia della bontà, della genuinità, della 'sacralità' del prodotto dipende proprio dalla sua esclusione simbolicamente rappresentata da staccionate e catenelle a definire il confine fra dentro e fuori.. Ma è altrettanto ovvio che lei ci tenti visto che si è assunta il ruolo mitico dell'elemento destabilizzante in grado di minacciare l'ordine cosmico di uno spazio delimitato.

Confondere, camuffarsi, non distinguersi

Mettiamo alla prova i nostri strumenti su un paio di spot di questa simpatica e densa campagna pubblicitaria analizzando due modalità attraverso le quali la mucca tenta di accedere alla zona protetta.

Nel primo caso analizzato la mucca salta agilmente la staccionata e entra nel recinto dove però si scontra "faccia a pancia", con il casaro che la respinge fuori. In un successivo tentativo scava una galleria nella terra del prato e accede di nascosto al pascolo 'puro' e incontaminato. Il suo grosso muso, emergendo dalla terra, si trascina dietro, a mo' di cappellino, alcune zolle di terra.

Nel secondo caso l'animale si insinua di nascosto all'interno del caseificio, cerca di confondersi con il muro per non dare nell'occhio ma, dopo aver sceso una scaletta, mette un piede all'interno di un barattolo vuoto di latte e finisce per fare un pandemonio che la fa scoprire in pochi attimi.

La mucca tenta di trasferirsi da uno spazio-tempo naturale, caotico e incontrollato a uno spazio-tempo cosmico, ordinato, culturale cercando di confondersi con gli elementi (talvolta l'erba e il muro, talvolta il covone di fieno, ecc.).

In questo modo il fallimento è assicurato: l'animale infatti usa un "fare" che è proprio alla categoria del *Caos* e dell'"indistinto" e assolutamente estraneo all'ordine culturale che si basa al contrario, come abbiamo visto e come il mito ci insegna, sulla "distinzione" e sulla "separazione".

Dodici mesi, due anni, una forma: una questione di sapere e di controllo

Se la natura è il luogo dell'indistinto, del confuso e dell'incontrollato, il recinto, il caseificio, le stanze per la stagionatura del Parmigiano Reggiano sono al contrario per eccellenza luoghi del sapere culturale all'interno dei quali tempo e spazio non solo sono scanditi da ritmi precisi ma dove tutto è tenuto in ordine e perfettamente sotto controllo.

Sapete ragazzi, spiega il casaro a un gruppo di ragazzi in probabile visita di studio, il Parmigiano Reggiano stagiona da dodici mesi a due anni, e più stagiona più diventa gustoso e digeribile e viene controllato forma per forma...

Il casaro non personifica solo il custode del recinto, è anche il detentore di un "sapere" (*sapete ragazzi...*) che deriva dall'esperienza acquisita in anni di lavoro artigianale contraddistinto da cura e passione. Si tratta di un "saper fare" che egli esplica attraverso la capacità di mantenere sotto controllo il microcosmo al quale presiede vigilando, custodendo, regolamentando, riconoscendo e separando: le forme di dodici mesi da quelle di due anni, le mucche 'domestiche' da quelle connotate da una naturalità così eccedente da essere considerata pericolosa perché incontrollabile.

Egli presiede al luogo dove attraverso una sorta di operazione alchemica, il latte, elemento privo di forma, liquido e facilmente deperibile, evolve nel giro di alcuni mesi in un alimento 'formato', solido, lungamente conservabile.

Dalla natura alla cultura, dall'informale-indistinto, al formale-differenziato; dal caos al cosmo; dalla paura e dal pericolo rappresentati dai mangimi che hanno veicolato il "Morbo della mucca pazza" alla purezza e alla immediata riconoscibilità dei mangimi controllati all'interno della zona di produzione del Parmigiano Reggiano.

Dimmi cosa mangi ti dirò chi sei: una questione di identità

Custode di ferro, detentore di un sapere, di un saper fare e di un'alta competenza artigianale, il casaro si rivela anche un ottimo conoscitore di identità.

Decide di scegliere come criterio di distinzione un codice potente, quello del cibo, che rappresenta una delle più significative chiavi di lettura all'interno del sistema culturale.

L'individuo infatti, scegliendo di mangiare un cibo piuttosto che un altro, controllando la propria alimentazione al parossismo attraverso un sistema di diete, rifiutando di assumere nutrimento o lasciandosi andare a un consumo compulsivo, invia messaggi complessi al gruppo

e alla collettività. Si tratta di messaggi che parlano di identità e differenza, di accettazione o rifiuto, di vita o di mortifera rinuncia.

E se il cibo cotto, controllabile e ben catalogabile, perfetto nelle sue componenti e nei tempi di cottura, codificato e immediatamente riconoscibile rappresenta uno degli elementi fondamentali del sistema culturale, al contrario il cibo crudo, non mondato, consumato privo di preparazione e senza che al suo interno possano essere distinguibili tutti gli elementi viene iscritto alla categoria del “naturale”.

E' chiaro che gli spot in analisi intendono posizionare il loro messaggio sull'asse della cultura, lo fanno infatti anche attraverso il discorso sul cibo.

Per “fare” il Parmigiano Reggiano viene usato un solo elemento e uno soltanto, il latte, prodotto esclusivamente dalle mucche che pascolano beate all'interno della zona protetta a denominazione controllata: *usiamo solo latte... e solo delle nostre mucche.*

Alla mucca ‘intrusa’ non viene permesso l'accesso perché manca la possibilità di verificare, di controllare la sua alimentazione. *No, no*, dice il casaro accompagnando la mucca fuori dal recinto, non puoi stare qui perché *non so cosa mangi*. A ben vedere la dichiarazione rappresenta un vero e proprio programma narrativo: il casaro, detentore di un “sapere culturale”, non “sa” cosa mangia la mucca, quindi non può accettare che venga a far parte di un sistema cosmico, ordinato così lontano dal consumo di cibi crudi e privi di preparazione. Il parmigiano al contrario rientra alla perfezione in un sistema culturale complesso, composto com'è da un unico ingrediente e da una doppia cottura (quella del latte e quella più metaforica ma non meno reale rappresentata dalla stagionatura).

Una location a misura d'uomo

Ma il parmigiano ‘nasce’, si ‘fabbrica’, si ‘produce’? Niente di tutto questo. Il *pay off* recita infatti *Parmigiano Reggiano. Non si fabbrica, si fa.*

E' un messaggio molto forte che non evoca né spazi naturali liberi e ingenui, né capannoni industriali, né fabbriche. Il luogo a cui viene immediatamente spontaneo pensare è appunto il caseificio, con quel tanto di artigianale che è in grado di veicolare uno spazio-tempo di ‘presa in cura,’ di ‘passione’, di ‘manualità’ del cibo.

Finiti i tempi della rappresentazione ingenua e un po' naïf della campagna che solo pochi anni fa appariva sempre e solo amica e in forte contrapposizione con l'immagine demonizzata dell'industria.

Troppo contaminata e troppo spersonalizzante l'idea di una fabbrica anche se in grado di garantire maggiori controlli.

Ecco la materializzazione di un ‘laboratorio’ alchemico all'interno del quale, nel rispetto di tutte le norme, si produce, attraverso un fare

sapiente, una delle più riuscite 'forme' della nostra cultura alimentare, la ruota di Parmigiano Reggiano.