



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

Dipartimento di  
Filosofia, Sociologia, Pedagogia e Psicologia Applicata

Corso di Laurea Magistrale in  
Pluralismo Culturale, Mutamento Sociale e Migrazioni

Tesi di Laurea Magistrale

Dalla cucina al laboratorio:  
le trasformazioni socio-tecniche della pizza

*From Kitchen to Laboratory:  
the Socio-Technical Transformations of Pizza*

*Relatore:*  
Prof. Alessandro Mongili

*Laureando:* Manuel Battigaglia  
*Matricola:* 2055540

Anno Accademico 2023/2024



# Indice

<b>Introduzione</b> .....	1
<b>Capitolo 1. Scienza e cucina</b> .....	7
<b>1.1 Il confine tra artigiani e scienziati</b> .....	7
<b>1.2 Gli STS e l'intreccio socio-materiale delle dinamiche gastronomiche</b> .....	13
<b>Capitolo 2. Guida di viaggio per la pizza crotonese</b> .....	19
<b>2.1 La strada verso le pizzerie: un'indagine Grounded Theory</b> .....	19
<b>2.2 Le teorie dei partecipanti: fra tradizione e contemporaneità</b> .....	24
<b>2.3 Le fasi di preparazione della pizza</b> .....	37
<b>Capitolo 3. Tra cucina e laboratorio</b> .....	47
<b>3.1 Le molteplicità dentro una ricetta</b> .....	47
<b>3.2 Variabilità ed omogeneità</b> .....	50
<b>3.3 Pluralità e unicità</b> .....	56
<b>3.4 Scienza e pasta tra le mani</b> .....	64
<b>Conclusioni</b> .....	77
<b>Appendice</b> .....	85
<b>Bibliografia</b> .....	89



# Introduzione

L'arte di regolare lo stomaco, o, letteralmente, le leggi dello stomaco. È questa l'etimologia del termine gastronomia, che deriva dal greco “γαστρονομία (comp. di γαστήρ «stomaco» e -νομία «-nomia»)»<sup>1</sup>. Ciò che regola lo stomaco è il cibo che vi entra, pertanto, a monte, il complesso di regole relative all'arte di preparare il cibo. Si tratta di conoscenze e tecniche che hanno subito numerosi cambiamenti nella storia e continuano a subirli. Se le motivazioni di questi cambiamenti potrebbero essere tra le più disparate, allo stesso tempo sono riflesse di trasformazioni sociotecniche. Il termine sociotecnico viene utilizzato per indicare l'interazione e l'interconnessione fra le dinamiche tecnologiche e quelle sociali, considerandole integrate anziché isolate, poiché i cambiamenti tecnologici non avvengono in maniera isolata dalla società e viceversa. Pertanto, le trasformazioni di cui sopra sono diventate ragione di curiosità per comprendere i cambiamenti materiali e culturali a cui va incontro la sua terra natia, Crotona. Situata in Calabria, Crotona è caratterizzata da una cucina radicata nei molteplici saperi e prodotti locali tramandati di generazione in generazione, diffusa fra le mura domestiche così come nella ristorazione. Per quanto concerne le attività di ristorazione, seguendo i dati sulla qualità della vita proposti dal *Sole24Ore*<sup>2</sup>, aggiornati all'anno 2023, Crotona si classifica come trentacinquesima in Italia per numero di ristoranti ogni mille abitanti, seppur si trovi al novantanovesimo posto nell'indicatore denominato cultura e tempo libero, di cui la ristorazione fa parte come sottoindicatore<sup>3</sup>. Inoltre, Crotona si trova al novantaseiesimo posto nell'indicatore affari e lavoro, penultima nel relativo sottoindicatore riguardante il tasso di occupazione giovanile, benché quarta in un altro inerente sottoindicatore, l'imprenditorialità giovanile. Dunque, la ristorazione è uno dei servizi e delle attività lavorative maggiormente diffusi in città. Ai miei occhi, soprattutto negli ultimi dieci anni circa, i piatti proposti da una buona parte dei ristoratori crotonesi sono cambiati profondamente. Infatti, si diffonde sempre

---

<sup>1</sup> <https://www.treccani.it/>

<sup>2</sup> <https://lab24.ilsole24ore.com/qualita-della-vita/crotone#>. La presente classifica è stata compilata principalmente mediante l'utilizzo di dati provenienti dall'Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT) e da Infocamere, integrati da altri dati provenienti da numerose fonti.

più una cucina dai sapori nuovi rispetto a quelli consolidati e familiari per la popolazione locale. Inoltre, questa nuova cucina si presenta alla sua clientela tramite un'estetica raffinata, particolarmente ricercata del piatto, a differenza della semplicità della cucina presente da più tempo nel territorio. Per comprendere questi cambiamenti, materiali e culturali, mi sono proposto di esplorare le norme culinarie dei ristoranti riguardanti un piatto in particolare: la pizza.

Secondo i dati rilevati dal centro studi della Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa (CNA)<sup>4</sup>, aggiornati all'anno 2018, soltanto in Italia la produzione giornaliera di pizze è pari a otto milioni, con un fatturato annuo del settore di quindici miliardi di euro ed un movimento economico complessivo che supera i trenta miliardi di euro. Inoltre, secondo lo stesso rapporto, la Calabria è la terza regione per rapporto pizzerie/abitanti, con un'attività ogni 285 abitanti. Infine, in merito al contesto di Crotona, sul sito web Tripadvisor<sup>5</sup> sono elencate 99 attività di ristorazione, di cui ben 48 sono pizzerie, rappresentando così il 48,5% del totale. Questo evidenzia la diffusa presenza del prodotto gastronomico in questione nel contesto preso in esame.

Tuttavia, la decisione di circoscrivere l'indagine a un singolo piatto, specificatamente la pizza, è motivata anche dalla prospettiva di agevolare la comparazione tra saperi e tecniche differenti. La pizza manifesta una struttura comune, che si compone di vari elementi, come la pasta, il condimento, il tempo di cottura del forno. Tuttavia, questi elementi possono differenziarsi sulla base delle regole seguite dai singoli pizzaioli. Dunque, concentrare l'analisi su un prodotto con delle caratteristiche comuni permette di comparare queste differenze, ossia le trasformazioni che vi sono da una cucina all'altra per raggiungere il medesimo risultato. Infatti, in tal modo, le variazioni presenti nel prodotto finale possono essere riconducibili alle trasformazioni avvenute nel processo di preparazione comune.

Un ulteriore fondamentale motivazione che ha portato all'analisi della pizza risiede nella sua notevole propensione a subire metamorfosi. Anch'essa è andata incontro ai cambiamenti sopra citati, a tal punto da ricevere un nuovo attributo, ossia pizza contemporanea, che si distingue da quella tradizionale, presente in città da molto più

---

<sup>4</sup> <https://www.cna.it/>

<sup>5</sup> <https://www.tripadvisor.it/>

tempo. Le due tipologie si distinguono anzitutto visivamente, poiché la contemporanea si presenta con un cornicione molto più alto rispetto a quello della tradizionale, inoltre quest'ultima possiede un perimetro molto più esteso. Anche al tatto, la differenza nella consistenza è notevole, giacché si passa dalla croccantezza della pizza tradizionale alla morbidezza di quella contemporanea. Infine, spesso cambia anche il condimento, per cui non vi è una distinzione netta, senonché la contemporanea apporti ingredienti e combinazioni diverse rispetto a quelli maggiormente diffusi in passato. Si presume, a partire da queste prime osservazioni, un possibile cambiamento nelle dinamiche sociotecniche di preparazione della pizza, ossia un cambiamento nelle conoscenze e nelle pratiche lavorative dei pizzaioli.

Pertanto, ho deciso di approfondire le proprie conoscenze del fenomeno intervistandone i principali fautori, i pizzaioli. Da una prima raccolta ed elaborazione dei dati, è risultata evidente una frattura socio-materiale fra i pizzaioli tradizionalisti e quelli contemporanei. I saperi e le tecnologie utilizzate dai contemporanei sono differenti da quelli adoperati dai tradizionalisti, così come sono diverse le descrizioni della propria posizione lavorativa e dei propri piatti. Rispetto al complesso di regole della tradizione, i contemporanei adoperano nuove conoscenze, metodi, strumenti e in alcuni casi ingredienti. Essi definiscono il proprio lavoro come moderno, innovativo, scientificamente corretto e tecnologicamente avanzato, mentre giudicano quello dei tradizionalisti come basato su regole antiquate e retrograde. Da parte loro, i tradizionalisti spesso rifiutano le novità apportate dalla contemporaneità, mantenendo le proprie pratiche e conoscenze del mestiere. A partire da tale frattura, sono sorte le domande di ricerca inerenti al lavoro di cui qui si tratta: quali trasformazioni sociotecniche sono avvenute in cucina? Cosa rende alcuni pizzaioli tradizionalisti ed altri contemporanei? Perché i secondi si definiscono portavoce del progresso e attribuiscono ai primi il peso del regresso? Per rispondere a queste domande, si è ritenuto necessario approfondire la comprensione delle dinamiche sociotecniche interne alla cucina del pizzaiolo. Pertanto, dopo una fase iniziale di raccolta dati, ovvero una prima serie di interviste, si è proceduto con una seconda serie volta a raccogliere ulteriori informazioni. In totale, sono stati intervistati, per due volte, dodici pizzaioli ed un produttore di farina, ossia un mulino, che, come si vedrà in seguito, è rilevante per il corso degli eventi.

Le vicende lavorative dei pizzaioli, da loro stessi raccontate, sono il fulcro di questo studio. Su tale fulcro si appoggia la mia interpretazione, muovendosi intorno ad esso per rispondere alle domande di ricerca sopra esposte. Le storie dei pizzaioli e l'interpretazione effettuata vengono esposte e sviluppate lungo tre capitoli.

Nel primo capitolo vengono trattate le distinzioni fra artigiani e scienziati, nonché l'approccio teorico con cui queste differenze verranno analizzate. Tali distinzioni si basano su determinati contesti storici, giacché non vi è una totale e naturale distinzione fra i due mestieri, bensì delle convenzioni tali per cui vengono definite le caratteristiche delle due attività in maniera più o meno divisoria. Gli artigiani di cui si tratta sono i cuochi, in particolar modo i pizzaioli. Sulla base di determinate convenzioni, ancora oggi il loro lavoro artigianale, se puramente manuale, viene riconosciuto come privo di conoscenze scientifiche, seppur possa essere basato su di esse o addirittura produrle. Le pratiche lavorative e le varie convenzioni attraverso cui vengono raccontate vengono analizzate mediante un approccio fondato sugli *Science and Technology Studies* (studi sociali sulla scienza e la tecnologia, STS), con particolare riferimento alla *Actor-Network Theory* (teoria della rete-attore, ANT) di Latour (2022) e altri, e all'*approccio ecologico* di Star (1989). Si delinea una contrapposizione tra le due teorie presentate e quelle più ampiamente adottate nell'ambito degli studi sociali gastronomici, ossia quelle fortemente ancorate al lavoro di Bourdieu (1984). Queste ultime applicano delle categorie predefinite sul contesto esaminato, lasciando poco spazio di espressione agli elementi presenti nel contesto di cui si occupano. Le metodologie di Latour e Star, invece, permettono di generare nuove conoscenze a partire dalla realtà oggetto di studio, attraverso l'analisi delle interazioni fra gli elementi umani e non umani. Inoltre, si pone in evidenza come nelle analisi STS venga attribuita importanza congiuntamente agli elementi materiali e a quelli sociali, in quanto vengono considerati come intessuti tra loro. Questi aspetti si rivelano fondamentali ai fini della ricerca.

Nel secondo capitolo della presente ricerca, si delinea in primis la metodologia adottata, successivamente i concetti emergenti dai partecipanti ed infine le azioni coinvolte nel processo di preparazione della pizza. Viene presentato l'impiego dell'approccio metodologico della "grounded theory", formulato originariamente da Glaser e Strauss (1967) e successivamente raffinato da Charmaz (2006). Tale approccio è descritto come idoneo per la creazione di teorie derivanti direttamente dai dati raccolti sul campo,



ovvero dalle testimonianze dei partecipanti. Si espongono, successivamente, le fasi di reclutamento, la tipologia di interviste utilizzate, nonché le categorie emerse dall'analisi dei dati attraverso l'impiego del software Quirkos. Le categorie vengono in seguito delineate tramite le citazioni dei partecipanti. Esse comprendono concetti quali "tradizionale", "tipico" e "contemporaneo", attraverso cui i pizzaioli descrivono e distinguono le proprie attività. Vi sono, inoltre, altre categorie, ossia standardizzazione e unicità, variabilità e pluralità, provenienti perlopiù dall'interpretazione dei dati operata mediante il processo di codifica descritto all'interno dello stesso capitolo. Infine, si fornisce un'approfondita spiegazione delle pratiche lavorative a cui i concetti sopra menzionati sono correlati. Si tratta di una serie complessa di trasformazioni, che coinvolgono numerosi elementi e che, combinati insieme, rendono possibile il processo di preparazione della pizza. Queste trasformazioni possono distinguersi o confondersi tramite i concetti sopra citati. La distinzione tra le pratiche in questione viene esaustivamente trattata nel capitolo successivo della ricerca.

Nel terzo capitolo, si procede con l'analisi dei dati raccolti sul campo al fine di sviluppare teorie sociali che possano fornire una spiegazione al fenomeno oggetto di studio. Tali teorie espongono le differenze sociotecniche delle due scuole di pensiero, concentrandosi sia sugli aspetti rappresentativi che sulle pratiche dei pizzaioli. La messa in mostra di tali differenze permette di superare dicotomie quali progresso e regresso, innovatori e retrogradi, studiosi e ignoranti, tradizione e modernità. Quest'ultima dicotomia non può essere rappresentativa di una gerarchia in cui vi sono i migliori, cioè i moderni, ed i peggiori, cioè i tradizionalisti; semmai, ciò che vi è dietro l'utilizzo di questi termini è un approccio completamente diverso al mondo della cucina. Da una parte, vi è un approccio molto più teorico, dall'altro uno più manuale, con ciò che questa differenza può comportare per quanto concerne il mestiere. In realtà, come dimostrano alcuni casi, un approccio non esclude l'altro, anzi, finiscono per mescolarsi e confondersi, rendendo due termini quale tradizionale e moderno come nient'altro che due etichette per distinguere un prodotto.

Nelle conclusioni di questo lavoro, verranno fornite delle risposte alle domande di ricerca precedentemente poste, considerando le informazioni e le teorie emerse nei capitoli precedenti. Infine, sarà formulata una riflessione critica sul fenomeno studiato,

con l'obiettivo di contribuire a una comprensione più approfondita e di fornire spunti utili per le future ricerche in questo ambito.

# Capitolo 1. Scienza e cucina

In questo capitolo, si esamina l'evoluzione storica che ha delineato la separazione tra pratica scientifica e culinaria nel primo paragrafo, evidenziando le persistenti similitudini nel processo di generare conoscenza. Infatti, in passato la distinzione tra termini quali "ricetta" ed "esperimento" era sfumata, ma pratiche e utensili condivisi tra cucina e laboratorio sfidano tutt'ora questa separazione. Nel secondo paragrafo si presenta l'approccio teorico utilizzato, basato sugli *Science and Technology Studies* (STS), e si espone la decisione di utilizzarlo per analizzare l'intreccio socio-materiale delle dinamiche gastronomiche. Vi è la critica di una prospettiva che limita la comprensione della cucina alle sole dinamiche umane e si riconosce l'importanza degli attori non umani. Si indaga, inoltre, su come la pizza, nel suo passaggio da piatto tradizionale a contemporanea, sia plasmata da negoziazioni complesse tra attori umani e non umani, ponendo l'obiettivo di mettere in discussione l'utilizzo di concetti predefiniti e favorire una comprensione di questa trasformazione basata sulle dinamiche sociotecniche interattive.

## 1.1 Il confine tra artigiani e scienziati

La cucina è un microcosmo complesso, al suo interno interagiscono molteplici ed eterogenei elementi. Per cucina, si intende qui l'insieme delle pratiche, persone, luoghi e oggetti atti a preparare del cibo pronto per essere mangiato. Essa è in continua metamorfosi, per cui cambiano le sue forme, nonché il contenuto, mentre ciò che permane, in ogni sua trasformazione, è lo scopo nutrizionale. Se la nutrizione è imprescindibile per l'essere umano da un punto di vista biologico, le trasformazioni a cui va incontro sono anche delle esigenze socio-materiali. Il cibo, e quindi la cucina, cioè la sua preparazione, non possiedono soltanto delle caratteristiche materiali, ma anche immateriali. La cucina non è dunque un fenomeno statico, bensì è inserita in una rete in cui al cambiare delle condizioni materiali e culturali cambiano le pratiche culinarie, motivo per cui essa si inserisce in un processo di trasformazione costante.

Essa trasforma e viene trasformata dalla società, ne influenza e allo stesso tempo riflette l'ordine naturale e sociale.

Fra queste trasformazioni vi sono quelle inerenti alla produzione di conoscenza: la cucina è un luogo di produzione così come di applicazione delle conoscenze scientifiche. Come riportato nel lavoro di Werrett (2023, 235), fino al XVIII secolo il significato attribuito ai termini “ricetta” ed “esperimento” spesso era equivalente, anche per gli scienziati. In quel periodo storico, la comunità di persone volta a produrre conoscenze naturali, anche in cucina, era maggiormente variegata rispetto al periodo moderno: “mariti e mogli, artigiani, ecclesiastici, medici, studiosi universitari e signore e gentiluomini facoltosi”. Vi era “un intenso dibattito e disaccordo su che cosa costituisse un esperimento, cosa costituisse la scienza e su chi fosse autorizzato a produrre la conoscenza naturale” (*Ivi*, 230-231). A porre fine a questo dibattito fu il desiderio, da parte di un gruppo chiamato “filosofi sperimentali” (*Ibidem*), di distinguere la propria attività dalle pratiche domestiche, separare pratica scientifica e pratica culinaria, esperimento e ricetta. Per farlo vi sono state numerose strategie, quali la necessità, affinché i risultati valgano come conoscenza scientifica, di un “accreditamento” da parte dei “signori di un'accademia” (*Ibidem*). Perciò, nasce la *Royal Society* presso il *Gresham College* di Londra, la quale si definiva una “unione di occhi e mani” (Shapin e Schaffer, 1985, 78). Gli esperimenti venivano “eseguiti ed osservati da un pubblico esclusivamente maschile” (Werrett, 2023, 231) per essere accreditati. Non tutti potevano far parte a questo pubblico, così come le varie testimonianze avevano valori e capacità di influenze diverse (Shapin e Schaffer, 1985, 78). Nessun uomo poteva avere il diritto di conferire legittimità alla conoscenza, giacché questa veniva garantita come oggettiva esclusivamente se “concordata volontariamente da coloro che componevano il collettivo” (*Ivi*, 79). In secondo luogo, era necessario definire “pratiche linguistiche appropriate a una comunità sperimentale” (*Ivi*, 70), di qui la redazione di testi accademici riconosciuti dalla comunità scientifica che andava formandosi, con un proprio stile di scrittura adeguato a trasmettere la conoscenza ai posteri, ossia con dei resoconti sperimentali ricchi di dettagli e rappresentazioni visive (*Ivi*, 62). Infine, gli strumenti scientifici potenziavano i sensi, consentendo di percepire cose altrimenti inaccessibili, creando una differenza fra l'ambiente disciplinato del laboratorio scientifico e gli ambienti esterni (*Ivi*, 36-39).

Dunque, scienza e cucina si dividono attraverso delle pratiche sociali, discorsive e materiali. Portare la conoscenza scientifica lontano dal focolare domestico, fissarla tramite la scrittura accademica e disciplinarla attraverso l'utilizzo di oggetto altamente specializzati sono state tre strategie fondamentali per creare la distinzione, oggi data per scontata, fra due pratiche che avevano molto in comune: cucina e scienze naturali. (Werrett, 232-235). Ciononostante, vi sono documentazioni sulle somiglianze fra la cucina domestica ed il laboratorio del primo periodo moderno, cioè sulle pratiche e gli utensili utilizzati nelle pratiche culinarie ed in quelle scientifiche (Havard, 2022, 121). Fra le pratiche condivise vi sono, ad esempio, l'utilizzo dei simboli per registrare la conoscenza: sia nelle ricette scientifiche che in quelle culinarie si ritrovano misurazioni delle quantità necessarie per produrre un determinato oggetto. In cucina vi erano forme di misurazione alternative alle bilance di precisione utilizzate in laboratorio, essendo queste ultime troppo costose. Uno dei tanti modi era utilizzare la moneta come mezzo di misura: "seme di ortica, seme di piantaggine, seme di aneto... quanto di questi ne sta ammucchiato su una mezza corona" (Ivi, 126). Per quanto concerne gli oggetti utilizzati, un esempio è quello della carta, utilizzata sia in cucina che in laboratorio per preservare medicinali e cibo, così come per applicazioni mediche o direttamente come rimedi. In entrambi i casi, erano state prodotte delle conoscenze, come nel libro di ricette di Miss Myddleton (citato in Havard, 2022, 122) in cui vi è scritto di utilizzare "un pezzo di carta bianca da scrittura da porre sullo stomaco come rimedio per prevenire il mal di mare" (Ibidem). Si può notare come non ci sia soltanto la conoscenza della carta come rimedio, ma anche di un tipo specifico di carta, quella bianca, da differenziare rispetto a quella marrone. Infatti, per medicinali o alimenti diversi servivano tipologie di carta differenti ed in cucina si producevano anche conoscenze di questo tipo.

La cucina è un luogo in cui si praticavano, e tutt'ora, si vedrà successivamente, si praticano, delle attività spesso descritte come esclusive della scienza, un luogo in cui invece si scopre che non sono caratteristiche di quest'ultima (Knorr et al., citati in Gieryn, 1983, 781). Esempi ancora più antichi e rappresentativi del concetto di cucina come luogo di produzione di conoscenza scientifica sono rintracciabili negli scritti di Goody (1982) sulla specializzazione delle pratiche culinarie. Secondo l'autore, la specializzazione della cucina avvenuta nell'Antico Egitto, di cui riporta esempi relativi al 1200 Avanti Cristo, ha prodotto nuove conoscenze culinarie, le quali si sono poi

diffuse in altre attività lavorative. Molti utensili e operazioni sviluppati in ambito farmaceutico, ad esempio, si basano fortemente su conoscenze provenienti dall'ambito culinario. Pertanto, si potrebbe dire che "la cucina è stata il primo laboratorio" (Ivi, 101). I processi storici descritti da Werrett, nonché le sovrapposizioni nelle pratiche culinarie e scientifiche raccontate da Havard e Goody, smascherano il "lavoro di delimitazione" degli scienziati (Gieryn, 1983, 281), attuato per porre un confine sociale fra il loro lavoro e quello in cucina. Sembra esserci, infatti, la stessa distinzione posta da Tyndall nelle trascrizioni riportate da Gieryn (Ivi, 786-787): i cuochi sono come gli ingegneri, i quali per comprendere i risultati del proprio lavoro "si affidano solo all'osservazione, alla prova ed errore, e al buon senso"; invece, per quanto concerne gli scienziati, questi producono "la conoscenza su cui si basa il progresso tecnologico di inventori e ingegneri". La delimitazione ha ufficialmente separato la produzione di conoscenza scientifica da coloro i quali lavorano in cucina e dagli oggetti appartenenti al suo microcosmo. Eppure, tale separazione è soltanto illusoria. Si tratta di un confine astratto, che non cambia i presupposti per cui le pratiche culinarie costruiscono conoscenze, semmai li delegittima socialmente. Se la separazione è illusoria, ciò vuol dire che i due mondi continuano a intersecarsi, infatti in cucina si continuano a produrre conoscenze. Ciò che è cambiato, in questo intreccio, è che l'unica fonte di autorità cognitiva è la scienza intesa in senso stretto; infatti, "chiunque voglia essere ampiamente creduto e fidato come interprete della natura ha bisogno di una licenza dalla comunità scientifica" (Barnes e Edge, 1982, 2). Il confine, seppur astratto, ha delle conseguenze reali. I cuochi non possono più partecipare al campo scientifico, se non per decisione unilaterale della comunità scientifica. Quest'ultima, invece, continua ad entrare in cucina in due modi: il primo è quello di produrre conoscenze in laboratorio ed applicarle poi in cucina; il secondo, come suggerisce Wendy Wall (2016, 246-250), è quello dell'appropriazione, poiché "gli uomini di scienza dell'età moderna iniziale appropriarono le conoscenze degli artigiani, dei giardinieri e delle casalinghe". Dunque, almeno due secoli di conoscenze nate dagli esperimenti delle donne vengono cancellati (Werrett, 2023, 235) o, talvolta, estirpati e rielaborati. È un processo di spoliatura tale per cui, a chi lavora in cucina viene tolta la sua veste creativa e innovativa per riceverne una ferma e arretrata, finché non assimila i cambiamenti scientifici

Dunque, i confini fra scienza e cucina appartengono ad un determinato contesto storico e sono continuamente disputati. La cucina, dal momento in cui “è divenuta più elaborata, si è anche differenziata in linea con la gerarchia sociale” (Goody, 1982, 100), quindi bisogna tener conto delle divisioni sociali per analizzare le differenze fra cucine ritenute elaborate ed altre definite come più semplici. La voce dei cuochi in ambito scientifico e tecnologico viene, come si è visto, annullata. Si tratta di un processo supportato dalla visione ideologica secondo cui scienza istituzionalizzata e progresso sociale vanno di pari passo (Harding, 2011, 2), perciò i cuochi possono migliorare le proprie condizioni sociali, il proprio status, soltanto grazie al supporto della comunità scientifica, assorbendone appunto le innovazioni. Tale visione ideologica, nonché la penetrazione della scienza accademica in cucina, sono riscontrabili in maniera evidente nella “cucina molecolare”, denominata anche come “sperimentale” o “modernistica” (Spence e Youssef, 2018, 4). Già a partire da tali denominazioni sembra porsi in contrasto con una cucina che non sperimenta e che non è moderna. La cucina molecolare nasce e si diffonde a partire dall’ultimo quarto del secolo scorso nel mondo dell’alta cucina. Essa viene definita come “un approccio scientifico alla cucina” (Ivi 5), più precisamente “come un movimento culinario i cui praticanti - chimici che studiano il cibo e chef che applicano i loro risultati - definiscono come l'applicazione del metodo scientifico e degli apparecchi di laboratorio per migliorare la cottura” (Roosth, 2013, 4). Vega, Ubbink e Van Der Linde, studiosi di scienze e tecnologie alimentari, hanno scritto un’antologia di cucina (2013) che si differenzia dalle altre perché “infusa di scienza”, fondata sull’approccio della cucina molecolare:

“Attraverso i concetti scientifici, possiamo controllare meglio la cucina classica mentre esploriamo ulteriormente le opportunità creative offerte dagli ingredienti alimentari esistenti e dalle tecniche di preparazione. [...] Tuttavia, per sfruttare al meglio le nuove tecnologie e gli ingredienti, è imperativo che il cuoco comprenda cosa accade al cibo durante la preparazione e come ciò possa essere influenzato non solo dagli ingredienti, ma anche dai metodi di cottura, dalle condizioni e dalle composizioni. Pertanto, sempre più cuochi, professionisti del settore alimentare e appassionati stanno basando la loro cucina su una comprensione sistematica e scientifica. Questa comprensione è generata testando ipotesi sul comportamento degli alimenti. Non possiamo veramente controllare ciò che non comprendiamo. La scienza ci aiuta a ottenere questo controllo con risposte a domande come: Perché non è possibile montare la panna quando è calda? Cos'è la panna montata inizialmente? [...] ? Ne consegue che, da semplice luogo di preparazione del cibo, la cucina sta evolvendo in un luogo in cui i cuochi approfondiscono la loro comprensione del cibo, mediante osservazione, misurazione e registrazione, in altre parole, un laboratorio. [...] Ulteriore motivazione alla base dello sviluppo della scienza della cucina può essere rintracciata nelle nostre cucine, dove più di una volta abbiamo sofferto per la delusione di una ricetta fallita. "Funzionava la volta scorsa!" ci diciamo. "Perché, allora, non questa volta?" Molto spesso, la risposta si trova nella mancanza di precisione quantitativa che regna in cucina. [...] Siamo convinti che il progresso della scienza e della cucina vadano di pari passo. La scienza può essere illustrata attraverso

esperimenti culinari e la cucina può essere meglio compresa attraverso la scienza.” (Vega, Ubbink, Van Der Linden, 2013, 2-5)

Da questo estratto risulta evidente una visione secondo cui chi non cucina seguendo la scienza istituzionale non si pone domande né quindi si dà delle risposte su come funzioni il cibo. Vi è un lavoro di delimitazione da parte degli scienziati, i quali creano un distinguo fra una cucina come “semplice luogo di preparazione del cibo” e un’altra “laboratorio” in cui “i cuochi approfondiscono la loro comprensione del cibo, mediante osservazione, misurazione e registrazione”, come se queste ultime operazioni non fossero sempre avvenute, ancor prima che in laboratorio, in cucina. Infine, viene esplicitata l’ideologia secondo cui scienza e progresso vadano di pari passo.

Dunque, i confini fra scienza e cucina appartengono a un determinato contesto storico e sono continuamente disputati. La cucina, dal momento in cui “è divenuta più elaborata, si è anche differenziata in linea con la gerarchia sociale” (Goody, 1982, 100). Non vi è qui l’intenzione di confutare le opportunità rappresentate dalle conoscenze accademiche per le pratiche culinarie, semmai vi è il desiderio di mostrare in che modo tali conoscenze entrino in cucina, quali sono le differenziazioni che vanno costruendosi ed i relativi rischi. Questo lavoro intende studiare come tali differenziazioni vadano costruendosi nei confronti dei ristoranti e di chi cucina al loro interno. I ristoranti sono, secondo Counihan (2019, 112), “istituzioni culturali significative”, capaci di “mettere in pratica identità resistenti attraverso il cibo che servono nelle proprie attività e le modalità di rifornimento che adottano”. Infatti, i cuochi sono “creatori del gusto” (Duram e Cawley, 2012, 16), cioè possono influire sulle scelte della propria comunità in materia alimentare; essendo l’alimentazione “un’occasione di scelte etiche e politiche capaci di fare una differenza” (Sassatelli, 2004, 177), si è deciso di analizzare il loro lavoro in cucina.

In particolare, lo studio si concentra sulle differenziazioni nei confronti delle pizzerie e dei pizzaioli. Nel loro ambito, infatti, è sorta una divisione fra due differenti tipologie di pizza, quella tradizionale e quella contemporanea o moderna. Si tratta di un caso specifico di delimitazione, fra una cucina ritenuta come tale ed una invece considerata come laboratorio, cioè come luogo in cui viene applicata la scienza.



## 1.2 Gli STS e l'intreccio socio-materiale delle dinamiche gastronomiche

Vi sono stati numerosi studi riguardanti la cucina tipica o tradizionale e quella moderna. Le analisi finora condotte si sono concentrate principalmente sulle influenze esterne alla cucina, focalizzandosi sulle strutture di potere. Tali strutture posseggono, secondo questa prospettiva, un maggior “capitale”, che sia economico, culturale, o di altro tipo, grazie al quale possono stabilire il “buon gusto” (Bourdieu, 1984). Quest’ultimo funge da veicolo di “potere simbolico” (*Ibidem*) per le élite culturali, le quali si distinguono culturalmente, riproducendo o producendo il prestigio sociale, attraverso l’identificazione delle proprie pratiche culinarie con il buon gusto. Contrariamente, la presente analisi cerca di andare oltre la concezione secondo cui la cucina sia plasmata unicamente da élite culturali e da strutture di potere preminenti. L’obbiettivo è quello di accogliere una molteplicità di voci, inclusi non solo attori umani ma anche quelli non umani, contestando l’idea che la cucina sia un fenomeno esclusivamente sociale. Gli oggetti, come, nel caso della cucina, gli ingredienti e gli strumenti, possono rivestire un ruolo centrale nella definizione delle pratiche culinarie. In tal modo, si cercherà di superare la prospettiva che delimita la comprensione della cucina solo all’ambito delle dinamiche umane, per studiare la complessità dell’intreccio fra dinamiche sociali e materiali. Per farlo, verranno utilizzati gli *Science and Technology Studies* (STS), attraverso i quali si studiano i processi dall’ottica dell’agency collettiva, dalla quale gli aspetti sociali e materiali appaiono come difficilmente scindibili.

Per quanto concerne la pizza, e la sua tipicizzazione in “pizza napoletana verace”, o la sua trasformazione in pizza “contemporanea” o “gourmet”, la letteratura specializzata è limitata (Stazio, 2022; De Silva, 2020; Ceccarini, 2013). L’approccio adottato da tali studiosi converge sulla prospettiva bourdieusiana previamente menzionata. Essi adoperano, dunque, un approccio basato sul costruttivismo sociale, con il merito di mostrare come non vi sia un gusto universale e oggettivo della pizza, né un gusto universalmente e oggettivamente superiore; invece, le preferenze culinarie sono strettamente legate al contesto sociale e culturale in cui si trovano. Stazio, nel suo lavoro sulla diffusione della pizza verace napoletana, mostra come la tradizione che gli è stata attribuita, che ne permette la tipicizzazione, sia una costruzione di strutture di potere, come le associazioni settoriali e la politica locale. Queste rispondono, tra l’altro, a delle strutture di potere ancor più esterne e impersonali, come la globalizzazione. De Silva,

invece, si è occupato dell'Alta Cucina, ossia di come la pizza possa essere o meno considerato un cibo gourmet. Egli mostra come tale considerazione non sia naturale, così come la tradizionalità di un piatto, bensì costruita socialmente da strutture di potere, anche stavolta esterne alla cucina: la “guida Michelin”, le associazioni di settore. La pizza potrebbe, pertanto, divenire un piatto gourmet o meno in base alle negoziazioni fra questi attori.

Il limite, però, di questo approccio è quello di ridurre le trasformazioni di questa pietanza a mera scelta umana e di classe, nonché di utilizzare delle categorie precostituite. Infatti, gli studi sopra citati si focalizzano sulle azioni degli attori umani e sulle strutture di potere da loro create, perché soltanto gli individui appartenenti a ceti benestanti possono influenzare il destino di un piatto. Si adoperano concetti quali capitale culturale e potere simbolico, limitando “a priori la forma, la dimensione, l’eterogeneità e la combinazione delle associazioni” (Latour, 2022, 36). È una prospettiva che ignora l’eterogeneità degli attori, umani e non-umani, nonché la complessità delle loro interazioni che determinano le pratiche culturali, fra cui quelle alimentari. Il rischio derivante da questa mancanza di attenzione è quello di non riconoscere che la realtà è attivamente composta da individui di tutte le classi sociali e dagli oggetti, nonché di ignorare le interconnessioni fra questi. In tal modo, si pone un ostacolo alla comprensione delle dinamiche socio-materiali attraverso cui si costruiscono definizioni quali “tradizionale” e “moderno” e che cosa queste effettivamente significhino. Il significato di questi termini, così come la realtà in cui vengono costruiti, potrebbero essere soggette a cambiamento. Pertanto, “ridurre gli attori al ruolo di informatori che illustrano in modo esemplare alcuni tipi noti” (*Ibidem*), porta alla cecità nei confronti del mutamento e delle varie forme della realtà. Vi è la necessità di restituire agli attori sociali “la capacità di produrre le proprie teorie sul sociale”, ma per farlo bisogna “seguire gli attori stessi” (*Ibidem*).

Dunque, per lo studio delle trasformazioni socio-materiali della pizza, si rende necessario un approccio che dia rilevanza anche agli aspetti materiali, cioè scientifici e tecnici, coinvolti nelle pratiche alimentari, che sono strettamente connessi a quelli sociali. Di qui, la decisione di utilizzare gli STS, come si è menzionato sopra. In particolar modo, vi sono due approcci teorici STS a cui si farà riferimento per comprendere le dinamiche sociotecniche inerenti alla pizza: l’*Action-Network-Theory*

(ANT) e l'*approccio ecologico*. Entrambi gli approcci superano la dicotomia tra naturale e sociale vedendo la realtà, osservata dal punto di vista dei processi e dell'agency collettiva, come una rete in cui si annodano una molteplicità di elementi umani e non umani, sociali, scientifici e tecnici. Questi nodi sono degli ibridi sociotecnici, cioè un fenomeno emerso dall'interazione tra attori umani e non umani. Trattandosi di studi sulla tecnologia e la scienza, i principali autori dell'ANT si sono occupati di come le ibridazioni sociotecniche abbiano permesso la riuscita di un artefatto scientifico. Un artefatto può stabilizzarsi soltanto all'interno di una rete. Infine, per far sì che vi siano queste ibridazioni, sono necessari dei processi di traduzione (Callon, 1984). Gli "attanti", un termine che include sia gli attori umani che quelli non umani, pensano, parlano e agiscono spesso attraverso linguaggi diversi tra loro. Allo stesso tempo però, è necessaria una loro unione, un'ibridazione o una serie di ibridazioni, per portare a termine un determinato obiettivo, come la costruzione di un artefatto scientifico. È necessario, pertanto, che i vari attanti comunichino fra loro, cercando di trovare un linguaggio in comune, cioè vi è bisogno che ciascuno riesca a tradurre i propri interessi per l'altro. L'ANT viene anche denominata "sociologia della traduzione" per il suo studio delle ibridazioni attraverso "la trasformazione del proprio nell'altrui" (Lotman, 2000, 119). Si tratta di una prospettiva simmetrica, che considera le trasformazioni attraverso cui riescono ad interagire gli attanti e che non riduce la complessità socio-materiale delle dinamiche analizzate (Fig.1).



Figura 1. T. Saraceno, *Galaxies Forming along Filaments, like Droplets along the Strands of a Spider's Web*. Latour riflette la teoria dell'attore-rete nell'opera di Saraceno.<sup>6</sup>

<sup>6</sup> Fonte: <https://studiotomassaraceno.org/galaxies-forming-along-filaments-like-droplets-along-the-strands-of-a-spiders-web/>; <https://www.e-flux.com/journal/23/67790/some-experiments-in-art-and-politics/>

Infine, l'approccio ecologico, introdotto da Susan Leigh Star (1989), si caratterizza per la sua ulteriore enfasi sulla simmetria nell'analizzare la costruzione delle reti sociotecniche; infatti, tale approccio considera anch'esso in modo equo la rilevanza degli attori umani e non umani all'interno delle reti. Non vi è alcun punto di vista o variabile che abbia un "primato epistemologico" (Ivi, 389), poiché viene studiato tutto "ciò che è presente fra le reti" (Ivi, 2016, 24) sociotecniche. Allo stesso tempo, Star restituisce agli elementi della rete maggiore concretezza, non descrivendoli come attanti senza distinzioni nette, mostrandone bensì le gerarchie sociali entro cui si muovono e interagiscono. Due concetti fondamentali introdotti da Star, utili per comprendere le dinamiche interattive per la costruzione o il mantenimento di un artefatto, sono quelli di "infrastruttura informativa" e di "oggetto liminare". Le infrastrutture sono degli artefatti informativi che si incontrano con delle attività umane, essi infatti non esistono se non all'interno di una convergenza con altre strutture sociali, tecniche o materiali (Mongili e Pellegrino, 128, 2020). Viene definita convergenza la partecipazione relazionale di attori, oggetti, pratiche ad una medesima attività. Infatti, l'infrastruttura è un concetto fondamentalmente relazionale (Star, 1999, 380), invero essa può essere definita come "ambiente" (Mongili e Pellegrino, 2020, 130) che rende possibile lo sviluppo di attività ibride e di relazioni, spesso fra mondi sociali diversi tra loro. Il funzionamento di un'infrastruttura e quindi la stabilità di una convergenza dipendono però dalla cooperazione di diversi mondi sociali, garantita, solitamente, dagli oggetti liminari. Questi ultimi possono essere degli elementi sia materiali che immateriali, i quali posseggono la capacità di essere utilizzati da mondi sociali diversi, venendo interpretati diversamente, ma mantenendo alcune caratteristiche in comune. Si tratta di oggetti che permettono a mondi sociali differenti di incontrarsi sullo stesso confine e di cooperare, seppur avendo interessi diversi. Uno delle tipologie più comuni di oggetto liminare è lo "standard" (Star, 1989, 411), cioè una serie di regole concordate da seguire per la produzione di un oggetto, che si espande fra più comunità di pratiche in maniera tale che queste funzionino allo stesso modo nonostante la distanza e le eterogeneità (Bowker e Star, 2000, 13-14). Allo stesso tempo, all'interno di una comunità o fra più comunità, laddove uno standard sia stato stabilito, chi non ne fa uso rischierebbe l'esclusione dalla comunità in cui si trova o dal gruppo di comunità interagenti. Poiché non sono un dato di natura, bensì il risultato derivante dalle negoziazioni fra diversi

mondi sociali, gli standard sono portatori di ordini morali e sociali. Ciò significa che tali regole possono essere messe in discussione, ma per farlo è necessario che siano rese visibili dalle contingenze. Solitamente, tali regole vengono date per scontate, l'infrastruttura che si basa su questa viene naturalizzata e quindi invisibilizzata, finché non vi è una rottura (Star, 1999, 382) cioè un malfunzionamento dell'infrastruttura. È in quel momento che quanto vi è "in mezzo" diviene visibile (Mongili e Pellegrino, 2020, 133) e può essere messo in discussione.

ANT e approccio ecologico, più che delle teorie con dei concetti da applicare sul contesto studiato, sono due metodi attraverso cui è possibile "lasciare gli attori liberi di dispiegare la piena incommensurabilità delle loro maniere di costruire mondi" (Latour, 2022, 52) per poi trovarne i punti di connessione. Pertanto, il loro utilizzo si presume sia utile per generare conoscenza a partire dalla realtà, anziché planare sulla realtà con delle conoscenze già acquisite.

Infine, vi sono alcuni studi sul cibo e sulla sua preparazione che si focalizzano sulla rete di attori coinvolti nella sua produzione in cucina e non soltanto sugli attori esterni ad essa e con maggiore potere politico ed economico, senza utilizzare categorie precostituite. Fra questi, di fondamentale importanza è il lavoro di Mongili sulla riproduzione in laboratorio del lievito madre (2010), in cui viene mostrato il non tradotto nelle varie fasi di trasformazione del lievito, il che significa l'esclusione alcuni attori dalla convergenza; il lavoro di Siniscalchi (2010), invece, mostra come il processo di tipicizzazione di un prodotto alimentare avvenga tramite "economie della ripetizione e regimi di singolarità". In tal sede, vi è l'obbiettivo di scoprire quali associazioni di elementi abbiano portato alla costruzione di due concetti come tradizionale e contemporaneo, rappresentativi di un distanziamento sociale fra diversi gruppi. Per farlo, in continuità con Mongili e Siniscalchi, si cercherà di "reintrodurre la scena sociale e gli attori che vi si muovono" (*Ivi*, 132), evitando di ridurre il contesto analizzato a mero "frutto di fattori, condizioni o immaginifici 'capitali sociali'" (Mongili, 2010, 45).



## Capitolo 2. Guida di viaggio per la pizza crotonese

La guida di viaggio costituisce oramai da secoli una fusione fra un manuale letterario e uno strumento pratico, offrendo dettagliate descrizioni di paesaggi, monumenti e itinerari da seguire<sup>7</sup>. Questo capitolo si configura come una guida di questo genere, fornendo descrizioni che agevolino l'orientamento lungo le vie percorse in questo viaggio di ricerca. Nel primo paragrafo si delinea la strada percorsa per raccogliere e analizzare i dati, ossia il metodo della Grounded Theory. I dati in esame derivano da interviste condotte con dodici pizzaioli crotonesi e la proprietaria di un mulino. Inoltre, si forniscono ulteriori dettagli riguardanti il coinvolgimento dei partecipanti ed i materiali e gli strumenti utilizzati. Nel secondo paragrafo si dispiegano le teorie formulate dai partecipanti, ossia la loro interpretazione delle loro pratiche lavorative e dell'ambito culinario in generale. Infine, il terzo paragrafo illustra le fasi di preparazione della pizza, caratterizzate non solo dalla molteplicità, ma anche dalla varietà di opzioni diverse. La scelta di queste opzioni, per ciascun partecipante, si basa sulle conoscenze del pizzaiolo, nonché sulle capacità delle risorse a disposizione.

### 2.1 La strada verso le pizzerie: un'indagine Grounded Theory

#### Grounded theory

Nel corso di questa ricerca, è stato adottato un approccio *Grounded Theory*, seguendo i principi metodologici proposti da Glaser e Strauss (1967) e successivamente sviluppati da Charmaz (2006). Questo approccio è particolarmente indicato per esplorare e sviluppare una teoria direttamente derivata dai dati raccolti sul campo, offrendo una prospettiva contestualizzata. Infatti, la grounded theory segue un processo induttivo, il che significa che le teorie emergono direttamente dai dati raccolti durante lo studio, co-costruite da ricercatori e partecipanti. A differenza dell'approccio deduttivo, non si parte da ipotesi o teorie preesistenti. Contemporaneamente e successivamente alla raccolta

---

<sup>7</sup> [www.treccani.it](http://www.treccani.it)

dati, vi è la fase di codifica aperta, in cui si analizzano i dati in maniera flessibile, identificando concetti e categorie senza limitarsi a priori tramite quadri teorici predefiniti. Ciò è possibile se si guarda ai discorsi dei partecipanti come delle teorie sociali complesse e ricche di significato. La fase successiva è quella di codifica assiale, dove le categorie identificate vengono organizzate e collegate in modi che riflettano le relazioni e i modelli emergenti nei dati. Ciò permette di riscontrare somiglianze e differenze nei dati. Infine, prima di elaborare la teoria, vi è un'ultima fase, ossia quella di codifica selettiva, in cui si scelgono e identificano i concetti chiave che spiegano il fenomeno studiato attraverso la selezione delle categorie emerse nelle fasi precedenti. Alla fine del processo, emergono delle teorie che spiegano il fenomeno oggetto di studio. Durante tutto il processo, la costante è la comparazione fra i dati e le categorie emerse. Queste teorie sono ancorate nei dati e hanno una validità insita nel contesto specifico della ricerca. In sintesi, la grounded theory permette di avere un approccio aperto di fronte ai fenomeni reali, che non siano inquadrati a priori entro categorie e teorie precostituite.

### **Fase di reclutamento**

I partecipanti hanno preso parte allo studio volontariamente, dopo essere stati contattati direttamente dallo sperimentatore. I criteri di inclusione prevedevano: l'essere maggiorenni e lavorare all'interno della provincia di Crotone.

### **Materiali**

Ho scelto di adottare interviste semi-strutturate. Ho definito una struttura di base che copre tutti i temi d'indagine (consultabili nell'APPENDICE B), affiancandola a una flessibilità che permette l'esplorazione di nuovi argomenti emersi durante le interviste, considerati rilevanti dal ricercatore e/o dai partecipanti. Tale approccio ha consentito ai partecipanti di sviluppare le proprie teorie, mantenendo alcune tematiche predefinite, e ha offerto al ricercatore dati suscettibili di flessibilità nella codifica e nell'interpretazione.



### **Sessione sperimentale**

La sessione sperimentale è stata svolta interamente in presenza. L'intervistatore ed i partecipanti si collocavano in un luogo silenzioso, solitamente all'interno del luogo di lavoro oggetto di studio, isolandosi in una stanza priva di distrazioni. È stato inoltre disposto un registratore per poter tenere traccia delle interazioni e permettere in seguito la trascrizione delle interviste.

### **Raccolta dati**

La raccolta dati è avvenuta nei mesi di agosto, settembre e ottobre. Gli incontri avevano una durata media di 30 minuti. Tutti i partecipanti sono stati informati sui dettagli della ricerca e hanno fornito il consenso informato (APPENDICE A) prima delle interviste. La riservatezza e l'anonimato dei partecipanti sono stati rigorosamente preservati durante l'intero processo di ricerca. Tutti i dati raccolti saranno gestiti con scrupolosa riservatezza e utilizzati esclusivamente per finalità accademiche. È stata garantita la totale volontarietà della partecipazione, con la facoltà di ritirarsi in qualsiasi momento senza alcuna conseguenza. Ai partecipanti veniva spiegato che l'indagine si focalizza sulle pizzerie crotonesi, in particolare sui cambiamenti tecnici e sociali nel lavoro del pizzaiolo e nella preparazione della pizza.

### **Partecipanti**

I partecipanti che hanno preso parte allo studio sono stati in totale 14. I partecipanti pizzaioli sono stati divisi in tre gruppi sulla base delle loro descrizioni: tradizionalisti, contemporanei e tipici. La coorte di intervistati comprendeva 6 pizzaioli tradizionalisti, 5 contemporanei e 2 pizzaioli tipici. I nomi dei partecipanti sono stati sostituiti con dei nomi fittizi per garantire l'anonimato e la privacy. Anche i nomi delle pizzerie sono stati oscurati, sostituendoli con dei numeri identificativi. Fra i tradizionalisti, 2 pizzaioli, Giacomo e Ludovica, rispettivamente padre e figlia, lavorano insieme. Tra i partecipanti, uno soltanto è stato identificato come tecnico e maestro pizzaiolo, noto per aver ideato una specifica farina che è stata promossa in collaborazione con un mulino, di cui è stata intervistata la proprietaria. (Tab. 1)

Tabella 1. Partecipanti, numero identificativo e tipologia azienda

<b>Pizzaiolo</b>	<b>Azienda</b>	<b>Tipologia</b>
<b>Giacomo</b>	1	Tradizionale
<b>Ludovica</b>	1	Tradizionale
<b>Dario</b>	2	Tradizionale
<b>Alessandro</b>	3	Tradizionale
<b>Matteo</b>	4	Tradizionale
<b>Domenico</b>	5	Tradizionale
<b>Mattia</b>	6	Tipico
<b>Eric</b>	7	Tipico
<b>Alessio</b>	8	Contemporaneo
<b>Luigi</b>	9	Contemporaneo
<b>Federico</b>	10	Contemporaneo
<b>Valerio</b>	11	Contemporaneo
<b>Vitaliano</b>	12	Contemporaneo
<b>Ginevra</b>	13	Molino

### **I codici in vivo**

L'analisi dei dati è stata condotta impiegando codici in vivo, un concetto introdotto da Glaser e Strauss (1967). Questi codici riflettono delle categorie che derivano direttamente dalle parole o dalle espressioni dei partecipanti durante l'intervista. È un concetto che mira a mantenere una stretta connessione con i dati grezzi e a costruire teorie che siano in sintonia con la realtà del contesto di studio. Nella fase di creazione ed utilizzo dei codici però, si adotta lo schema maggiormente interattivo successivamente proposto da Charmaz (2006), andando oltre una mera descrizione delle parole dei partecipanti, cercando di comprendere e interpretare il significato sottostante.

### **Analisi dei dati**

La fase di analisi è stata agevolata dall'utilizzo del software per l'analisi dei dati qualitativi Quirkos<sup>8</sup>. Questo strumento aiuta a organizzare, visualizzare e comprendere i dati testuali in modo efficace. Quirkos offre una piattaforma intuitiva basata su una rappresentazione visuale dei dati chiamata "cloud di tag". Gli utenti possono assegnare

---

<sup>8</sup> <https://www.quirkos.com/>

tag, cioè delle categorie, ai segmenti di testo e quindi esplorare le relazioni tra i tag attraverso l'interfaccia grafica (Fig.2).



Figura 2. Interfaccia grafica Quirkos

I tag assegnati sono stati considerati dei codici in vivo. Si tratta, pertanto, di un software particolarmente adatto per l'approccio grounded theory.

## Categorie

Di seguito, vengono elencate le categorie emerse dal testo e ritenute più importanti:

- *Tradizionale*: si tratta di un termine spesso utilizzato dai partecipanti per descrivere il proprio metodo lavorativo e la propria concezione del cibo. Coloro i quali si descrivevano secondo questo termine, spesso riflettevano le proprie pratiche lavorative e le proprie concezioni in quelle meno industrializzate e più artigianali del passato.
- *Tipico*: si tratta di un termine spesso utilizzato dai partecipanti per descrivere il proprio metodo lavorativo e la propria concezione del cibo. Coloro i quali utilizzavano questo termine, spesso riflettevano le proprie pratiche lavorative e le proprie concezioni in quelle relative al passato di un determinato luogo.

- *Contemporaneo*: si tratta di un termine spesso utilizzato dai partecipanti per descrivere il proprio metodo lavorativo e la propria concezione del cibo. Coloro i quali utilizzavano questo termine, spesso riflettevano le proprie pratiche lavorative e le proprie concezioni in quelle innovative del presente e del futuro.
- *Unicità*: termine utilizzato dal ricercatore per riassumere la visione, da parte del partecipante, del proprio processo lavorativo come quello unicamente giusto.
- *Standardizzazione*: termine utilizzato, dal ricercatore e dal partecipante, per descrivere la ripetizione standardizzata del processo lavorativo del partecipante.
- *Pluralità*: termine utilizzato dal ricercatore per riassumere la visione, da parte del partecipante, del proprio processo lavorativo come variabile.
- *Variabilità*: termine utilizzato dal ricercatore per riassumere la ripetizione non standardizzata del processo lavorativo del partecipante.

In sintesi, l'approccio grounded theory è stato adottato per esplorare in profondità le esperienze e le prospettive dei pizzaioli, consentendo lo sviluppo di una teoria ancorata ai dati raccolti durante le interviste e analizzati attraverso codici in vivo con il supporto del software Quirkos. Nel paragrafo successivo, verranno presentati alcuni codici in vivo menzionati, tramite l'esposizione e l'analisi di estratti delle interviste. Attraverso tali codici sarà possibile comprendere le concezioni del proprio lavoro e in che modo queste sono intersecate con le contingenze materiali.

## **2.2 Le teorie dei partecipanti: fra tradizione e contemporaneità**

Nel corso delle interviste, i partecipanti hanno raccontato dei loro procedimenti e del loro posizionamento rispetto a questi. Seppur ci siano differenze individuali, è possibile dividerli in tre gruppi: i tradizionalisti, i tipici e i contemporanei. Queste definizioni e raggruppamenti sono attribuzioni provenienti direttamente dalle parole dei partecipanti. In questo paragrafo, l'obiettivo è quello di descrivere e interpretare che cosa significhino questi termini attraverso cui i partecipanti descrivono il proprio lavoro.

### **La pizza tradizionalista**

Per quanto concerne i tradizionalisti, anzitutto è necessario descrivere brevemente le due tipologie di pizza tradizionale crotonese, ancora oggi trasmesse ai più giovani:

“Io sono rimasto tradizionale nel senso che (la pizza) è più bassa, più croccante, con il forno che è più basso... il mio (prodotto) sta quasi due minuti e mezzo, tre” [...] La prima è stata la pizzeria 4... nel 1953. Allora con Salvo Bianchi (primo proprietario della pizzeria 4) io ci ho lavorato, è più o meno quella che faccio io... mentre loro... quella della pizzeria 1 era un pochettino più alta” (Domenico, 5, Tradizionale)

“(La mia) è la pizza della vecchia scuola della famiglia Facini... sono stati loro a creare questa... che poi è quella che si usava negli anni Ottanta-Novanta... perché c’è questa famiglia di tradizioni pugliesi-siciliane che si trasferirono a Crotona negli anni Settanta... uno dei primi pizzaioli di Crotona, Facini Pasquale... che adesso c’è il figlio, Giacomo della pizzeria 1. [...] Chiunque è uscito sotto la loro scuola ha continuato a fare la pizza in quel modo...” (Dario, 2, Tradizionale)

Vi sono dunque la scuola Facini (Fig.3) e la scuola Bianchi (Fig.4).



*Figura 3. Esempio di pizza tradizionale scuola Facini*



*Figura 4. Esempio di pizza tradizionale scuola Bianchi*

Dei partecipanti, Domenico (5) e Matteo (4) cucinano secondo la scuola Bianchi; Giacomo (1), Ludovica (1) e Dario (2) cucinano secondo la scuola Facini. Tra l'altro, Giacomo è il padre di Ludovica e figlio di Facini. Invece Alessandro (3), un altro partecipante tradizionalista, non si identifica di preciso in una scuola.

Domenico si introduce immediatamente attraverso la tradizionalità:

“Io faccio la pizza tradizionale, come mi hanno insegnato qui negli anni '80, io sono rimasto con quello. Non ho mai voluto cercare di fare un qualcosa di nuovo, come adesso vedi... ci sono queste pizze gourmet, queste pizze col bordo alto, io cerco di fare sempre con la mia [...]” (Domenico, 5, Tradizionale)

La sua tradizione deriva dagli insegnamenti ricevuti negli anni Ottanta, dai quali ha imparato la preparazione di una pizza “più bassa, più croccante, con il forno più basso”. Questa tradizione si contrappone alle pizze cosiddette “gourmet”, cioè quelle contemporanee dal bordo alto. Egli si differenzia da questa nuova tipologia di pizze per una concezione diversa del mangiare:

“Per me il desinare è una questione sacra nell'uomo, è un rito sacro che fa... però le persone sono un po' dogmatizzate sul mangiare. [...] Ognuno deve dire la sua... sono cambiate a snobismo. Una volta quando tu andavi nei ristoranti trovavi a pasta e pisiddra<sup>9</sup>, cannelloni, (l)a bolognese... Subentrando queste situazioni al di fuori del nostro contesto ci stanno togliendo quelle che sono le tradizioni nostre... [...] Anche gli ingredienti, ora è tutto business, non c'è più niente di genuino... nu prosciutto cotto è capac u vena da Bulgaria<sup>10</sup>, non ci sono più i prodotti di una volta. La nostra cucina mediterranea si è un po' imbastardita, sia con la perdita di nuove cose che vengono dal di fuori, e sia perché gli ingredienti non sono più quelli di una volta.” (Domenico, 5, Tradizionale)

“Ti faccio un esempio, una margherita mia pesa 500g, da loro (contemporanei) 300g... tu cu mia ta bell manciat na pizza<sup>11</sup>, [...] C'è un indottrinamento anche a livello del desinare... e ti dico una cosa: io anni fa sono stato in Germania da mia cucina, anche lei si è modernizzata... a una certa ce ditt aru<sup>12</sup> chef: tu a mia a sira ma far pasta ojj e pip<sup>13</sup> ... Io non voglio tutte queste cose, fanno male, più è semplice meglio è... le cose semplici sono uscite dal popolo.” (Domenico, 5, Tradizionale)

Domenico concepisce il mangiare come un “rituale sacro”, da contrapporre ad un approccio al cibo in cui “ognuno deve dire la sua”, che vede come una forma di “snobismo”. La tradizione di Domenico si riflette nei piatti abbondanti e semplici, costituiti dai pochi ingredienti del posto, a differenza della “modernizzazione” che ha provocato un aumento della richiesta di piatti complessi e con ingredienti provenienti da altre nazioni. Ad una complessità da lui definita come un “indottrinamento” o un dogma calato dall'alto, egli contrappone le cose semplici che “sono uscite dal popolo”. Questa

---

<sup>9</sup> Piselli

<sup>10</sup> Trad. È possibile provenga dalla Bulgaria

<sup>11</sup> Trad. Con me hai mangiato una bella pizza

<sup>12</sup> Trad. Ho detto allo

<sup>13</sup> Trad. A me la sera devi fare pasta, olio e peperoncino

cucina di cose semplici, in particolare la “cucina mediterranea” con le sue “tradizioni” si è “imbastardita”, cioè ha perso alcune delle sue caratteristiche, mescolandosi con ricette ed ingredienti provenienti da altri luoghi.

L’associazione fra tradizione e semplicità la si riscontra anche nelle parole di Alessandro, che la contrappone alla “moda” (3):

“La tradizione secondo me è la migliore perché uso acqua farina lievito e sale, stop, non ci sono tutti quei prodotti che a lungo andare mi possono pure fare male nel corpo. [...] Per me, poi magari qualcuno mi smentisce, non mi interessa, per me che ho sentito anche i vecchi vecchi, per me è tutto moda, social media, tutto far vedere... ma la pizza è una cosa semplice, ma semplice semplice semplice.” (Alessandro, 3, Tradizionale)

“Allora, io complessivamente ti dico che è meglio [...] perché soddisfi tutti i palati, hai più ingredienti per creare qualcosa [...] Adesso ti puoi sbizzarrire come vuoi, andare sempre in avanti... è come la musica, la musica prima ascoltavi quella e questo, adesso c’è quello che vuoi... penso sia meglio avere la scelta. Però a livello proprio culinario, di sapori io preferirei più un po’ prima, perché senti veramente il sapore del pomodoro, dell’origano, della mozzarella, adesso è tanto industriale” (Alessandro, 3, Tradizionale)

Anche Alessandro preferisce, “a livello proprio culinario”, una tradizione che si riflette nella semplicità dei prodotti e dei piatti, più genuina e quindi più salutare, mentre ciò che non è semplice è una moda, è un desiderio di visibilità diffuso anche dai social media. Allo stesso tempo, Alessandro riconosce i vantaggi complessivi derivanti dalla disponibilità di più ingredienti, come la possibilità di soddisfare “tutti i palati” e di potersi “sbizzarrire”, cioè di poter essere più creativi, paragonando il cambiamento in tal senso a quello avvenuto anche in ambito musicale. Vi sono maggiori opportunità di “andare avanti”, trovare e selezionare il proprio genere musicale o culinario, poiché non vi sono più gli ostacoli materiali posti da un limite opzionale. Nonostante ciò, continua a preferire i sapori che vi erano “un po’ prima”, quando il sistema alimentare non era così “industriale”.

Della vasta gamma di opzioni rispetto al passato e dell’influenza da parte dei media ne parlano anche Matteo (4) e Dario (2):

“Allora Masterchef ha rovinato il mondo... molte persone adesso non sono preparate, sono presuntuose e vogliono spiegarti come fare il mestiere [...] I prodotti dovrebbero essere ricercati sì, ma che devono lasciarti il sapore dell’antico... [...] C’è troppa ricercatezza non tanto di prodotti ma di sapori nuovi, strani, particolari [...] (Bisogna ricercare) il miglioramento delle materie prime, e non intendo nemmeno che non debba esserci un’innovazione, però... Non cerco di accostare tremila sapori... anche perché qualcuno disse che è più difficile cucinare una pasta al pomodoro semplice con quattro ingredienti e non un piatto più complesso.” (Matteo, 4, Tradizionale)

“Diciamo che è cambiata la materia prima, una volta c’erano massimo due qualità di farina, negli anni Ottanta, mentre adesso c’è di tutto [...] La moda adesso è il canotto... indirizzo dato da maestri [...] (I ragazzi) usano le farine indirizzate da questi maestri [...] Però se vai nelle vecchie scuole napoletane, dove la tradizione la tramandano di generazione in generazione, trovi una pizza fine e il bordo di massimo

un dito. [...] E la televisione, tutti questi programmi di pizza sono belli, però certe volte danno anche dei segnali un po' distorti." (Dario, 2, Tradizionale)

Matteo mostra una forte propensione nei confronti di una cucina "semplice". Egli reputa più difficile cucinar bene un piatto con quattro ingredienti che uno più complesso, con "tremila sapori", lamentando in merito l'influenza dei media, citando il programma televisivo *Masterchef*. La sua opinione è che un programma del genere abbia reso le persone "presuntuose", poiché pensano di avere più conoscenze di chi lavora in cucina per aver guardato una competizione televisiva in cui spesso vi sono piatti complessi. Anziché focalizzarsi esageratamente sulla scoperta di "sapori nuovi, strani, particolari", secondo Matteo la ricerca dovrebbe lavorare per mantenere "il sapore dell'antico" e il "miglioramento delle materie prime". Per Matteo i troppi ingredienti potrebbero quasi rappresentare un ostacolo per ciò che desidera, cioè mantenere quei pochi ma buoni ingredienti per creare un piatto semplice, come in passato.

Anche Dario sottolinea il cambiamento nella maggiore disponibilità di ingredienti, in particolar modo della farina, seppur non necessariamente in maniera negativa. Infatti, in un altro passaggio, egli racconta di come la nuova farina che utilizza da pochi anni gli permetta di fare ciò che con le precedenti non sembrava possibile. Si tratta di una farina grazie alla quale "lei (la pizza) esce sempre bella, bassa e non ha più parti un pochettino alte". Invece, vi è un'influenza negativa da parte della televisione, per i "segnali un po' distorti" che può trasmettere al pubblico e con cui poi deve confrontarsi chi effettivamente lavora in cucina. Inoltre, egli contrappone le "vecchie scuole napoletane", dove si tramanda "la tradizione" in cui la pizza è "fine e il bordo massimo di un dito", alle scuole odierne che insegnano la pizza "canotto", ossia la pizza dal bordo alto, che per lui è la "moda" del momento. Inoltre, queste scuole, oltre ad insegnare un tipo di preparazione, "indirizzano" gli allievi verso l'utilizzo di determinate farine, creando un nuovo intreccio fra preparazioni, corsi e ingredienti.

Il termine canotto viene utilizzato anche da altri due tradizionalisti, Giacomo e Ludovica (1):

"La nostra è tradizionale, noi diciamo la classica napoletana per fare capire alle persone, perché siccome tutti fanno sta pizza contemporanea, a canotto [...] poi quella napoletana è a ruota di carro, ancora più grande, perché quando la prendi è moscia<sup>14</sup>. [...] Ti mantieni al passo... però il canotto no, per me, quella

---

<sup>14</sup> Trad. Morbida



non è pizza... oppure dicono pizza gourmet, mio padre fa la pizza gourmet che ha avuto fantasia da (molto tempo)” (Ludovica, 1, Tradizionale)

“Io sono una persona dove ho portato l’estroso nella pizza a Crotone [...] Quest’estate venivano da fuori, di Napoli, perché volevano la pizza napoletana, ‘se fate il canotto non lo vogliamo’... gli ho detto che io faccio ancora quella pizza” (Giacomo, 1, Tradizionale)

Giacomo e Ludovica si oppongono alla pizza “contemporanea”, entrambi definendo la propria pizza “napoletana”, nonostante sia diversa per certi aspetti da quella “classica napoletana”. Essi la definiscono tale per differenziarsi da chi propone il “canotto”, poiché, nonostante sia necessario mantenere il passo col tempo, per Ludovica quella dal bordo alto “non è pizza”. Inoltre, sia lei che Giacomo specificano come, per quanto concerne la definizione di “gourmet” spesso attribuita alla contemporanea per l’innovatività negli ingredienti utilizzati, loro abbiano un menù “estroso” e colmo di “fantasia” da molto più tempo.

### **La pizza tipica**

La pizza definita classica napoletana da Ludovica, che è “a ruota di carro, ancora più grande, più moscia (morbida)” (Fig.5) rispetto a quella crotonese, che invece è più croccante, viene sfornata a Crotone da due pizzerie tipiche, una di queste è quella di Eric (7):



*Figura 5. Esempio di pizza tradizionale scuola napoletana (A ruota di carro)*

“Lavoro con un impasto prettamente della verace pizza napoletana [...] Loro (i contemporanei) partono dalla farina perché gli danno più elasticità all’impasto, facendo questo... creano questi gommoni. A me

non piace. Proprio la tipologia di pizza, io cresciuto a Napoli, cresciuto con la pizza napoletana originale. Bordo dev'essere massimo 2 cm. E quindi si lavora semplicemente così. Le farine sono nate deboli, oggi ci sono quelle forti, i mulini si sono adeguati. La moda c'è. Le farine vanno con la moda.” (Eric, 7, Tipico)

“Ci sono forni elettrici che arrivano a 400-450 gradi, ed è tanta roba, una volta era impensabile qualcosa del genere... e ti fanno uscire una pizza come in un forno a legna [...] Una volta era impensabile usare una farina 0, una di tipo 1, perché l'associazione era nata nell'84 con quella tipologia di farina (la tipo 00), quindi si camminava con una pizza tradizionale fatta di quel tipo, poi è stato aggiornato, è stato visto che con un'altra tipologia di farina poteva uscire il tuo prodotto... quindi giustamente prove su prove hanno allargato tutto... sulla farina, sui forni, anche loro oggi approvano i forni a gas, i forni elettrici, che comunque ti danno lo stesso risultato di pizza, quindi anche l'associazione, il disciplinare di pizza è cambiato” (Eric, 7, Tipico)

Eric lavora “semplicemente” seguendo il disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN<sup>15</sup>) (Fig.6), preparando la pizza con cui è cresciuto, “la pizza napoletana originale”, dal bordo alto massimo 2 cm, a differenza delle contemporanee che lui definisce “gommoni”. Anche Ludovica (1) parla del “marchio verace, quello napoletano con pulcinella”, ossia quello AVPN, quando racconta di come abbia provato la farina proposta dall'associazione. Con questa farina però non ha avuto il riscontro che cercava, poiché la ostacolava nel cercare di ottenere un bordo più alto, vincolandola ad “un bordo così basso”. D'altra parte, molti vincoli, materiali nonché sociali, come si evince da uno degli estratti in cui parla Eric, possono essere superati grazie a “prove su prove”, l'utilizzo di nuove farine e nuovi forni a gas o elettrici. Questi ultimi, ad esempio, raggiungono oggi le stesse temperature dei forni a legna, dando lo “stesso risultato di pizza”. Infatti, la rappresentazione della pizza come tradizionale può cambiare in base alle tecnologie materiali, quali le capacità della farina e dei forni e l'interazione con esse. Lo stesso vale per il disciplinare, che funge da tecnologia letteraria garante delle caratteristiche della tradizionalità (Shapin e Schaffer, 1985, 25).



Figura 6. Logo Associazione Verace Pizza Napoletana

<sup>15</sup> [https://www.pizzanapoletana.org/public/pdf/Disciplinare\\_AVPN.pdf](https://www.pizzanapoletana.org/public/pdf/Disciplinare_AVPN.pdf)

Anche Mattia (6) lavora in una pizzeria tipica, un franchising in cui è fondamentale che la pizza rispetto le caratteristiche della pizza a ruota di carro, quali un bordo moderato, “né troppo alto né troppo basso”:

“L’impastatrice è una a forcella, al posto di essere a spirale, già da questo capisci che lavoro sulla tradizione, le prime pizze napoletane le hanno lavorate così. Poi il bordo più alto c’è chi lo chiama canotto, per cercare di andare a passo con il tempo loro hanno chiamato questa pizza contemporanea, però ci sono persone che classificano questa pizza col bordo alto come napoletana, ma è impossibile. [...] (Dalla) farina più semplice viene un prodotto classico, semplice dove si sente tutto il sapore della pizza. Invece nelle altre farine, ok c’è la farina la tipo 1, la tipo 2, la 0, la 00, là comunque dai un sapore in più alla pizza che non è poi alla fine il sapore corretto che tu gli puoi dare... noi lavoriamo con una farina classica, una semplice farina che ti lascia il giusto sapore della pizza in bocca.” (Mattia, 6, Tipico)

“Per me questa è la classica pizza napoletana, bordo né troppo alto né troppo basso, cottura del forno a 400-450 gradi [...] La pizza non è più una cosa antica che tu cerchi di mandare avanti mantenendo sempre lo stesso prodotto, no, ormai è diventata una moda... tipo arriva il telefono che ti chiama da solo e chi ancora c’ha il telefono con lo sportellino... per me la moda ok, può andare avanti in altri ambiti [...] Chi lavora con prodotti, biga, poolish, pre-impasto, pasta di riporto, là lavori di più, tra virgolette, con un “panificato”... Panificato è un'altra grande storia perché comunque tu parli di pane, là cerchi di dare il prodotto più classico più digeribile, però lo puoi fare solo col pane.. non puoi trasportare i metodi del pane sulla pizza” (Mattia, 6, Tipico)

Mattia lavora ancora con strumenti che oggi utilizzano in pochi, come l’impastatrice a forcella, perché “le prime pizze napoletane le hanno lavorate così”; inoltre, utilizza “la farina classica, semplice (di tipo 00)”, che “ti lascia il giusto sapore della pizza in bocca”. Le caratteristiche della pizza napoletana devono mantenersi tali e quali al passato, secondo Mattia, poiché ogni cambiamento “è un sapore in più che dai alla pizza che non è alla fine il sapore corretto”. La pizza tipica napoletana è dunque “una cosa antica che tu cerchi di mandare avanti”. Eric e Mattia sono due pizzaioli tipici poiché cercano di mantenere la preparazione tipica di un luogo nello specifico, Napoli. Vi sono comunque delle differenze fra i due, poiché Eric, per il quale alcuni cambiamenti sono possibili, ha una visione meno rigida di Mattia, accettando alcuni cambiamenti. Entrambi, si distaccano soprattutto dal lavoro dei contemporanei, poiché non si possono “trasportare i metodi del pane sulla pizza”.

### **La pizza contemporanea**

La pizza contemporanea si presenta con un “bordo più voluminoso” (Alessio, 8), le dimensioni ridotte rispetto alla tradizionale e la parte centrale più morbida (Fig. 7):



*Figura 7. Esempio di pizza contemporanea*

“La contemporanea sarebbe la pizza rivisitata, studiata, perché prima facevano acqua farina e stendevano la pizza, ma non sapevano nemmeno cosa andavano a fare. Adesso i ragazzi hanno fatto scuola, si sono interessati di più alla panificazione, hanno voluto sapere [...] Tu poi devi sindacare l’impasto, non gli ingredienti sopra, tu devi capire il pane, se tu quando mangi dici ‘mamma mia, sembra che non mi sono mangiato niente’... quella è una buona pizza [...] Però c’è gente che vuole riempire lo stomaco, queste persone tu le devi eliminare [...] La panificazione è una ghiogliottina” (Federico, 10, Contemporaneo)

“(I contemporanei) Hanno importato tecniche di panificazione nella pizza, con dei pre-fermenti, prefermenti solidi e liquidi [...] (Con dei vantaggi) in termini anzitutto di lievitazione, di digeribilità [...] Oggi il pizzaiolo non è fermo al vecchio stampo anni ‘80-90, dove gli hanno insegnato quelle quattro cose e continua a fare quelle quattro cose. Adesso il pizzaiolo è tanta chimica, siamo dei piccoli chimici, dove sperimentiamo tantissimo, giochiamo con la farina, tecniche nuove.” (Alessio, 8, Contemporaneo)

“Io ho introdotto la panificazione nelle pizzerie. Non è mai esistito in una pasticceria o panetteria una partenza dall’acqua, è una cosa non giusta [...] Sul manuale c’è scritto tutto quello che ti sto dicendo, magari con termini più specifici. [...] Adesso, a livello teorico, è più preparato un ragazzo che parte da zero e fa un corso, a prescindere con me o un altro, e non un tradizionalista che lavora da 40 anni senza sapere se è giusto o sbagliato fare determinate cose, ti ho detto tutto in 20 paroline.” (Luigi, 9, Contemporaneo)

Dai tre estratti si evince quanto fondamentale sia l’importazione delle tecniche della panificazione per il pizzaiolo contemporaneo. Lo stesso avviene nei casi degli altri due partecipanti contemporanei, Valerio (11), per cui “ormai la pizzeria è diventata un misto tra panificazione a 360 ° e cucina” e Vitaliano (12) che ha studiato “le basi del corso della lievitazione, panificazione”, facendo “un mese da panettiere per studiare panificazioni”. Introdurre la panificazione, per loro, significa far progredire la preparazione della pizza, dall’impasto alla lievitazione, rendendola più digeribile nonché più complessa, visto che la panificazione, rispetto alla pizzeria, “è una ghiogliottina” (Federico). Alla complessità è correlato lo studio teorico, perché mentre i

tradizionalisti “non sapevano nemmeno cosa andavano a fare”, i ragazzi di oggi “hanno fatto scuola”, “hanno voluto sapere” cosa stessero facendo (Federico). Il pizzaiolo contemporaneo, secondo Alessio, è “tanta chimica”, non è più quello a cui “hanno insegnato quelle quattro cose e quelle quattro cose continua a fare”. Infatti, Alessio pensa sia più preparato “un ragazzo che parte da zero e fa un corso” e “non un tradizionalista che lavora da 40 anni senza sapere se è giusto o sbagliato fare determinate cose”. Sembra i contemporanei, importando tecniche di un altro ambito gastronomico, sperimentando e cercando delle innovazioni, non si pongano ostacoli. Un esempio è la preparazione dell’impasto a partire dalla farina anziché dall’acqua, seguendo la sequenza adoperata dai panificatori, cioè adoperando un altro ordine socio-materiale rispetto a quello dei pizzaioli tradizionalisti. Nel capitolo successivo, paragrafo 3.2, il rapporto con i vincoli dei contemporanei verrà esaminato nel dettaglio.

La digeribilità è un elemento di grande distinzione socio-materiale fra tradizionalisti e contemporanei. Un esempio è quello di Federico, il quale si contrappone nettamente alla concezione “sacra” del desinare di Domenico esposta all’inizio di questo paragrafo. Infatti, mentre Domenico vuole che il suo cliente mangi “una bella pizza”, intendendo dire che mangi molto, Federico denigra la “troppa sazietà”. A suo dire, una pizza che sazia troppo non è una buona pizza. Di seguito, esprime ancora più chiaramente la propria concezione del mangiare:

“I ristoranti gourmet, se senti le persone parlare dicono “le cacatine”, ma cosa ti stai mangiando? Tu quando vieni da me non vieni a mangiare ma vieni a fare un’esperienza... perché ci sono sapori che tu nemmeno conosci, perché messa insieme succede proprio l’ira di dio... un’esplosione.” (Federico, 10, Contemporaneo)

Se Domenico si lamenta del fatto che molti clienti non vadano da lui per mangiare, ma per sindacare il cibo, per Federico questa è una gioia, poiché egli desidera che il cliente viva “un’esperienza”. Contro la sacralità del piatto semplice e tradizionale proposto da Domenico, Federico vuole proporre sapori nuovi, che provochino “l’ira di dio”, si potrebbe dire un piatto profano. Queste diverse concezioni, a loro volta, si collegano a diverse pratiche, cioè ai metodi della pizza tradizionale da una parte e alle tecniche di panificazione dall’altra.

Federico, parlando dei cambiamenti che cerca di portare in pizzeria, parla della cucina *gourmet*, così come Alessio (8):

“Noi abbiamo associato anche diversi topping molto stravaganti, cosa che prima non facevano, pizza *gourmet* [...] (Utilizziamo ingredienti come) la crema di cicoria, di cipolla, il pomodoro giallo, la polvere di olive tritata che poi viene fatta a crema, la tartare [...] Paradossalmente vendiamo più pizze articolate che pizze classiche, perché ormai è cambiata la tendenza.” (Alessio, 8, Contemporaneo)

Non si tratta più di un prodotto classico, come nel caso dei tradizionalisti, bensì di uno stravagante, in cui non si utilizzano pochi e semplici ingredienti, ma molti e complessi, come creme, polveri tritate ed emulsionate, tartare. Il superamento materiale di alcuni vincoli, dai nuovi metodi alla cucina di nuovi ingredienti, sembra sia accompagnato dalla “tendenza”, cioè da un cambiamento sociale.

Sulla pizza gourmet però, vi è una divisione anche fra i contemporanei stessi:

“Pizza gourmet se vai da pizzeria 11... loro hanno una cucina e mettono un piatto sulla pizza [...] Quelli sono studiati... si fa sul padellino, cotta al vapore con venti minuti di cottura che successivamente ha una doppia cottura tagliata a trancio, ma è una moda che finirà presto, durerà massimo altri 4-5 anni [...] La pizza è pizza, vogliono troppo invenzioni.” (Luigi, 9, Contemporaneo)

Dagli estratti si evince come per Luigi la propria pizza o quella preparata da Alessio (8) non siano gourmet, bensì contemporanee. Essi possono infatti aggiungere numerosi e nuovi ingredienti, ma sono parzialmente in continuità con quanto già proposto, da molti anni, da Giacomo (1), pizzaiolo tradizionalista. Come si è visto in precedenza, Giacomo si definisce “estroso” in quanto prepara pizze con ingredienti raramente utilizzati in pizzeria, come la pizza ai fichi, nel suo menù “da mo, a na vita”<sup>16</sup> (Luna, 1). Dunque, perlomeno alcune restrizioni sugli ingredienti potrebbero essere state già affrontate, almeno in parte, da alcuni tradizionalisti. Anche Alessandro (3), infatti, ha espresso un parere positivo nella possibilità di sbizzarrirsi nel condimento della pizza. La pizza gourmet, che non solo stravolge l’ordine socio-naturale dei tradizionalisti, ma si differenzia anche da quello dei contemporanei, è secondo Luigi quella preparata da Valerio (11). Quest’ultimo pone “un piatto sulla pizza” (Luigi), utilizzando inoltre la cottura al vapore. Come descritto nei seguenti estratti, i topping di Valerio “sono studiati” (Luigi):

“La prima pizza l’abbiamo sbagliata, perché era zucca bruciata, il gorgonzola per dargli un po’ di spinta, perché la zucca è dolce, il guanciale a crudo, la chips di zucca e l’amaretto. La prima pizza fatta abbiamo messo un sacco di gorgonzola, al primo morso abbiamo detto ‘si sente solo il gorgonzola’... basta poco di

---

<sup>16</sup> Trad. Da tanto tempo, da una vita

gorgonzola... e tu al morso senti tutti gli ingredienti, cioè anche equilibrare le ricette, anche nella pizza” (Valerio, 11, Contemporaneo)

“(In un programma) ho portato tre ingredienti: la bufala, il filetto San Marzano e un’alice del Cantabrica, origano e olio al basilico. [...] Intanto c’è la ricerca di un impasto contemporaneo dove abbiamo una farina di tipo 1 e una semi-integrale. Rispetto alla pizza classica ho portato delle alveolature e friabilità e sentori diversi e con prodotti semplici, senza dover... solo facendo la ricerca.” (Valerio, 11, Contemporaneo)

Dunque, le novità nel lavoro di Valerio riguardano la ricerca approfondita degli ingredienti e dei sapori nuovi. Inoltre, egli si dedica anche allo studio di tali elementi per garantire un equilibrio complessivo nei suoi piatti. Luigi (9) ritiene questo tipo di lavoro una “moda che finirà presto”, contrapponendosi alle “troppe invenzioni” che con essa si vogliono apportare. In tal caso, vi sono delle similitudini con le critiche poste dai tradizionalisti ai contemporanei.

### **Il confronto fra le diverse tipologie di preparazione**

In sintesi, la pizza tradizionale crotonese si distingue per la sua grandezza e croccantezza, con le sue variabili più basse (scuola Bianchi) e più alte (scuola Facini). Essa viene preparata da coloro i quali sono legati ad un passato in cui i sapori erano più “genuini” (Domenico, 5) e i quali, spesso, non hanno studiato teoricamente il proprio lavoro. Questi ritengono che la pizza sia una cosa semplice, che deve saziare il più possibile il cliente, da non complicare con delle tecniche innovative, bensì verso cui è necessario uno sforzo per mantenerla così com’è. Lo stesso sforzo viene portato avanti dai pizzaioli tipici, i quali sono legati anch’essi ad un passato da tramandare, ma specifico dei saperi e delle pratiche di Napoli. Anche loro definiscono la loro pizza semplice, la quale si distingue da quella crotonese per essere ancora più larga, quindi più soffice. Secondo i tipici, inoltre, non è corretto preparare la pizza con i metodi della panificazione, in quanto “il panificato” è un prodotto diverso. La panificazione, invece, è un pilastro dei contemporanei. Essi descrivono i propri metodi come studiati teoricamente e innovativi. Il loro lavoro non viene descritto come semplice, bensì come estremamente complesso, sia a causa dello studio che vi è dietro, sia perché oggi il cliente desidera provare nuovi sapori. La loro pizza, rispetto alle altre due è più morbida, ha un bordo molto più alto ed ha un perimetro ridotto, anch’essa con le sue variabili fra le varie pizzerie, le quali lavorano, ad esempio, diversamente sui topping.

Infine, per loro, è importante che il cliente abbia una pizza altamente digeribile. È proprio per questo, a loro dire, che utilizzano i metodi della panificazione.

Tuttavia, anche la differenza rispetto ai tradizionalisti, così come viene posta dai contemporanei, cioè basata sulle tecniche di panificazione, come quelle di lievitazione, non è così netta. Infatti, fra i partecipanti tradizionalisti, vi sono diversi esempi di chi ha esperienza nella panificazione, così come di chi adotta lievitazioni di lunga durata come i contemporanei. Domenico (5) è anche panettiere, è stato praticante del mestiere negli anni Ottanta e dice di utilizzare lo stesso impasto per la pizza e il pane. Infatti, secondo Domenico, “la pizza era pane, la chiamavano pita! Poi è arrivato Cristoforo Colombo con il pomodoro e nasce la pizza con i longobardi...”. Anche secondo Matteo (4) “la pizza è nata come un pane schiacciato e poi condita con olio, spezie, pomodoro e mozzarella”, per cui prima si utilizzava soltanto “farina per pane”. Inoltre, Matteo, dopo aver provato una farina più forte, solitamente utilizzata dai contemporanei, come si vedrà successivamente, è tornato sui suoi passi, ossia su una farina più leggera, più spesso utilizzata dai tradizionalisti, poiché quest’ultima gli dava “quella sensazione di pane”. Anche Dario (2) racconta di cucinare il pane tutti i giorni in pizzeria, sfruttando così maggiormente il forno. In aggiunta, Dario ha adottato una lievitazione più lunga rispetto a prima, arrivando addirittura a superare le 72 ore (più di alcuni contemporanei), poiché i nuovi ingredienti, le nuove tecnologie e la possibilità di lavorare con una squadra più ampia, glielo permettono. Anche Ludovica (1), d’inverno, adotta una lievitazione di più giorni. Soltanto in quel periodo, considerati gli spazi e gli strumenti a disposizione, nonché il clima, ha la possibilità di far lievitare l’impasto per più tempo. In ciò, lei si distingue dal metodo del padre, Giacomo (1), per il quale la lievitazione va sempre fatta la mattina per la sera stessa.

Vi è una differenza di idee su che cosa renda una pizza più digeribile, poiché per i tradizionalisti la digeribilità non dipende dal metodo con cui si impasta e dalle innovative tecniche di lievitazione, bensì dalla giusta maturazione e da una buona cottura:

“Tu puoi fare il miglior impasto del mondo, tu puoi avere la migliore farina del mondo, ma poi quello che comanda tutto è il forno, cioè per come la vedo io, le pizze vanno cucinate. Il pane va cotto.” (Dario, 2, Tradizionale)

“Il fatto di andare a bere (di notte, dopo aver mangiato la pizza) è dovuto alla cottura e alla poca maturazione dell’impasto da non confondere con la lievitazione.” (Matteo, 4, Tradizionale)



“Poi quella (La contemporanea) sta poco in forno, mentre la mia la cuoci bene, ti do una cosa ben cotta, chir è chiù facil ca po’ com dicim a Cutron ti po ‘nchiummar<sup>17</sup>. (Domenico, 5, Tradizionale)

Come menzionato previamente, l’importazione delle tecniche di panificazione è, per i contemporanei, l’elemento che contraddistingue la loro pizza da quella dei tradizionalisti. Eppure, diversi tradizionalisti sono panificatori e adottano tecniche di lievitazione diverse rispetto al passato, quando molto più spesso si impastava la mattina per la sera stessa. Dunque, per quanto il prodotto, e quindi i procedimenti di produzione, siano diversi, non vi è una netta distinzione fra chi conosce la panificazione e ha capito come funziona la lievitazione e chi no.

La differenza fra i due gruppi, invece, sembra essere legata all’assemblaggio diverso di elementi quali conoscenze teoriche e pratiche, strumenti, ingredienti, metodi, l’ambiente circostante e le concezioni differenti riguardanti cibo e il pasto. Questi elementi si incontrano nelle e fra le fasi di trasformazione relative al processo di preparazione della pizza, descritte nel paragrafo seguente. Queste fasi verranno analizzate nel capitolo successivo per comprendere le trasformazioni sociotecniche avvenute nel passaggio da una preparazione tradizionalista ad una contemporanea. Come si vedrà, quella che i partecipanti di ogni gruppo definiscono “moda” o “tendenza” rappresenta una trasformazione sia concettuale che materiale attraverso la quale cambia la cucina.

## 2.3 Le fasi di preparazione della pizza

### Gli elementi interagenti

La preparazione della pizza manifesta una lunga serie di trasformazioni (Fig. 8).

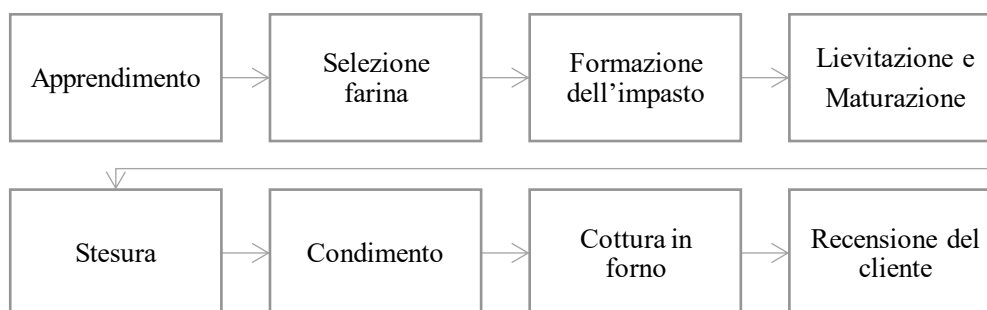


Figura 8. Fasi di preparazione della pizza.

<sup>17</sup> (quella è più facile che, come diciamo a Crotone, possa essere piombo nello stomaco”)

In ogni fase di trasformazione interagiscono numerosi attori, fra i quali alcuni posseggono più capacità di influenzare gli eventi di altri. Fra gli attori umani, i pizzaioli, il loro gruppo di lavoro, i proprietari del locale, nonché i clienti sono sicuramente rilevanti per il proseguo degli eventi. Inoltre, vi sono degli attori altrettanto importanti ma che si trovano al di fuori della pizzeria e in collaborazione con essa. Si tratta dei produttori di farina, i mulini, e di chi lavora al loro interno. Fra gli attori non umani, la ricetta è un attante di fondamentale importanza. Essa è un oggetto liminare, per la precisione uno standard con cui diversi mondi sociali possono interagire localmente e interpretare in maniera diversa. Infatti, può incorporare conoscenze ed esigenze appartenenti a mondi sociali diversi, fungendo da ponte, ad esempio, fra la scienza, la pizza e i clienti. Anche la farina è un elemento essenziale per quanto concerne le dinamiche trasformative di cui si vuole parlare. Si tratta di un oggetto che può assumere varie forme sulla base delle interazioni con gli altri attori, a partire da quelle avute prima di arrivare in pizzeria, cioè nei mulini e prima ancora nella produzione del grano, da cui deriva. Pertanto, anche i proprietari ed i mugnai dei mulini sono degli attori umani importanti. Ricetta e farina si trovano in ogni fase di trasformazione e sono determinanti e a sua volta determinati dalla rete in cui si trovano. Nelle varie fasi del processo si incontrano altri attori non umani. Anzitutto, bisogna distinguere tra ingredienti e strumenti. Gli ingredienti sono sia quelli che vanno sull'impasto, cioè lievito, acqua e sale, sia quelli che vanno aggiunti nella fase finale di preparazione. Per quanto concerne gli strumenti, alcuni sono comuni a tutte le pizzerie, come il forno e l'impastatrice, i quali però possono differire molto, come si vedrà, nelle loro caratteristiche; altri, invece, sono strumenti specializzati ed utilizzati soltanto da alcuni, come il laser di temperatura e il bilancino di precisione.

### **Apprendimento**

La prima fase fondamentale del processo, soprattutto per la scelta della propria ricetta, è quella dell'apprendimento. Essa è in realtà una fase in continuo avvenire, non vi è una soluzione di continuità perché è costante nel lavoro del pizzaiolo, ma è comunque suddivisibile in due parti: nella prima vi è l'apprendimento di una ricetta, nella seconda vi è il miglioramento di questa. La prima fase è quella che apporta stabilità al proprio

lavoro, dopo la quale vi saranno sì dei cambiamenti ma pur sempre correlati alla ricetta iniziale; infatti, come dice Dario (2) “ho notato che ognuno di noi com'è, come ha imparato, fa”, oppure Federico (10), “il metodo di lavorazione è anche personale, è quasi impossibile cambiarlo, quasi.” La parte iniziale dell'apprendimento veniva prima, negli Ottanta e Novanta, eseguita esclusivamente lavorando direttamente in pizzeria al fianco del pizzaiolo, il che succede ancora, specialmente nelle pizzerie a conduzione familiare. Oggi questa parte, l'apprendimento iniziale del cucinare la pizza e di una ricetta, avviene anche per tramite di corsi o accademie. Fra i corsi è possibile distinguere quelli svolti dalle associazioni, come quelli di AVPN, che forniscono la propria certificazione; quelli svolti da franchising come quello della pizzeria 6 per l'apertura di una sua ramificazione aziendale, con l'utilizzo quindi del suo marchio; infine, quelli svolti dai mulini, come quello organizzato da Luigi (9), pizzaiolo, ma anche tecnico e maestro del Molino 13, il quale organizza un corso di tre giorni per imparare a produrre la sua pizza contemporanea. A partire da corsi di questo genere, o dal primo lavoro in pizzeria, come precedentemente menzionato, si forma la propria ricetta, pertanto, si decidono gli elementi con cui interagire, quali includere o escludere nel processo, nonché la flessibilità della propria ricetta (Fig. 9 e 10).

<b>Tradizionalisti</b>	<b>Tipici</b>	<b>Contemporanei</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farina leggera (250&lt;W&lt;300) di tipo 00/0</li> <li>• Impastatrice a spirale a due variabili               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lievitazione a temperatura ambiente</li> <li>• Pochi ingredienti (Eccezione Giacomo e Alessandro)</li> </ul> </li> <li>• Pala in fibra di carbonio o alluminio               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forno a legna</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farina leggera (250&lt;W&lt;280) di tipo 00/0</li> <li>• Impastatrice a forcella (Mattia)               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lievitazione a temperatura ambiente</li> <li>• Pochi ingredienti</li> </ul> </li> <li>• Pala in fibra di carbonio, di alluminio, o di legno (Mattia)               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forno a legna</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farina forte (300&lt;W&lt;350) di tipo 0/1/Semi-integrale/Integrale</li> <li>• Impastatrice a spirale a due o più variabili               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lievitazione a temperatura ambiente e in frigoriferi</li> </ul> </li> <li>• Molti ingredienti, anche cucinati (Valerio)</li> <li>• Pala in fibra di carbonio o alluminio</li> <li>• Forno elettrico o a gas</li> </ul>

*Figura 9. Ingredienti e strumenti delle tipologie di ricette. Questo elenco non è esaustivo ed è presentato a scopo illustrativo. Va notato che la ricetta è personalizzabile e flessibile, pertanto*

le linee di demarcazione tra le ricette possono essere più sfumate di quanto possa suggerire questa rappresentazione.

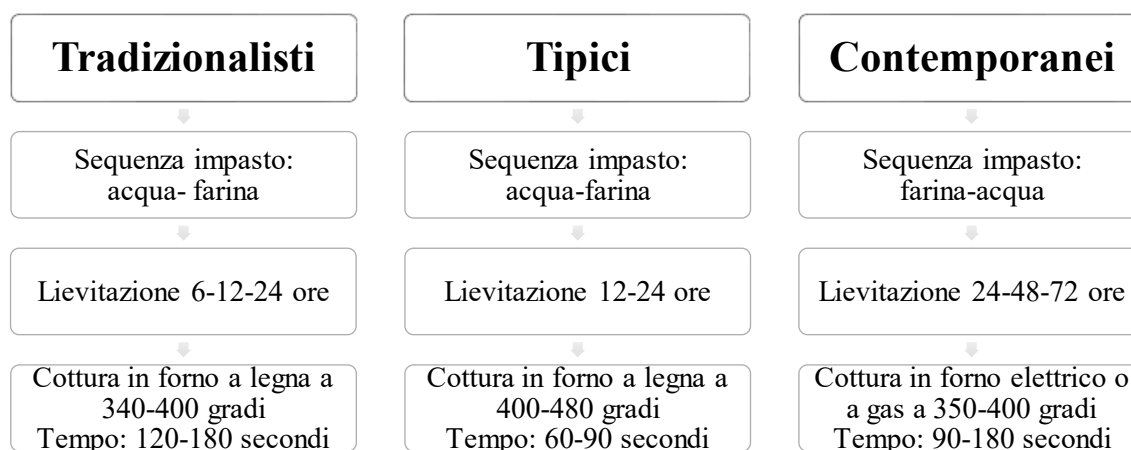


Figura 10. Metodi e procedimenti delle tre tipologie di ricette. Questo elenco non è esaustivo ed è presentato a scopo illustrativo. Va notato che la ricetta è personalizzabile e flessibile, pertanto le linee di demarcazione tra le ricette possono essere più sfumate di quanto possa suggerire questa rappresentazione.

Difatti, uno standard associativo o aziendale potrebbe essere meno flessibile di una classificazione posta individualmente, a partire da un punto di vista legale. Anche la seconda parte dell'apprendimento, in cui si ha già una propria ricetta e si impara ulteriormente praticando il mestiere, può portare a delle variazioni a volte anche abbastanza grandi da includere o escludere nuovi elementi dalla ricetta. Invero, interagendo con nuovi attori o nuovi oggetti, come con un tecnico della farina o con i propri colleghi in cucina, oppure con una nuova farina o con una nuova impastatrice, potrebbero verificarsi dei cambiamenti. Preso complessivamente, sia nella sua parte statica e stabilizzatrice che in quella continua e dinamica, l'apprendimento è una fase di trasformazione fondamentale, perché vi sono elementi che vengono messi per iscritto in un proprio ricettacolo, dunque vengono resi astratti, e che poi torneranno ad essere concreti durante l'orario di lavoro; vi sono poi altri elementi che rimangono taciti, non vengono esplicitati verbalmente, a volte consciamente e altre meno, che si iscrivono nelle pratiche dei pizzaioli e vengono ritradotte appunto sulla lavorazione della pizza. Bisogna tenere traccia di queste iscrizioni (Latour e Woolgar, 1979, 51) che influenzano

e vengono influenzate dall'intero processo di produzione della pizza, se si vuole comprendere e studiare il processo di produzione medesimo.

### **Selezione della farina**

Considerando l'importanza della farina in tutto il processo e la varietà di farine presenti sul mercato oggi, una delle fasi maggiormente analizzate è proprio il processo di selezione della farina. Le farine odierne si differenziano per più elementi, come la provenienza e le condizioni del grano utilizzato per produrle. Il grano è di fondamentale importanza specialmente per la sua correlazione alla forza della farina. La cosiddetta forza della farina, indicata con "W" e direttamente proporzionale alla quantità di glutine, indica la capacità di idratazione e di trattenere i gas durante il processo di lievitazione. Alcuni preferiscono il grano italiano poiché da esso derivano farine meno forti, mentre altri desiderano il grano Manitoba, proveniente dalla regione omonima del Canada e con cui si producono farine più forti. Vi sono inoltre altri motivi nella scelta del grano, come la differenza nell'utilizzo di agenti chimici fra un paese e l'altro. Le farine si distinguono anche per l'eventuale utilizzo di miglioratori di farina, che rendono solitamente una farina più stabile. Un'altra importante differenza è la tipologia di raffinazione, poiché esistono dalla meno raffinata, "00", fino a quella integrale, che cioè conserva tutto il chicco di grano. Diverse tipologie possono portare a differenti preparazioni e risultati. La consistenza dell'impasto, le capacità di lievitazione, il gusto e le caratteristiche nutrizionali si distinguono fra le varie tipologie di raffinazione. Esistono, inoltre, delle caratteristiche della farina che non vengono espresse verbalmente, delle quali il pizzaiolo può venire a conoscenza soltanto grazie alla propria esperienza lavorativa. Negli anni Ottanta, raccontano alcuni partecipanti che già lavoravano in quegli anni così come i più giovani, vi era una sola tipologia di farina, al massimo due, prodotte con grano italiano, leggere (cioè con un W tra i 250 e i 280, mentre oggi molti utilizzano farine con un W tra i 300 e i 350), senza alcuno stabilizzatore come il miglioratore, con una raffinazione di tipo "00", mentre oggi vi sono numerose farine, numerosi fornitori, che combinano in maniera diversa questi elementi. Vi sono inoltre attori che si propongono come "tipici", come il mulino Caputo di Napoli, altri che propongono una farina "moderna" (biologica e sostenibile), come il

Molino Quaglia, altri ancora che si propongono come locali, con grano e produzione all'interno del Marchesato Crotonese, come il Molino 13. La farina è un elemento che fa da “collante” di tutto il processo, come dice Dario (2), pertanto, la sua scelta risulta fondamentale per tutto il processo. Oltre alle caratteristiche della farina descritte fin qui, vi sono delle condizioni difficilmente controllabili. Fra queste, due condizioni esemplificative sono i cambiamenti inerenti al clima e alle condizioni della terra nella produzione del grano, nonché la modalità di conservazione della farina una volta prodotta, la quale incide sull'umidità del prodotto e quindi sulla formazione dell'impasto. Si tratta di trasformazioni che si riveleranno determinanti per tutte le fasi successive.

### **Dalla cucina al cliente: impasto, lievitazione, stesura e cottura**

Una volta entrati in cucina, la prima trasformazione avviene tra le mani del pizzaiolo, l'impastatrice e quattro ingredienti basilari: la farina, l'acqua, il lievito e il sale. Si tratta della formazione dell'impasto, fase in cui quei quattro ingredienti vengono mescolati, ma che non è realizzata in maniera univoca da ogni pizzaiolo. L'impasto cambia di pizzeria in pizzeria non solo perché ciascuno decide di porre più o meno quantità di ciascun ingrediente, ma perché cambiano anche la qualità della farina (Fig.11) e l'ordine di inserimento degli ingredienti.



*Figura 11. Caratteristiche utili per la selezione della farina*

Se iniziare con l'acqua, come fanno i tradizionalisti, favorisce una formazione più uniforme del glutine, iniziare dalla farina, come i contemporanei, permette di limitare il contatto diretto con l'acqua e quindi di ritardare potenzialmente lo sviluppo del glutine,

prevenendone una formazione eccessiva, e di ottenere un'idratazione più precisa, calcolata. Risulta importante non solo la scuola di pensiero, appunto tradizionalista o contemporanea, artigiana o scientifica, bensì anche il tipo di farina utilizzata, perché con delle farine con più proteine il rischio di una formazione eccessiva del glutine è maggiore rispetto ad altre. Inoltre, ciò dipende anche dalla quantità degli altri ingredienti utilizzati e della farina stessa, come si è detto precedentemente. Partire dall'acqua o dalla farina, più gli altri fattori interagenti di cui sopra, contribuiscono a formare una determinata rete di glutine piuttosto che un'altra, la quale sarà fondamentale per il processo di lievitazione, in cui si produce anidride carbonica durante la scomposizione degli zuccheri e si rende necessario che la rete di glutine trattenga questi gas per una maggiore espansione dell'impasto. La lavorazione dell'impasto, la quantità e qualità degli ingredienti scelta per l'impasto sono elementi che influenzano il processo di lievitazione. Ogni pizzaiolo, sulla base di questi elementi precedenti, sceglie un processo di lievitazione coerente, procedendo con un certo tipo di lievito, una determinata quantità di ore di lievitazione e manipolazioni dell'impasto, nonché l'eventuale uso dei frigoriferi per un processo di fermentazione a temperature più basse, quest'ultimo per sviluppare altri aromi senza che la massa continui ad espandersi. Infine, dopo aver steso l'impasto, ciascun pizzaiolo con la propria tecnica, vi è l'ultima fase di trasformazione in cucina: la messa in forno. Secondo molti pizzaioli è la parte più importante, che addirittura può correggere eventuali errori delle fasi precedenti. Se prima si utilizzavano quasi unicamente forni a legna, oggi, con l'arrivo di forni a gas o elettrici che raggiungono i quattrocento gradi di temperatura, vi è una distribuzione più equa delle varie tipologie di forni nelle varie pizzerie. Si può ottenere una pizza molto simile utilizzando le tre differenti tipologie di forno, cambiano però elementi come la stabilità del forno, poiché nel forno a legna bisogna controllare continuamente la fiamma. Tra l'altro, i continui cambiamenti nei rifornimenti della legna, possono cambiare la forza della fiamma; i forni a gas o elettrici permettono una cottura stabile, omogenea; potrebbero cambiare inoltre gli aromi, poiché, almeno secondo alcuni, il forno a legna conferisce gli odori della legna stessa alla pizza, secondo altri si tratta di una leggenda. L'ultima trasformazione avviene fuori dalla cucina, sulla tavola del cliente, quando questi la mangia e trasforma la pizza in una recensione, che può essere tendenzialmente positiva o negativa.

## **Tradizionalisti e contemporanei**

Ciò che accomuna i tradizionalisti tra di loro, e a sua volta i contemporanei, è sia una somiglianza nella combinazione e nel contenuto delle fasi di trasformazione sopra descritte, sia una somiglianza dell'ordine sociale in cui inseriscono queste fasi e che a sua volta da queste viene determinato. Le differenze fra i due gruppi sono sociali e materiali, due aspetti non separabili, per cui ogni gruppo ha una propria cultura socio-materiale. Il problema si pone quando le differenze fra le due culture vengono fissate nella dicotomia tradizione/modernità, all'interno della quali i tradizionalisti devono interpretare il ruolo degli anacronistici abitanti del Sud Italia dove non è ancora arrivato il progresso scientifico, automaticamente collegato secondo questa narrazione ad un progresso sociale; mentre i contemporanei assumono le vesti di chi importa il cambiamento scientifico e tecnologico e quindi anche sociale, cercando di innovare, quindi secondo tale narrazione migliorare, un territorio rimasto indietro (Harding, 2011, 2). La tesi sostenuta da questo lavoro nei paragrafi successivi, attraverso l'analisi delle somiglianze e delle differenze fra i due gruppi, è che in realtà non vi siano tradizionalisti e moderni, anacronistici e innovatori, o meglio che non si possano fissare i partecipanti in queste categorie ferme nel tempo, ma che entrambi contribuiscano sia al mantenimento che al cambiamento di pratiche, oggetti e valori. Ciò che fa sì che i due gruppi di attori, così come il loro lavoro e il loro prodotto, vengano fissati in questi due ruoli, è un regime di scientificità (Mongili, 2010, 43) in cui viene inserito il mestiere del pizzaiolo. Il metodo scientifico del quale i contemporanei si nominano portatori è la porta d'accesso per il lavoro di questi ultimo verso gli "autoproclamatasi successi moderni", cioè "l'obiettività, la razionalità, il buon metodo, la vera scienza, il progresso sociale, la civiltà" che "sono tutti misurati nei termini della distanza da qualsiasi cosa che si possa associare con il femminile e il primitivo" (Harding, 2008, 3). Entrano cioè a far parte di una modernità che si fa civilizzatrice e che si distanzia da un Sud Italia, in particolare da Crotone, visto come retrogrado, dove si lavora "senza criterio" (Luigi, 9), in cui il pizzaiolo tradizionalista "continua a fare quelle quattro cose" (Alessio, 8), un contesto che "è sempre stato un po' fermo sul concetto di pizza" e "guarda sempre alla quantità" (Valerio, 11), dove vi è quella tipologia di persona "che vuole riempire lo stomaco" che è da "eliminare" (Federico, 10). Si manifesta una narrazione che separa il Sud e il Nord, tradizionalisti e moderni, ignoranti e "piccoli



chimici” (Alessio, 8), irrazionali e razionali, togliendo autorevolezza alla voce e quindi alla relativa cultura socio-materiale di chi non fa parte del gruppo “modernizzatore”.

Il passaggio dalla cucina tradizionale all’Alta cucina o alla cucina tipicizzata avviene con l’intellettualizzazione delle pratiche culinarie (Mongili, 2010, 49), la concretezza della cucina viene tradotta in un qualcosa di astratto, un simbolo scientifico o un’origine di provenienza. Tipicizzare un luogo, un lavoro, un prodotto permette di ridare autorevolezza anche ad un prodotto cosiddetto tradizionale, apparentemente per la sua tradizionalità, dietro la quale vi è in realtà il metodo scientifico, con il metodo razionale e gli standard che lo contraddistinguono. Anche la tipicità, come intellettualizzazione della cucina, entra a far parte di una dinamica che correla scienza e progresso sociale. La tradizionalità, la cucina “classica” (Mattia, 6) è giustificata sempre se passata al vaglio del metodo scientifico. Chi non passa dal metodo scientifico perde, come si diceva sopra, di autorevolezza, così come le loro pratiche e gli oggetti che si utilizzano. Il tentativo di questo lavoro è restituire complessità e voce a chi non si basa principalmente su un metodo standardizzato, razionale e calcolato, bensì attinge primariamente a un sapere indistinto e tacito (Mongili, 2010, 43), alla propria manualità, all’artigianalità. Restituendo voce a chi è portatore di questa tipologia di sapere, è possibile notare come anch’esso possa avere interazioni con umani e non umani in una maniera co-costruttiva, che possa innovare tanto quanto nel caso dell’intellettualizzazione. Inoltre, si vedrà come gli standard permettano all’Alta cucina e alla cucina tipicizzata di diffondersi, ma allo stesso di creare dei confini, e come questi confini possano subire dei cambiamenti grazie alle interazioni fra i saperi taciti dei tradizionalisti e attori non umani come la farina.

In particolare, lo scopo di questo lavoro, perseguito nel prossimo capitolo, è quello di decostruire le nozioni di contemporaneo e tradizionale attraverso un continuum ai cui estremi vi sono, da un lato unicità e riproduzione, dall’altro pluralità e variabilità. Unicità e riproduzione sono rappresentative delle pratiche culinarie inerenti alla pizza contemporanea, mentre pluralità e variabilità di quelle inerenti alla pizza tradizionale. La tipicità si trova al centro di questo continuum. Un lavoro di decostruzione del genere riprende lo studio di Siniscalchi (2010) sulla decostruzione del tipico tramite l’analisi del rapporto tra singolarità e ripetizione. Anche nel presente lavoro, il continuum e le sue tensioni intrinseche permetteranno di dare visibilità agli aspetti che rendono una

pizza contemporanea o tradizionale, che sono sia sociali che materiali. Dallo studio di queste attribuzioni ad un oggetto, in tal caso la pizza, emergerà come la natura non sia “addomesticata né addomesticabile” dall’uomo, bensì “domestica” (Descola, 1986, 398).

## Capitolo 3. Tra cucina e laboratorio

In questo capitolo, si procederà con l'analisi dei dati empirici raccolti sul campo. Il primo paragrafo sarà dedicato a un approfondimento su un elemento di particolare rilevanza, ossia la ricetta, che rivestirà un ruolo cruciale anche nei successivi paragrafi. Insieme ad altri fattori interagenti, la ricetta sarà esaminata al fine di evidenziare le trasformazioni sociotecniche verificatesi all'interno delle pizzerie crotonesi. Il paragrafo conclusivo sarà emblematico della contrapposizione fra tradizionalisti e contemporanei, focalizzandosi sulle dinamiche di interazione, strettamente correlate all'acquisizione di conoscenze, con gli altri elementi, fra i quali emerge in particolar modo la farina.

### 3.1 Le molteplicità dentro una ricetta

La caratterizzazione di una pizza attraverso attributi quali tradizionale, tipica e contemporanea non è causa di una classe dominante che crea e distingue le proprie preferenze culturali. Semmai, anche la classe dominante fa parte di una rete in cui un insieme di elementi, attori, ingredienti, strumenti, pratiche, convergono nella creazione di ciascuna pizza. Questi elementi sono costitutivi della sua infrastruttura informativa. Quest'ultima è infatti un ambiente, che non esiste di per sé, ma solamente “in relazione a delle pratiche organizzate” (Star, 1999, 380). L'infrastruttura permette la condivisione delle conoscenze culinarie, in particolar modo grazie alla ricetta, cioè all'oggetto liminare standardizzato. Il termine ricetta deriva “dal latino «recēpta» femminile di «recēptus» participio passato di «recipere»”, cioè ricevere<sup>18</sup>. In origine veniva utilizzato al fianco della parola “formula”; infatti, “formula recēpta” si utilizzava per indicare l'istruzione scritta dal medico per la preparazione di una medicina. A sua volta, la parola formula veniva utilizzata per indicare una norma consuetudinaria, legale o rituale (*Ibidem*). Ripetere delle pratiche, dunque, significa seguire una norma ricevuta. Essa può assumere una forma materiale o immateriale, ossia può essere trasmessa in forma scritta, orale o anche soltanto tramite l'osservazione. In ogni caso, si tratta di quello che Star (1989, 381) chiamerebbe un oggetto liminare. Infatti, secondo Star “l'architettura di un oggetto liminare” (2010, 602) è costituita da tre pilastri, presenti anche nella struttura

---

<sup>18</sup> [www.etimo.it](http://www.etimo.it); [www.treccani.it](http://www.treccani.it)

della ricetta. Anzitutto, la ricetta possiede una certa “flessibilità interpretativa”, ovvero una capacità di essere utilizzata ed interpretata in maniera diversa, mantenendo comunque una struttura comune, fra gruppi diversi. Ha una “struttura materiale/organizzativa”, che le permette di rispondere a esigenze informative e lavorative percepite localmente; la possibilità di cambiare i processi di preparazione e di cambiare gli ingredienti, ad esempio, sono esemplificative di come essa possa adattarsi sia a livello organizzativo che materiale in vari contesti. Infine, nella ricetta vi è anche la capacità di “scala/granularità”, cioè la possibilità di funzionare localmente, rispondendo alle esigenze specifiche di un gruppo locale, senza richiedere un consenso globale. Essa può essere utilizzata su diverse scale, da chi cucina in casa, da chi cucina in un piccolo ristorante così come da chi lavora in una grande catena. La ricetta, dunque, adattandosi alle varie esigenze interpretative, lavorative, informative e di scala, mantiene stabile l’infrastruttura, la quale a sua volta permette la cooperazione degli elementi all’interno della convergenza. Nel farlo vi è “l’incorporazione”, cioè “si inserisce ed è inserita nelle e dentro le altre infrastrutture, disposizioni sociali, e tecnologie” (*Ivi*, 381), ad esempio dentro diversi contesti culturali e sociali, con i loro valori identitari che la plasmano e da cui viene plasmata.

Secondo Siniscalchi, la tipicità è anche “un processo di (ri)definizione, costruzione e immaginazione di luoghi” (2010, 128). Essa può essere, pertanto, una delle performances attraverso le quali si mettono in scena il luogo e la comunità, avendo località e appartenenza una natura contestuale e relazionale (*Ibidem*; Abram et al. 1997, 3-4). È quel che avviene con la pizzeria 6, che mette in scena il luogo e la comunità di Napoli a Crotone, ma lo fa parlando in dialetto crotonese (poiché Mattia, il pizzaiolo, è di Crotone) e introducendo nel proprio menù, che contiene pochissime varianti, una pizza crotonese. Si mettono in scena diversi luoghi e comunità che si plasmano vicendevolmente. Lo stesso si può dire della tradizionalità e della contemporaneità, le quali caratterizzano e sono caratterizzate da Crotone, ma lo fanno, così come nel caso della tipicità, per “incrementi modulari, non tutto in una volta o globalmente” (Star, 1999, 382). Le loro performances, poiché l’infrastruttura “è costruita su una base già installata” (*Ivi*, 381), cioè si costruisce in un ambiente che ha già le sue “convenzioni di pratica”, richiedono negoziazione e tempo per fissarsi in una comunità.

“La farina uso la tipo 0, la tipo 00 (usata in passato dal padre) non mi piace, ma cambia poco tra le due [...] Io userei solo la tipo 1 se non fosse per il 70% dei clienti a cui non piace, perché la vedono scura [...] Se gli dici che è zero già ti guardano...” (Ludovica, 1, Tradizionale)

“Non guardano neanche nemmeno il menù e ti chiedono quello che vogliono... E se uno vuole lanciare un mood è una sconfitta [...] Ho avuto difficoltà soprattutto con capricciose, che mi chiedevano tutti e che non avevo ... Cioè tutte (le) pizze classiche che mangiano qui. Allora la capricciosa l'ho reinventata a modo mio, siccome è un prodotto sbagliato per me. E quindi ci ho messo: pomodorino tigrato, semplice, invece del salame una spianata calabra, le olive invece di metterle normali le olive taggiasche e le ho spezzettate, invece del cotto ti ho fatto una spuma di cotto in modo che tu quando vai a mordere ... [...] E poi il concetto era quello (utilizzare il culetto del prosciutto anziché scartarlo), perché la capricciosa è nata come svuota frigo. Poi si è standardizzata con spianata, cotto, ti metto i carciofi”. (Valerio, 11, Contemporaneo)

Come si evince dai due estratti non vi è mai un cambiamento dall'alto o da zero, poiché non vi è un unico decisore dell'infrastruttura; infatti, le sorti di quest'ultima si decidono attraverso continue negoziazioni nella rete in cui sono inseriti e si inseriscono. Nel primo estratto è chiara la preferenza di Ludovica per la farina di tipo 1, che però non può essere utilizzata a causa del 70% dei clienti che “la vedono scura”. Ciò nonostante, Ludovica ha comunque apportato un cambiamento rispetto alla ricetta di suo padre, giacché utilizza la farina di tipo 0 anziché 00. Anche per introdurre questa tipologia di farina ha dovuto negoziare, considerato il fatto che quando utilizzi la tipo 0 alcuni suoi clienti “già ti guardano...”. Nel secondo estratto è ancor più evidente come il contemporaneo sia inserito e si inserisce in una rete di relazioni, da cui subirà un cambiamento e che allo stesso tempo cambierà. Per “lanciare il proprio *mood*” ai crotonesi Valerio ha dovuto, ad esempio, reinventare una tipica pizza crotonese, la capricciosa. Inoltre, nel creare la spuma di cotto ha recuperato, ha dovuto “recuperare magari il culetto di un prosciutto cotto, che tu non puoi più affettare”. Egli ha mantenuto, quindi, il concetto di pizza “svuota frigo”, con gli ingredienti con cui “si è standardizzata”, ma cambiando la qualità degli ingredienti e dei processi con cui questi vengono cucinati, perché “i sapori si devono distinguere”. È a tutti gli effetti un “incorporazione di standard” (Star, 1999, 382). Ha trasformato, dunque, una pizza “classica” in gourmet, traducendo così la propria idea di cucina per crotonesi, con i quali inizialmente “ha avuto tante difficoltà”. Sia Valerio che Ludovica ereditano “forze e limiti della base già installata” (Ivi, 381), appunto un ambiente con le sue relazioni consolidate e con le quali bisogna fare i conti. Si tratta, in entrambi i casi, di un processo di “infrastrutturizzazione” (Mongili e Pellegrino, 2020, 134), in cui la distinzione fra progettazione ed uso sfuma, poiché chi fa parte della convergenza non assorbe passivamente le caratteristiche dell'infrastruttura, bensì partecipa attivamente,

cambiandone l'aspetto. Non vi è un attore o una serie di attori che decidono delle sorti dell'infrastruttura per tutti gli altri elementi che la compongono. L'infrastruttura è continuamente mossa dagli usi che se ne fanno e la sua capacità di adattamento, ciò avviene attraverso il continuo assemblaggio di attività collettive, in una convergenza che contiene una molteplicità di attanti che interagiscono tra loro.

Quando non si entra nella fase di preparazione della pizza, essa appare come un prodotto unico e solido. In realtà, vi sono una molteplicità di elementi eterogenei che partecipano alla convergenza e che debbono allinearsi. Le infrastrutture includono componenti quali gli attori umani, gli ingredienti, gli strumenti, il clima, le categorie sociali che utilizzano. Quando un imprevisto rischia di interrompere la cooperazione sociotecnica nella convergenza, è necessaria la duttilità dell'oggetto liminare, grazie alla quale la contingenza viene governata (Pellegrino, 2014, 43), in tal caso la ricetta. Essa è duttile poiché si adatta ai diversi ambienti e assorbe l'evento dannoso, senza perdere le proprie caratteristiche essenziali. Le infrastrutture nelle pizzerie tipiche e contemporanee però, in particolar queste ultime, hanno raggiunto un livello di resilienza, cioè "la capacità di assorbire e riprendersi da un evento" (Timmermans 1981, citato in Pellegrino, 2014, 42) maggiore rispetto a quelle tradizionali. I processi di classificazione e standardizzazione delle loro ricette, infatti, sono maggiori che nelle tradizionali, il che ha portato a massimizzare le informazioni e minimizzare i rischi.

È proprio questa maggiore standardizzazione che caratterizza la contemporaneità o la tipicità di una pizza, a differenza della tradizionale che è molto più variabile sulla base delle contingenze, come si vedrà nel paragrafo successivo.

### **3.2 Variabilità ed omogeneità**

Nel suo lavoro sui prodotti tipici, Valeria Siniscalchi (2010) ha mostrato come la tipicità si basi sulla ripetizione di determinate pratiche nello spazio e nel tempo. La tipicità rappresenta una serie di valori identitari, che si reputano rappresentativi del carattere di una certa area o gruppo umano in un determinato momento storico. Questi valori identitari vengono espressi da un oggetto o dalle pratiche intorno a questo oggetto, come avviene con la pizza tipica napoletana. È sulla base di questi valori identitari che la pizza tipica napoletana viene commercializzata e consumata (Ivi, 125). Affinché in un

oggetto vi sia tipicità, però, è necessario “un rapporto preciso al tempo” e la “possibilità che qualcosa, una produzione, una pratica, si ripeta sulla lunga durata”, esso deve avere cioè “una storia, un legame stretto con la memoria di quello spazio e/o di chi lo occupa”. Nelle “economie della tipicità”, “la ripetizione è dichiarata, investita di senso” ed è “costitutiva della nozione di tipico”; pertanto, è necessario “ripetersi nel tempo” (*Ivi*, 126).

In tal senso si aggiunge che le nozioni di tradizionale e contemporanea, nei confronti della pizza e della sua preparazione, rappresentativi anch'esse di una serie di valori identitari, siano frutto della ripetitività di pratiche. Anche i concetti di tradizionalità e contemporaneità utilizzati dai partecipanti della ricerca sono riferiti al tempo: la tradizionalità è strettamente connessa ad un passato da tramandare, pratiche da ripetere, essa è sotto questo aspetto simile alla tipicità. La contemporaneità è strettamente connessa al giorno odierno e al futuro che vi è davanti, a delle pratiche appena scoperte e da scoprire. Anche ciò che è contemporaneo però, per divenire tale, necessita della ripetizione nel tempo, che gli permetta di diventare in tal modo nuova memoria che va costruendosi per determinati luoghi e/o comunità di pratiche. La ripetizione è dunque necessaria alle nozioni sopra menzionate per iscriversi nella memoria collettiva di un luogo e di una comunità. La ricetta è ciò che permette di ripetere queste pratiche, giacché è attraverso di essa che è possibile tramandare le conoscenze culinarie. Essa è un oggetto liminare di tipo standard, cioè è “un metodo di comunicazione fra gruppi di lavoro distanti” (Star, 1989, 411). Bowker e Star propongono sei dimensioni per comprendere cosa sia uno standard: anzitutto è una serie di regole concordate per svolgere una determinata attività; funziona in più comunità di pratiche nello spazio e nel tempo; fa sì che comunità lontane fra loro e con differenti usi possano lavorare insieme; possono avere un meccanismo di rinforzo, come quelli legali; non c'è una legge naturale per cui debba vincere uno standard piuttosto che un altro, gli standard che vincono possono farlo per diverse ragioni socio-materiali; infine, è difficile cambiare uno standard poiché viene mantenuto dalla sua notevole proprietà inerziale, cioè la sua capacità di perpetrarsi a meno che non intervengano altre forze significative per cambiarlo, ossia altri elementi della rete o di altre reti (Bowker e Star, 2000, 13-14). Queste dimensioni però sono idealizzate e mai raggiunte del tutto (*Ivi*, 15). In ogni ricetta queste sei dimensioni sono presenti, ma con un'intensità diversa, cioè alcune

sono più standardizzate di altre. Secondo Star “i vantaggi di questi oggetti (gli standard)” riguardano il fatto che “le incertezze locali sono cancellate” (Star, 1989, 411), poiché possono essere trasportati attraverso lunghe distanze e mantenere identiche le informazioni che portano con sé. Oggetti come questi permettono dunque alle informazioni culinarie di essere tramandate nello spazio e nel tempo, di essere cioè ripetute, garantendone, ad esempio, la tipicità (Siniscalchi, 2010, 126).

Si distinguono almeno tre diverse tipologie di ricette, basate sugli attributi identitari prima menzionati: tradizionale, tipica e contemporanea. Per ciascuna di queste tre, vi è una differente capacità di mantenere immutabili le pratiche di preparazione tramandate. Ciò si evince a partire già dalle fasi di apprendimento ed i risultati ottenuti in seguito narrate dai pizzaioli:

“(Quando a mio padre dicono) ‘Già’, è la stessa della vecchia pizzeria 1, è sempre buona.’ E io li sono contenta, perché poi magari pure lui è contento, perché ha fatto un buono lavoro, io ho appreso sono stata brava ad apprendere [...] Però c’è ancora il cliente ‘Già la pizza che fai tu non la fa nessuno’, pure che glielo spiego che è quello (Ludovica, 1, Tradizionale)

“Sono venuti i responsabili del franchising (6), mi hanno voluto parlare, mi hanno fatto un piccolo corso di formazione anche loro, dove mi hanno spiegato la tipologia di impasto, come viene lavorato l’impasto, sia dalla macchina sia alla fine del prodotto, quindi passando tra mani di stesura, mani di condimento, mani da forno fino alla fine, se c’è qualche pizza con... tipo da mettere prosciutto all’uscita. [...] un sacco di turisti napoletani vengono qua e hanno detto è come mangiare la pizza a Napoli però siamo a Crotone” (Mattia, 6, Tipico)

“Faccio un corso di formazione dove anche un autodidatta in due, tre giorni riesce tranquillamente a impastare. Vabbè, primo giorno di formazione conosce la materia dalla A alla Z; secondo giorno mani in pasta, va a fare l’impasto con criterio, palline; terzo giorno va a stendere, infornare e sfornare, tutto insieme, io a destra lui a sinistra. In 3 giorni tu riesci tranquillamente a fare la mia stessa pizza, è ovvio che poi ci vuole l’esperienza per la velocità, ma la base è quella.” (Luigi, 9, Contemporaneo)

Le diverse tipologie di ricette degli estratti, collocate su un continuum che va dalla variabilità alla riproduzione standardizzata, presentano difficoltà differenti nella trasmissione delle pratiche culinarie. La traduzione della propria ricetta è più difficile in alcuni casi. Nell’area della variabilità, dove la tradizione artigianale di Giacomo si colloca, la comunicazione risulta complessa a causa della manualità, quindi a causa dei saperi taciti (Collins, 2001, 73), e delle personalizzazioni del processo. Infatti, nonostante venticinque anni di lavoro con il padre, da cui ha appreso la ricetta, Ludovica ritrova ancora clienti secondo cui la sua pizza non è come quella preparata da Giacomo. In situazioni di maggiore standardizzazione, come nel caso della pizza di Mattia o quella di Luigi, la trasmissione è agevolata dalla chiarezza delle procedure standard. In entrambi i casi, la ricetta è stata verbalizzata e viene uniformemente



trasmessa. Nel franchising, le istruzioni vengono applicate uniformemente in tutte le filiali, dove vengono insegnate le medesime metodologie e utilizzati gli stessi ingredienti. Luigi, invece, spiega la teoria della propria pizza “dalla A alla Z” e le fasi di preparazione attuate “con criterio”. La maggior chiarezza delle procedure standard è dovuta alle “iscrizioni letterarie” ovvero delle rappresentazioni simboliche di fatti o oggetti inerenti alla realtà (Latour e Woolgar, 1979, 45-53).

Per apprendere la ricetta di Giacomo (*I*), è necessario lavorare a stretto contatto con lui nella pizzeria, poiché le sue competenze non sono formalmente codificate, a differenza di quanto avviene nei casi di Mattia e Luigi. La pizzeria 6 è parte di un franchising che ha codificato verbalmente le proprie competenze culinarie e le ha trasmesse in modo coerente in ogni sede. Luigi ha tradotto verbalmente ogni aspetto del proprio lavoro nel cosiddetto “Metodo Luigi”, che viene insegnato nel corso di formazione di tre giorni. La ricetta del fondatore del franchising della pizzeria 6 e quella di Luigi portano con sé meno saperi taciti e pratici rispetto a quella di Giacomo, il che rende più semplice standardizzarle e quindi riprodurle. Infatti, nel momento in cui per la preparazione della pizza ci si affida a delle iscrizioni letterarie, diventa più semplice poterla tramandare, cioè tradurre, in maniera più o meno identica. La cucina dei tipici e dei contemporanei, in particolar modo di questi ultimi, diventa sempre più un laboratorio per come viene inteso da Latour e Woolgar: un sistema di iscrizione letteraria (1979, 51). Infatti, ciò che viene preparato è sempre più correlato ad un simbolo e a dei numeri: la grammatura della farina utilizzata e la sua forza indicata con W, la percentuale dell'idratazione, le battute dell'impastatrice, la temperatura del frigorifero o dell'ambiente per la fermentazione o per la lievitazione, nonché la temperatura del forno utilizzato e il tempo di cottura. All'interno della cucina, vi sono numerosi “dispositivi di iscrizione”, cioè strumenti che “trasformano pezzi di materia in documenti scritti. Più precisamente, un dispositivo di iscrizione è qualsiasi strumento o particolare configurazione di tali strumenti” (*Ivi*, 51) che può trasformare una sostanza materiale in una astratta.

“Questo è un laser di temperatura professionale, perché devo controllare la temperatura, 35 gradi che c'è nella stanza, 24% di umidità e 34% il banco. Qui ho gli strumenti: io, siccome vado di mini-proporzioni, ci vuole il bilancino di precisione. Le bilance normali vanno a 2g alla volta, ma per me già mezzo grammo è un problema, non posso fare da 6 a 8 così, ad occhi chiusi. Io peso tutto, il sale, il lievito... io il q.b. di mio padre ne ho fatto una misura [...] Ormai non è un lavoro più ad occhio, ma di precisione, perché se tu sbagli qualche passaggio ti esce un altro impasto” (Vitaliano, 12, Contemporaneo)

“A San Lazzaro usavo un forno a gas e la temperatura andava a 380-400 gradi. Qui, adesso che ho standardizzato il prodotto, la cottura va da 435 a 429 gradi, già se mi scende o mi sale il prodotto mi cambia [...] (Utilizzo) Un'impastatrice che ti permette di fare tante cose, però ha bisogno di studi... sono riuscito a standardizzare l'impasto [...] Mentre con un'impastatrice normale hai poche variabili.” (Valerio, 11, Contemporaneo)

Nella descrizione di Vitaliano, l'uso di strumenti come il laser di temperatura e il bilancino di precisione riflette un passaggio da una cucina principalmente basata sull'esperienza e le percezioni sensoriali ad una che si fonda su un sistema di iscrizione, cioè su una misurazione molto più diffusa e meticolosa. Il laser agisce come un registratore di dati, quali la temperatura e l'umidità, mentre il bilancino di precisione pesa in maniera esatta le quantità necessarie di ogni ingrediente. Questi dati sono iscritti nella ricetta in maniera molto precisa, sostituendo l'approccio tradizionale basato su stime o misurazioni approssimative. L'abbandono della locuzione tradizionale “quanto basta”, in favore di misurazioni così specifiche, mette in luce una standardizzazione delle procedure. Nell'estratto di Valerio vi sono ulteriori elementi che mostrano la cucina come sistema d'iscrizione. Egli racconta di come abbia scelto determinate temperature per la cottura con il forno a gas prima (380-400 gradi a San Lazzaro), adattandole con il nuovo forno poi (429-435 gradi a Crotone). Inoltre, l'impastatrice di ultima generazione presenta molte più variabili rispetto a quelle più antiche, per cui si rende necessaria una maggiore precisione. Vi è, da parte sua, la necessità e la volontà di stabilire delle norme fisse e riproducibili, per standardizzare le procedure.

In sintesi, per entrambi, ogni minima variazione nelle procedure influisce direttamente sul risultato finale. Nel capitolo antecedente, paragrafo 2.2, si notava come, in apparenza, i contemporanei non risultavano vincolati. Tale supposizione è vera se riferita ai vincoli posti dai tradizionalisti; tuttavia, nel contesto lavorativo dei contemporanei emergono vincoli altrettanto significativi, considerando i limiti stringenti nelle variazioni. Nel caso di Vitaliano, basta modificare anche solo di mezzo grammo la composizione dell'impasto, mentre per Valerio, è sufficiente alterare il ristretto intervallo di temperatura del forno solitamente utilizzato. L'approccio dettagliato e controllato di Vitaliano e Valerio riflette un sistema di iscrizione letteraria, in cui ogni elemento e fase sono registrati e misurati per garantire risultati coerenti e ripetibili nel processo culinario. Ciò viene riscontrato anche negli altri partecipanti contemporanei, come nel caso di Federico (10), il quale utilizza la fermentazione per eliminare più zuccheri dall'impasto, ma per farlo è necessario utilizzare un dispositivo di iscrizione

quale il frigorifero, che funge da strumento di registrazione delle condizioni termiche necessarie per il successo del processo. Infatti, esso viene impostato a -1.5 gradi di temperatura:

“Perché quando tu metti il corpo a massa, quindi questa (la massa) è stata lavorata, è stata fatta ieri sera, alle 10 e mezza, viene messa in questi vasconi, si lascia 3 ore fuori, dopodiché si mette a massa, a negativo -1.5 gradi in fermentazione...” (Federico, 10, Contemporaneo)

La cucina dei tradizionalisti, invece, si distingue per un minor ricorso alle iscrizioni letterarie in cucina, in cui le fasi del processo non vengono registrate e misurate in maniera rigorosa:

“Una volta non è che c'erano le farine già preparate... ti dovevi adattare [...] Non era inverno, (perciò) col caldo dovevi creare la tenuta... oggi no, oggi hanno tutte la loro tenuta e le inizi a prendere 300-320-370 (W) ... [...] Io ho sempre fatto in quel modo, con quella classica.” (Giacomo, 1, Tradizionale)

“Prima c'era la bravura della persona che la portava in un certo modo, adesso è la farina che ti fa fare quello che vuole la farina [...] Adesso è più meccanica la cosa... la differenza è stata sostanziale per i prodotti che sono stati creati [...] Se tu pizzaiolo sei bravo e riesci a soddisfare tutti i tuoi clienti, da un prodotto... vuoi bordo alto te lo faccio, ruota di carretta pure, ma non è alla portata di tutti questo, perché i passaggi antichi non li sanno. [...] Due settimane di corso e sono già bravi come pizzaioli perché è il prodotto che ti fa fare questo... è matematico, non c'è più quell'esperienza come abbiamo avuto noi, dieci anni di lavoro, quindici anni di lavoro per arrivare a un super pizzaiolo, no, tu vai a fare il corso per farti solo capire quant'acqua, quanto sale, quanto tempo” (Alessandro, 3, Tradizionale)

“A volte purtroppo succede (una cottura eccessiva) quando ho una nuova legna che non conosco, tipo ieri ho avuto difficoltà con la legna perché chi me la porta sempre non è potuto venire [...] Capire un forno solo a legna non è facile, perché devi riuscire a capire la temperatura, quella giusta che quando ti sbalza all'improvviso... come il tempo è il forno a legna” (Ludovica, 1, Tradizionale)

Giacomo e Alessandro si distinguono dall'approccio “matematico” che ha reso la cucina “più meccanica”, dove il risultato è conseguenza del prodotto e non della “bravura” del pizzaiolo, la quale non si può acquisire con un corso, ma con l'esperienza ultradecennale dentro la cucina in cui “quella era la farina e ti dovevi adattare” (Alessandro). Secondo i due pizzaioli tradizionalisti, essere un bravo pizzaiolo significa riuscire a preparare la pizza in diversi modi a partire dallo stesso impasto nonché in diverse condizioni climatiche. Hanno lavorato con delle farine che venivano conosciute, quindi tradotte tramite la pratica artigianale, lavorandole manualmente, anziché leggendo simboli e numeri presenti sulla confezione. Lo stesso si può dire per l'utilizzo del forno a legna da parte della “vecchia scuola”, come dice Ludovica. A differenza di un forno a gas o elettrico, quello a legna presenta molti più elementi dinamici, causati in particolar modo dalla tipologia di legna e dall'instabilità della fiamma. Non vi è neanche in tal caso la possibilità di conoscere a priori la temperatura del forno e il suo

andamento, semmai si possono fare delle previsioni e gestire il lavoro in base a questi, come si fa con il clima.

Dunque, mentre i contemporanei gestiscono il lavoro tramite l'utilizzo di simboli intermedi, ossia le iscrizioni letterarie, la manipolazione dei tradizionalisti avviene in connessione diretta con la materia. Ciò determina, come si vedrà nel paragrafo successivo, l'unicità della pizza contemporanea e la pluralità di quella tradizionale.

### **3.3 Pluralità e unicità**

L'attribuzione di tipicità, secondo Siniscalchi, non è data soltanto dalla ripetizione, ma dal suo connubio con quelli che l'autrice chiama "regimi di singolarità" (2010, 129). I saperi e le pratiche che si ripetono e sono condivise da un determinato gruppo, in un determinato luogo, si distinguono "da ciò che si situa fuori dai confini sociali e geografici di tale insieme di individui" (*Ibidem*). Questa distinzione è cruciale per i regimi di singolarità, ossia per le pratiche, norme e politiche attuate per delimitare i propri prodotti da ciò che vi è fuori. Ciò fa sì che tali prodotti, la loro produzione e quanto è utile a produrli, siano appartenenti solo a quel luogo, rendendoli così singolari. La tipicità si fonda sulla ripetizione della singolarità: le pratiche cosiddette singolari necessitano di essere ripetute nello spazio e nel tempo per divenire tipiche. Inoltre, un prodotto per essere tipico necessita di autenticità, cioè che sia autenticamente tipico; a questo proposito, Siniscalchi si contrappone alla visione di Benjamin (2015, ed. originale 1939) secondo cui l'autenticità è data dall'originalità dell'oggetto e si perde nella sua riproduzione. Semmai, la riproduzione conferma l'autenticità di un oggetto, in tal caso della sua tipicità, fondandone "l'ancoraggio storico" (Siniscalchi, 2010, 130) anziché disperderlo. La ripetibilità permette di (ri)costruire un modello singolare a posteriori, rappresentativo di saperi e pratiche che hanno avuto continuità nel tempo, a cui bisogna adempiere se si vuol rendere un prodotto autentico. Questo modello, i suoi prodotti, non sono autentici per delle verità o falsità immanenti negli oggetti (Miller, 1987, 215), bensì per un accordo politico e sociale (Siniscalchi, 2010, 230) annodato ai processi materiali.

Così come per la ripetizione, anche per quanto concerne la delimitazione delle caratteristiche che rendono un oggetto tipico, appare dai dati un continuum in cui

inserire anche le nozioni di tradizionale e contemporaneo. Gli estremi di questo continuum, anche qui ideali e quindi mai raggiunti, sono la pluralità e l'unicità. L'oggetto tradizionale è più vicino alla pluralità, quello contemporaneo all'unicità, mentre quello tipico si trova fra i due ma anch'esso è tendente all'unicità (Fig.12).

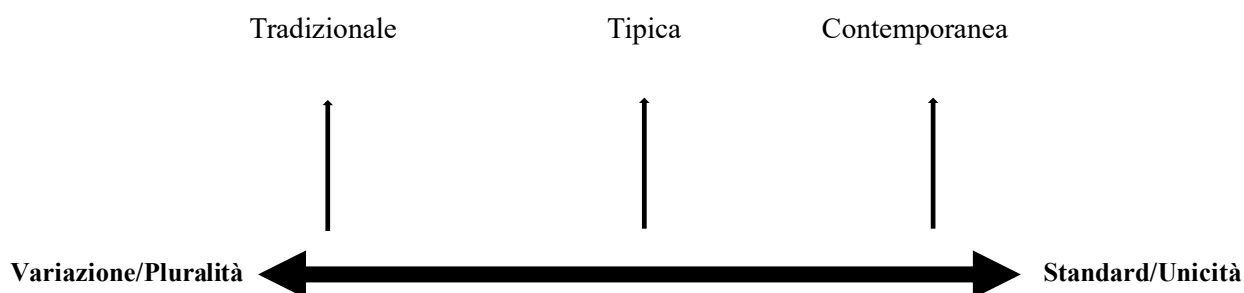


Figura 12. Continuum Variazione/Pluralità-Standard/Unicità

Nella ripetizione che produce un prodotto singolare vi sono “un ventaglio di micropossibilità di variazione” e “le forme e la variabilità di un prodotto devono essere limitate” (Ivi, 129). La collocazione sul continuum si basa proprio su quanto sia ampio il ventaglio, quante forme può assumere e quanto variabile è la pizza. Dai dati presentati di seguito risulta evidente come, una volta appresa e stabilizzata la ricetta - installata l'infrastruttura informativa, dandola per scontata e rendendola invisibile - le micropossibilità di variazione siano maggiori nel caso dei tradizionalisti e molto meno in quello dei contemporanei già a partire dalla fase di apprendimento:

“Il modo pure di fare girare la mano, tipo lui la gira venti minuti, io quindici... e poi gli do tre minuti alla fine in doppia velocità... oppure la lascio quindici minuti la lascio riposare la tolgo e la metto nei cassetti, sono modi diversi [...] (L'estate) do un minimo di lievitazione di dodici ore, che poi durante il lavoro arrivi anche a sedici, diciotto, d'inverno (arrivo fino a) settantadue... l'inverno perché c'ho meno lavoro quindi ho pure la possibilità in base ai panetti che mi restano. Poi uso pure l'impasto di riporto, c'è chi li butta [...] A me papà ha insegnato, sale e lievito e poi acqua e ultimo la farina e va lo stesso, però io uso il mio metodo... Quando non ho tempo faccio subito acqua, sale, farina, lievito... la giornata ti aiuta tanto” (Ludovica, 1, Tradizionale)

“Non lo so se riesce ad essere uguale, come viene lavorata, come viene tirata, come viene fatta, magari tu ti metti hai impastato stamattina per domattina, gli dai 24-48 ore, io non sono di questo parere, io faccio l'impasto stamattina, se va che lo tolgo tutto va bene, sennò la rimanenza viene buttata, non lo utilizzo per il giorno dopo [...] Ora c'è mia figlia... io con mio fratello e mio padre portavo queste pizze qui... Con mio padre le pizze erano solo con pomodoro, acciughe.” (Giacomo, 1, Tradizionale)

Dai due estratti si evincono numerosi piccoli cambiamenti. Anzitutto, pur utilizzando gli stessi ingredienti, ci sono variazioni nel modo in cui vengono mescolati o preparati. Ci

sono differenze nei modi di stendere, come il modo in cui gira la mano durante la preparazione, così come nel tempo impiegato per farlo. Ludovica, inoltre, varia i tempi di lievitazione e riposo della pasta in base alle stagioni, adattandoli al suo orario di lavoro. Durante l'estate, può arrivare fino a sedici, diciotto ore di lievitazione, mentre d'inverno fino a settantadue, mentre Giacomo impasta la mattina per la sera stessa. Qualora quest'ultimo dovesse avere delle rimanenze le butta, mentre Ludovica racconta di utilizzare, perlomeno d'inverno, anche l'impasto di riporto. In un estratto nel paragrafo precedente (par. 3.2), si evidenziava anche l'utilizzo da parte di Ludovica della farina 0, anziché della 00, come faceva il padre in precedenza. Infine, quest'ultima utilizza una sequenza di ingredienti per impastare diversa rispetto al padre, cioè inizia dalla farina anziché dall'acqua, perlomeno d'inverno, quando ha tempo, mentre in periodi di lavoro più intenso utilizza la sequenza che gli è stata insegnata da Giacomo.

Vi sono, dunque, delle variazioni nei metodi e nei tempi fra padre e figlia, basate sia sulle preferenze individuali che sulle contingenze. Ciononostante, Giacomo parla della sua pizza come quella che gli ha insegnato il padre e che lui stesso ha insegnato a sua figlia, nonostante abbia apportato molti cambiamenti rispetto a quella del padre nella farcitura; in continuità, Ludovica parla della sua pizza come quella che ha imparato dal padre, esplicitando come la sua soddisfazione più grande sia sentir dire che è la stessa pizza fatta dal padre quando ancora quest'ultimo era in ottime condizioni di salute:

“La soddisfazione quando viene il cliente e ti dice che la pizza è buonissima, è migliorata, oppure quando c'è chi dice ‘Già, la pizza è la stessa della ex pizzeria 1 (dove prima lavorava Giacomo)’, io sono contenta, è bellissimo, perché poi viene papà e gli dico ‘puoi stare tranquillo’... è venuto ieri proprio un cliente che erano dieci anni che non veniva per problemi... ‘Già, è la stessa di dieci anni fa’, quando magari papà ancora impastava” (Ludovica, 1, Tradizionale)

Nella traduzione da una generazione all'altra sono cambiati diversi elementi della ricetta, cioè molti ingredienti e metodi, eppure, la pizza mantiene la sua denominazione: la pizza di Giacomo, di Ludovica, della pizzeria 1, ovvero della famiglia Facini. La stessa traduzione in cui, pur variando degli elementi, si mantiene una linea comune, traspare dalle parole di un altro partecipante tradizionalista, Dario (2), il quale racconta di come egli provi a “portare avanti” la propria “filosofia”, “il tipo di lavoro” che gli hanno insegnato, “riuscendoci più, riuscendoci meno”. Queste variazioni sembrano non essere previste per chi impara attraverso dei corsi, solitamente i pizzaioli contemporanei e i tipici:

“All’accademia quello che ti insegnano tu fai, non è un prodotto tuo, non è farina del tuo sacco. L’impasto ti l’hann mparat<sup>19</sup>, non è una cosa che tu hai sperimentato [...] Ci sono almeno otto pizzerie che hanno quasi uno stampo... è tutto pesato [...] Loro (insegnanti del corso) ti dicono usiamo questi (prodotti), quindi tu sei, come dire? Non costretto...indirizzato. [...] (Le caratteristiche della farina) te le dico io (insegnante del corso), quindi non le scopri tu. Che poi tu non sai se quello che io ti dico è una cosa vera o non vera.” (Dario, 2, Tradizionale)

“Però se tu fai un corso da tizio x e mi replichi lo stesso prodotto di tizio x, non stai facendo più una pizza contemporanea ma stai facendo la pizza di x. Io, fortunatamente, godo del rispetto degli altri pizzaioli, nonostante tutto sono autodidatta e non ho fatto nessun corso da nessuno.” (Vitaliano, 12, Contemporaneo)

Il primo estratto riporta le parole di un pizzaiolo tradizionalista, mentre il secondo di un contemporaneo, ma da entrambe le parti vi è l’idea che la nuova modalità di apprendimento odierna, tramite i corsi appunto, metta a rischio la sperimentazione personale e porti all’uniformità dell’arte del pizzaiolo. L’apprendimento è semplificato, poiché i neo-pizzaioli vengono “indirizzati” (Dario) dai loro insegnanti attraverso un insegnamento standardizzato sia nei prodotti utilizzati che nei procedimenti, limitando la ricerca personale. Ciò comporta il rischio che vi siano tante pizze “con lo stampo” (Dario), cioè uguali tra loro, che la pizza diventi un qualcosa di omogeneo, uniforme, anziché plurale, così come si evince anche dalle parole di Vitaliano. Le parole di Dario e Vitaliano sono, almeno in parte, in continuità con i racconti di chi ha tenuto dei corsi:

“Seguono quasi alla lettera tutto, poi dopo qualche mese che hanno trovato la quadra mettono un po’ di loro, magari aumentano l’acqua, alzano il forno, poi magari io vedo le foto, chiamo e dico ‘Francè, vedi che secondo me stai mettendo troppa acqua’ (Luigi, 9 Contemporaneo)

Luigi narra dell’esperienza con i suoi allievi, evidenziando come, dopo un breve periodo di formazione, essi inizino a introdurre personalizzazioni nella ricetta. Tuttavia, egli sottolinea di essere intervenuto prontamente chiamando uno degli allievi per correggere un’eccessiva idratazione. Per quanto pochi, vi sono stati anche degli allievi tradizionalisti a seguire il suo corso, di cui racconta:

“(Un allievo mi dice) ‘Guarda come fai le palline, non si fanno così’ e io in silenzio gli dicevo ‘ok falle insieme a me, fai un cassetto tuo e io uno mio’ (...) Il giorno dopo (mi dice) ‘come mai le mie sono scoppiate e le tue no?’ [...] Poi uno è ritornato sui suoi passi, gli altri due no [...] Non hanno accettato questa superiorità.” (Luigi, 9, Contemporaneo)

Luigi esplicita una supposta superiorità del proprio metodo d’impasto. Il caso di un allievo tradizionalista, a cui è scoppiato l’impasto utilizzando il proprio metodo con la farina utilizzata nel corso di Luigi, viene utilizzato da quest’ultimo per delegittimare il

---

<sup>19</sup> Trad. Te lo hanno insegnato

metodo dell'allievo e legittimare il proprio. Luigi pone il suo metodo come l'unico possibile, non valutando la possibilità che anche il metodo tradizionalista possa funzionare, ma affinché succeda è necessaria una maggiore conoscenza della farina da parte dell'allievo, il che richiede tempo e sperimentazione.

Dunque, difficilmente vengono accettate delle variazioni, come nel caso di Eric (7), che si trova però dalla parte opposta rispetto a Luigi:

“Io ho mantenuto quel metodo lì, lavoro come dice da disciplinare, forse, aggiungo poco proprio di idratazione in più, ma perché comunque me lo permette l'ambiente, ma perché qui comunque fa caldo. Quindi riesco a lavorare dove diversamente, ma ti parlo del primo 3%, non ti parlo di 60, 80, ti parlo di 60, 64. Anche perché le macchine oggi te lo stanno permettendo” (Eric, 7, Tipico)

Eric ha seguito il corso di formazione AVPN e ha continuato ad adottare la ricetta appresa, requisito essenziale per ottenere e mantenere la certificazione con il simbolo di Pulcinella. Egli non ha apportato modifiche sostanziali, poiché il rispetto delle normative disciplinari glielo impedisce. L'unica variazione menzionata riguarda una lieve regolazione della percentuale nell'idratazione, la quale rimane comunque all'interno dei parametri stabiliti dal disciplinare AVPN<sup>20</sup>.

Nella traduzione delle ricette tipiche e contemporanee attraverso dei corsi, la ricetta è altamente standardizzata e vengono ridotte le variazioni possibili. Vitaliano però, in un estratto citato sopra, diceva che “fare una corso da tizio x” e “replicare la pizza di x” non significa più fare la pizza contemporanea bensì “quella di x”. Infatti, fra i pizzaioli contemporanei intervistati nessuno fa “la pizza di x”, giacché ciascuno ha la propria, unica, ricetta:

“Sì, tu hai trovato quella per il tuo processo (la farina), il tuo modo di farlo, per come è stata studiata. Io ho pagato un fisico, un chimico alimentare, che mi ha studiato i processi della farina e lui me li ha spiegati.” (Federico, 10, Contemporaneo)

“Poi una volta che (mio padre) mi ha dato le basi [...] Ho iniziato a studiare, autodidatta, ho fatto il corso napoletano (contemporaneo), e ho studiato le basi del corso della lievitazione, panificazione [...] E adesso ho il mio prodotto. [...] Diciamo che ho unito le due tecniche” (Vitaliano, 12, Contemporaneo)

“Cioè non è più il pizzaiolo di una volta che andava un po' a sensazione dell'impasto. Adesso ci sono tecniche, ci sono alcune regole da seguire, ci sono vari studi per vari tipi di impasti, la materia prima è cambiata, ci sono vari tipi di farina che ti permettono di poter personalizzare il tuo prodotto e farlo diventare tuo [...] Per avere un buon prodotto adesso devi iniziare dalla ricerca prima della materia prima e dopo cerchi di personalizzare quella che è la tua identità. [...] (Valerio, 11, Contemporaneo)

---

<sup>20</sup> [https://www.pizzanapoletana.org/public/pdf/Disciplinare\\_AVPN.pdf](https://www.pizzanapoletana.org/public/pdf/Disciplinare_AVPN.pdf)



Dai diversi estratti emerge che la ricetta di ciascun pizzaiolo è una creazione personale e unica, risultato di un processo di studio e sperimentazione. Vitaliano ha amalgamato le tecniche tradizionali apprese dal padre con quelle della panificazione. Tale fusione ha dato vita a una ricetta personale e studiata nel dettaglio, il che risulta evidente da un altro passaggio dell'intervista di Vitaliano, citato nel paragrafo precedente, ove egli sottolinea la minuziosa precisione del suo approccio, tale per cui anche cambiare mezzo grammo al suo impasto diventa un problema, in netto contrasto con la modalità tradizionale basata sull'assunto del "quanto basta". Valerio narra di una ricetta personalizzata sulla base di tecniche e regole specifiche ed ingredienti lungamente ricercati. Federico ha intrapreso una via ancora più razionale e analitica rispetto agli altri partecipanti, coinvolgendo un chimico alimentare per approfondire il significato delle iscrizioni facenti parte del processo. Ogni procedimento è stato studiato nel dettaglio, oltretutto sperimentato per raggiungere un risultato equivalente ai propri gusti. In altri passaggi, anche Alessio (8) e Luigi (9) raccontano di aver sperimentato a lungo prima di portare il proprio "concept sulle tavole dei crotonesi" (Alessio) e trovare la "formula vincente" (Luigi).

Il rischio di omogeneità nella trasmissione delle ricette contemporanee è collegato alla sua unicità. Unicità e omogeneità sono, in tal caso, coesistenti, poiché l'omogeneità deriva da un unico modo di produzione, cioè con un ventaglio di variazioni molto stretto, mentre l'unicità, a sua volta, si fonda sulla capacità di avere una ripetizione di un risultato omogeneo, che non porti alla creazione di sue varianti. Si potrebbero definire, riprendendo Siniscalchi, "politiche di omogeneità e regimi di unicità". D'altro lato, vi sono "politiche di variabilità e regimi di pluralità", in cui una ripetizione variabile di pratiche porta a dei risultati mai unici bensì sempre diversi, quindi a una pluralità di forme per la stessa tipologia di pizza. La pluralità di forme diventa evidente non solo per le variabili adottate dai tradizionalisti, come si è visto in precedenza, ma anche poiché la loro cucina è composta da strumenti e metodi diversi da quelli dei contemporanei, che non trasformano cioè la materia in simbolo:

“(Si lavora) Sempre in base alle proporzioni. Ed è tutto una passione, cioè non è che fai il ragioniere, ti siedi, metti a posto delle carte, fai il segretario... mentre con una cosa viva è una sensazione, che magari col passare degli anni ti viene quasi spontaneo fare. Però devi essere sempre di umore giusto, perché sennò trasmetti anche all'impasto se sei incazzato, se ti succede qualcosa e fai l'impasto non è lo stesso se lo fai sereno, senza che cambi. [...] (Di fronte agli imprevisti) I miei vecchi miei maestri: il sale oltre a rendere la pasta saporita, la rafforza. L'olio la rende morbida. L'acqua è essenziale perché più è idratata, e

più leggera diventa, perché poi il forno tende ad asciugare. Il lievito è la sveglia, cioè tu a che ora vuoi che l'impasto sia pronto? [...] Io cerco di fare questo tipo di lavoro, che sarebbe quello che mi hanno insegnato e quello che io cerco di portare avanti. Riuscendoci più, riuscendo meno. (Dario, 2, Tradizionale)

Dario, pur riconoscendo il fatto che oggi è “sempre in base alle proporzioni”, racconta dei ragionamenti dei suoi “vecchi maestri”, della loro capacità di adattamento alle varie situazioni climatiche, stando a contatto e conoscendo “una cosa viva”. Perciò, si tratta di un lavoro molto dinamico, sia per le condizioni esterne, ad esempio le condizioni climatiche, sia per delle condizioni interne, cioè l’umore del pizzaiolo. Tale vivacità viene contrapposta ad un lavoro in cui “metti a posto delle carte”, cioè, si potrebbe dire, ad un lavoro in cui si lavora tramite le iscrizioni letterarie. Avendo lavorato così per molti anni, la “sensazione” provocata dalle interazioni con la materia diventa un sapere o una pratica “che ti viene quasi spontaneo fare”. Il contatto con gli ingredienti, “col passare degli anni”, permette di conoscerli a tal punto da comprenderli quasi in ogni situazione. Potendo contare su queste conoscenze manuali, i tradizionalisti non hanno bisogno di parametri prestabiliti, che standardizzano ulteriormente il processo, per comprendere come lavorare un determinato impasto, ma possono basarsi sulle proprie abilità, come si evince anche dal seguente estratto:

“Quella che si lavora a glutine forte crea meno problemi, è più difficile che si sfalda. Poi ci sono tanti fattori nella pizzeria: il tipo di legna che ti portano... (Un legno debole) ti fa quella fiamma, te la cucina un po’ prima ma dentro non te l’ha cotta bene, perché non è un forno elettrico che tu premi un pulsante. Poi le persone ti fanno ‘Domenico come mai questa volta la pizza non è molto croccante?’ Gli dico ‘a noi pizzaioli manca solo che fossimo come Gesù cristo, capito?’ Vanno a vedere tutti queste peculiarità, non sanno che è un forno a legna, e che ha delle varianti” (Domenico, 5, Tradizionale)

Il pizzaiolo tradizionalista si confronta maggiormente, rispetto al contemporaneo, con i problemi materiali della preparazione della pizza. Infatti, i contemporanei hanno ridotto le problematiche dovute alla dinamicità del mestiere attraverso le diverse traduzioni da materia a simbolo e viceversa. Nella preparazione della pizza tradizionale, non si dispone del “pulsante” del forno elettrico, né una farina più forte che segua delle procedure predefinite, ma si utilizzano farine leggere e forni a legna, in cui il risultato è soggetto a variazioni.

Latour e Woolgar narrano di un osservatore che entra in un laboratorio scientifico e cerca di comprenderne le pratiche da un punto di vista antropologico. Egli non condivide una conoscenza specialistica di quanto accade in laboratorio con gli scienziati, semmai una cultura generale. Infatti, una volta entrato, si stupisce di fronte

alla compulsiva attività di scrittura dei ricercatori scientifici (1984, 48). Lo stesso potrebbe avvenire in un eventuale osservatore che non conosce a sufficienza la cucina contemporanea, ma che in essa entra per osservarla. Così come per i ricercatori scientifici, l'iscrizione letteraria è il principio organizzativo delle attività in cucina per i pizzaioli contemporanei. In particolar modo, le iscrizioni diventano il principio di classificazione principale delle ricette, cioè degli standard, dacché ogni scelta verrà fatta soprattutto sulla base di lettere e numeri; mentre, nel caso dei tradizionalisti, la classificazione avviene maggiormente attraverso intuizioni e percezioni sensoriali. Vi è un equilibrio diverso della combinazione fra concretezza e astrattezza.

Quando cerca di cambiare il proprio lavoro o si confronta con altri, il pizzaiolo contemporaneo lo fa attraverso quei dati astratti di cui si è parlato finora. Le iscrizioni diventano "indicatori diretti della sostanza in studio" (*Ivi*, 63), cioè diventano la conferma o la prova di una particolare idea, in tal caso a favore di un determinato modo di produrre la pizza. I processi materiali che hanno portato alle rappresentazioni simboliche vengono lasciati indietro e dimenticati. Ciò comporta ritenere la strada intrapresa come l'unica possibile e definire la realtà artificiale creata mediante l'utilizzo dei dispositivi di iscrizione come la realtà oggettiva. Invece, guardare alle fasi di traduzione che vi sono dietro la costruzione di ogni ricetta e quindi di ogni pizza, permette di vederne le scelte soggettive che vi sono dietro e l'ordine sociale e morale in cui si inseriscono e sono inserite; ciò a sua volta permette di guardare tutte le possibili che forme che una pizza, infine, può assumere. Una ricetta contemporanea è unica non perché sia l'unico modo di preparare la pizza, quindi l'unica forma che quest'ultima può assumere, ma perché il processo di preparazione è talmente standardizzato da non prevedere altre forme. D'altra parte, la ricetta tradizionale è plurale non perché non preveda una forma in particolare, bensì perché il processo di preparazione è talmente variabile da rendere possibili più forme.

I prodotti tipici, contemporanei e tradizionali, si fondano rispettivamente sulla ripetizione della singolarità, sulla riproduzione standard dell'unicità e sulla ripetizione variabile della pluralità. A loro volta, singolarità, unicità e pluralità si fondano su una delimitazione delle proprie pratiche, norme e politiche attuate. Per Valeria Siniscalchi, come si è detto all'inizio di questo capitolo, la singolarità dei prodotti tipici equivale ad una delimitazione da ciò che vi è fuori, in cui dentro e fuori vengono costruiti attraverso

dei confini geografici e sociali. O, per meglio dire, vi è un lavoro di delimitazione (Gieryn, 1983, 281) basato su delle coordinate geografiche per porre un confine sociale fra chi lavora in un determinato luogo e chi lavora fuori. Le pratiche e i saperi non sono naturalmente parte di un determinato luogo. Perciò, non possono essere fissate al suo interno, giacché sono in continuo movimento, bensì ricevono costantemente un'influenza esterna, mentre si spostano anche al di fuori del confine. Eccezion fatta per i rari casi in cui si tratta di pratiche e saperi che interagiscono con oggetti inamovibili. Dunque, il prodotto tipico nasce a partire da una comunità che vuole distinguere socialmente le proprie pratiche da quelle altrui. Anche l'unicità dei prodotti contemporanei equivale ad una delimitazione, ovvero fra ciò che sta dentro il metodo e il progresso scientifico e ciò che è fuori. Vi è un lavoro di delimitazione fra tradizionalisti e contemporanei, che è simile a quello descritto da Gieryn fra artigiani e scienziati (*Ivi*, 787-787). Anche qui si crea un confine sociale attraverso cui si creano delle distinzioni gerarchiche fra “piccoli chimici” (Alessio, 8) e chi è “indietro anni luce” (Luigi, 9). I tradizionalisti, come si vedrà nel paragrafo successivo, l'ultimo di questo capitolo, non accettano una distinzione gerarchica di questo tipo, delimitandosi da questa attraverso i propri saperi taciti.

### **3.4 Scienza e pasta tra le mani**

L'infrastruttura dentro cui si trova la pizzeria è a sua volta inserita e si inserisce dentro altre infrastrutture, vi è cioè l'incorporazione di altre disposizioni sociali e tecnologiche (Star, 1999, 381). Ciò è possibile attraverso l'incorporazione di standard, che le permettono di collegarsi alle altre infrastrutture e strumenti (*Ibidem*), o ingredienti. La pizzeria, infatti, deve necessariamente collegarsi agli standard del mulino da cui acquista la farina. Come si è visto in precedenza, oggi la farina possiede diverse caratteristiche da considerare, in particolar modo la sua forza W, la tipologia di raffinazione e l'eventuale presenza di miglioratori. È necessario che la ricetta riesca ad incorporare le caratteristiche della farina scelta. Quest'ultima è un oggetto molte volte dato per scontato dal pizzaiolo stesso, finché non si arriva ad una sua rottura:

“Io ho usato sempre la Pivetti che è stata buona fino a pochi anni fa, però ultimamente non era come i primi tempi [...] Noi avevamo i nostri grani che erano teneri, solari, quindi forse ultimamente con questa globalizzazione sono costretti a prenderli, che so, all'estero: climi freddi, quindi sono più forti. [...] L'ho vista troppo asciutta e non mi dava la lievitazione nelle stesse ore che doveva darmi, che mi dava un

tempo [...] E quindi dandomi queste situazioni qua sono stato costretto a cambiare.” (Domenico, 5, Tradizionale)

La rottura per Domenico è stata vedere l’impasto asciutto e il cambiamento nei tempi di lievitazione. Di conseguenza, l’infrastruttura non è più trasparente, ciò che vi è dietro non è invisibile ma comincia ad essere messo in discussione, ipotizzando ad esempio che il cambiamento sia per “questa globalizzazione”. È necessario perciò un riassetto, in cui l’infrastruttura può tornare a funzionare invisibilmente, e ciò avviene tramite il passaggio dal mulino Pivetti al mulino Corticella. Vi sono situazioni simili con altri partecipanti, quando la farina utilizzata solitamente cambia, non viene più prodotta, oppure gli viene proposto di provarne un’altra. Gli standard della farina, ossia le sue caratteristiche, vengono messi in discussione cosicché vi è bisogno di riassetto le parti: il mulino può adattarsi alle necessità del pizzaiolo, o quest’ultimo potrebbe adattare la farina a modo proprio, oppure può non esserci cooperazione.

Fra i partecipanti di questo lavoro vi è un caso particolarmente significativo di rottura per quanto concerne le infrastrutture della pizzeria e del mulino. Si tratta di quello inerente alla farina del Molino 13 (di qui in avanti, “farina 13”), progettata da Luigi (9) insieme al proprietario del Molino, Paolo, nonché al mugnaio che lavora per l’azienda medesima. Il percorso di questa farina dalla creazione fino alla sua promozione, di cui si occupa lo stesso Luigi, è un esempio utile per analizzare le pratiche dei contemporanei ed il modo in cui si contrappongono a quelle dei tradizionalisti. Iniziando dal suo incontro con Paolo, Luigi racconta:

“Io con Paolo ho collaborato 7-8 anni e là si è aperto il mondo, perché un pizzaiolo quando unisce la cosa col mulino, il cervello lo giri, perché tutto quello che ho fatto io in 14-15 anni... praticamente non ho fatto mai niente, da 7 anni a questa parte c’è stato il cambiamento, l’evoluzione della pizza contemporanea... entrando nel mulino capisci troppe cose, sai la verità, sai cosa c’è in un sacco, parli col mugnaio ti spiega alcune cose.” (Luigi, 9, Contemporaneo)

Quando Luigi dice “il cervello lo giri” sembra quasi far riferimento al Giano Bifronte, il dio romano dai due volti, utilizzato da Latour (1987, 4) per descrivere due modi per guardare la scienza: la scienza “pronta per l’uso”, ossia l’artefatto scientifico già realizzato e dato per scontato, come un fatto naturale; la scienza “in azione”, cioè quella in cui si costruisce l’artefatto, in cui è possibile notare tutte le contraddizioni, i conflitti, le negoziazioni, le casualità, le contingenze attraverso cui si passa per arrivare ad un artefatto scientifico. Luigi sembra sia passato dall’artefatto pronto per l’uso, la farina comprata dal fornitore che arriva direttamente in cucina, all’artefatto in costruzione, co-

costruendolo con il fornitore, vedendone i molteplici passaggi, appunto la scienza in azione, grazie alla quale gli “si è aperto il mondo” (Luigi). Avviene un’inversione infrastrutturale, ossia vengono messi in primo piano gli elementi che si trovavano dietro le quinte (Star, 1999, 380). Grazie alla collaborazione con Paolo, Luigi racconta, in un passaggio citato nel paragrafo 3.2, di essere “arrivato proprio a conoscere la materia dal chicco di grano fino alla pizza che esce dal forno, dalla A alla Z”, continuando il suo discorso a riguardo nei seguenti passaggi:

“(La collaborazione) Ha fatto sì che sono cresciuto tanto e anche dal colore, da un impastata mi accorgo di tutto, perché conosco bene la materia alla perfezione, perché sai quanti corsisti, anche lui [il suo aiutante pizzaiolo] ti può raccontare qualcosa. Quando aveva la sua pizzeria l’anno scorso mi chiamava ‘oi Luigi ho avuto un problema mi è scoppiato l’impasto’, ‘dammi mezz’ora che vengo’ gli ho detto, vado alle quattro e mezza e gli faccio un impasto veloce con quello già scoppiato, alle sette e mezza inforna la prima pizza e mi videochiamava ‘Luigi è impossibile!’ cioè io riesco a trovare sempre la soluzione.” (Luigi, 9, Contemporaneo)

“La Divella si scuoce subito perché è una farina con grani veramente pugliesi, del Sud, invece Barilla ha usato sempre grani manitoba, non la semola, perché la pasta si fa con la semola, quindi farina di grano tenero del Nord America con... e nel 2020 c’è stata un’inchiesta perché gli hanno mandato i controlli [...] Quando facevo i corsi, poi, vedevo i ragazzi ‘ti ricordi quando ti dicevo della Barilla?’ ‘eh, ma come facevi a sapere queste cose?’ Perché quando entri in un mulino capisci tante cose, invece il pizzaiolo impasta, sa qualcosina così, però si sentono Dio.” (Luigi, 9, Contemporaneo)

Dai due estratti si evince come egli abbia acquisito diverse conoscenze inerenti alla farina tramite la collaborazione con il mulino, inerenti ai processi di produzione sia delle pizzerie che dei mulini. Egli però non ha soltanto assorbito passivamente le informazioni dell’infrastruttura, anzi, ha partecipato attivamente per cambiarla:

“Quando sono andato da Paolo e gli ho detto ‘tu riesci a fare una farina così così con queste caratteristiche’ mi ha detto ‘vedi che non la vendiamo’ e gli ho detto ‘tu fidati di me’. E poi ho studiato tantissimo, ho fatto, facevo 40 impasti al giorno da chilo finché non trovavo la formula vincente con quella farina [...] Quando poi gli ho portato il prodotto finito ha anche modificato la sua ricetta con le farine frozen, ha incrementato le vendite, il fatturato, grazie alle mie conoscenze.” (Luigi, 9, Contemporaneo)

“Non è facile mantenere lo standard annuale, a meno che non hai un mugnaio come ce l’ha Paolo, un tecnico come me che gli spiega... perché lui fa la farina, io quando la vado ad impastare gli dico “oi Paolo vedi che la farina è un po’ più debole” “Sì, lo so...” e cerchiamo di trovare sempre lo stesso prodotto in tutto l’anno.” (Luigi, 9, Contemporaneo)

L’infrastrutturizzazione, cioè il cambiamento dell’infrastruttura da parte degli attanti che si trovano in essa, risulta evidente in entrambi gli estratti. Nel primo Luigi racconta della sua influenza per la scelta delle caratteristiche, dunque nella negoziazione degli standard, della farina. Nel secondo si denota la sua importanza nel mantenere un prodotto dal rendimento costante, cioè un artefatto sempre pronto per l’uso. Tutto ciò deriva dalla sua partecipazione nella scienza in azione, possibile grazie alla fusione dei

ruoli di progettista e utilizzatore della farina. Le caratteristiche di cui parla nel primo estratto vengono iscritte sul foglio illustrativo e sono giustificative, per coloro ai quali la farina si presenta come pronta per l'uso, dei risultati che costantemente permettono di raggiungere. Il secondo estratto permette di capire come in realtà vi sia un continuo lavoro trasformativo che permette di mantenere lo status di garanzia delle prestazioni a queste iscrizioni. La farina, essendo un prodotto derivato dal grano, non manifesta una uniformità costante nel corso del tempo a causa delle variazioni nelle condizioni climatiche, nei terreni utilizzati e nelle caratteristiche dei terreni, nonché nell'uso di diversi strumenti e oggetti durante il processo di produzione. Di conseguenza, una sua realizzazione con risultati consistenti nel tempo necessita una costante adattabilità del processo di macinazione. Il mugnaio deve apportare spesso modifiche per compensare le variazioni nelle proprietà del grano. Per farlo però, egli ha bisogno di sapere quali modifiche apportare, pertanto è necessario il coinvolgimento di un utilizzatore come Luigi. Quest'ultimo diventa un punto di passaggio obbligatorio (Callon, 1984, 204) per la costruzione dell'artefatto chiamato farina 13, perlomeno per la tipologia di risultato che da questa si pretende.

Nel corso delle fasi di traduzione che conducono dalla materia prima del grano alla realizzazione della farina, quando l'artefatto mostra una notevole costanza, si verifica una sorta di occultamento delle condizioni ecologiche iniziali del grano, così come si è visto per la preparazione della pizza. Vi è il rischio di ridurre la coerenza dei risultati a delle mere caratteristiche della farina, che siano dei numeri (come una determinata quantità di glutine, di amido, ecc.) o altre tecnologie utilizzate. Un esempio di un rischio di tal tipo è rappresentato da Valerio (11):

“La farina che utilizzo io è Molino Quaglia [...] Io ho sempre la farina al top, perché il problema delle farine è che una volta li trovi in un modo, una volta... perché non usi sempre lo stesso grano, però attraverso la tecnologia loro sono riusciti a standardizzare il prodotto... Tipo la farina col germe. [...] E sono stati i primi a mettere i pizzaioli in primo piano oppure il panettiere in primo piano e dire OK come, quali, quale difficoltà avete, come possiamo migliorare il prodotto?” (Valerio, 11, Contemporaneo)

Valerio attribuisce la stabilità temporale del prodotto del Molino Quaglia all'impiego del germe di grano. Quest'ultimo viene utilizzato anche per la farina 13, eppure essa necessita dei continui accorgimenti del mugnaio e di Luigi. Tuttavia, va sottolineato che Valerio rende omaggio al Molino Quaglia proprio per essere stato uno dei primi a coinvolgere pizzaioli nel processo produttivo. Tale coinvolgimento suggerisce la

possibilità che vi siano gli stessi accorgimenti riscontrati presso il Molino 13. Si tratta dei “compiti” che l’infrastruttura “supporta invisibilmente” (Star, 1999, 381) e di cui quindi Valerio rimane all’oscuro. Un caso analogo e opposto allo stesso tempo è quello di Federico (10):

“Il pizzaiolo sceglie la sua farina in base anche alle sue esperienze vissute, no? Andando sul sicuro perché comunque nemmeno almeno ti parlo di me, La pizzeria a Napoli... si è sempre usata Caputo, quindi io conosco i suoi difetti, le sue problematiche, può uscire, non può uscire... È molto personale. Magari, il Molino 13, farà la farina più buona del mondo, ma a me non può piacere perché non conosco i suoi lati oscuri, lasciami passare il termine. Io invece lavorando sempre e solo con la Caputo di Napoli, posso azzardarmi a giocare di più. Conosco la sua umidità, che tempistica ha di lievitazione, quindi è più una cosa personale che qualitativa.” (Federico, 10, Contemporaneo)

Non vi è qui un’inversione infrastrutturale, come è successo a Luigi entrando nel mulino, poiché Federico, come Valerio, per il momento continua a non sapere che cosa provochi determinati cambiamenti o risultati. Eppure, Federico continua ad utilizzare la Caputo di Napoli perché è cresciuto in una comunità di pratica, Napoli, in cui si utilizza spesso questa farina, a tal punto da ereditarne i limiti e darli per scontati. Vi è un’incorporazione degli standard (Star, 1999, 381) della farina Caputo, che permette che l’infrastruttura rimanga trasparente e continui a funzionare.

L’infrastruttura, sia nel caso di Luigi, che in quelli di Valerio e Federico, appiattisce l’artefatto. Esso infatti risulta sempre uguale. Perché questo avvenga, come si è visto sin qui, è necessario adeguare le fasi di costruzione, cioè la scienza in azione, alle contingenze; inoltre, è necessario che la farina e le sue caratteristiche, cioè la scienza pronta per l’uso, vengano incorporate. L’artefatto non è un qualcosa di statico, qualcosa di dato, come la scienza pronta per l’uso può far pensare, ma necessita continuamente di rimodellazioni, ossia di traduzioni che lo rendano stabile per essere presentato sempre più o meno uguale. È necessario però che si presenti in forma statica agli utilizzatori, in quanto questi lavorano secondo determinati standard. La scienza, come il Giano Bifronte, necessita di entrambe le sue teste per continuare a vivere. La scienza pronta per l’uso, che si presenta in forma standardizzata e adattabile alle varie contingenze, necessita non solo nel suo farsi, ma anche nel suo rifarsi della scienza in azione. La continua rimodellazione presente nella riproduzione di un artefatto è necessario affinché quest’ultimo mantenga una propria costanza. L’artefatto che non è omogeneo nelle varie situazioni in cui si presenta rischia di essere problematizzato, come è successo nel caso di Domenico (5), citato all’inizio del paragrafo. Il che è pericoloso, soprattutto se si



considera il regresso dello sperimentatore (Collins e Pinch 2000, citati in Mongili, 2010, 46). Se uno dei grandi mulini, come Caputo di Napoli, conosciuto a livello internazionale per la propria competenza, non è così vulnerabile alla problematizzazione, un piccolo mulino locale come il 13 deve preoccuparsene, perché il rischio che venga messa in discussione la propria competenza è più alto. Infatti, Luigi, parlando del mulino Caputo di Napoli, dice:

“Cioè, Caputo di Napoli una volta c’è una farina, una volta un'altra, quello che trova, insaccano anche altri mulini... Se hai un ordine, se cominci a prendere l’Italia, ma pure tutta la Calabria, già inizia a diventare difficoltoso, quindi o imbrogli oppure dici “no, io ti do questo tipo di farina con questi numeri, basta.” (Luigi, 9, Contemporaneo)

Da questo estratto è in parte evidente come un attore come Caputo sia meno vulnerabile al giudizio dei pizzaioli che lo utilizzano. Invece, nel caso della produzione della farina 13, vediamo come vi sia una robustezza di questa farina che le permette di essere proficua per l’azienda, ma allo stesso tempo bisogna continuamente stare attenti affinché non ne emergano le fragilità. Gli attanti necessari perché l’appiattimento avvenga sono un’ulteriore dimostrazione che un prodotto, scientifico o tecnologico che sia, non esiste in maniera indipendente dalla rete che lo contiene (Latour, 1989 citato in Vinck 1999, 391).

Inoltre, il caso è dimostrativo di come, per quanto gli attori umani provino a ridurre a semplici mezzi gli oggetti, cercando di disciplinarli per evitare che il loro comportamento sia troppo imprevedibile -ad esempio attraverso l’utilizzo del germe di grano, della standardizzazione delle caratteristiche - non tutto vada sempre come previsto e perciò ci sia bisogno di un continuo riadattamento (Vinck, 1999, 405). Gli oggetti presentano sempre delle caratteristiche implicite di cui non si ha conoscenza. Così come i pizzaioli che utilizzeranno la farina non sapranno delle traduzioni avvenute nel mulino, così il mugnaio non sa delle traduzioni avvenute nella produzione del grano. Nelle traduzioni si vanno perdendo degli elementi della fase precedente, come determinate caratteristiche dell’oggetto in questione (dovute al clima, agli strumenti utilizzati, alle condizioni del terreno, agli elementi chimici utilizzati, ecc.). Queste caratteristiche implicite aumentano l’influenza degli oggetti sugli eventi, perché questi ultimi producono effetti non voluti dagli attori umani (Ivi, 31), anche quando si tenta di appiattirli.

L'imprevedibilità della farina è ancora più evidente nella successiva fase di traduzione, ossia quella in cui gli interessi del mulino devono essere tradotti in quelli dei pizzaioli, in breve, la promozione e vendita della farina presso le pizzerie crotonesi. La farina 13 è oggi una delle farine più diffuse a Crotone. Eppure, nei primi due o tre anni, non riusciva ad avere molti acquirenti per come Luigi si poneva, come racconta lui stesso:

“In 2-3 anni c'è stato il boom, i primi 2 anni ho sofferto perché peccavo molto di presunzione, ed entravo nel modo sbagliato a parlare anche con i tradizionalisti, e quindi mi hanno odiato [...] Poi ho chiamato un mio cugino che ha un'agenzia a Bologna e mi ha dato delle dritte su come entrare nelle pizzerie, perché non riuscivo ad entrare, a vendere la farina, mi ha detto fai questa cosa delle demo, spiegagli, perché tu sei bravo, quando vedono il prodotto che è vincente, poi, di conseguenza lo prenderanno” (Luigi, 9, Contemporaneo)

Infatti, anche Ginevra, proprietaria del Molino 13, racconta:

“Abbiamo dovuto un po' stargli dietro negli anni e dire “Luigi non dire così, non fare questo, devi essere più...”. Devi avere un approccio diverso per dire, non è perché lo faccio io che sono Luigi ... Perché c'è molta competizione e quindi... Questo è il prodotto, questa è la ricetta, stop, senza dilungarti nel perché io lo faccio meglio di te, perché là a quel punto la cosa si rompe.” (Ginevra, Molino 13)

Gli interventi di Ginevra e Paolo, giustificati dalla collaborazione professionale in quanto proprietari del Molino 13, nonché le demo utilizzate per migliorare la comunicazione col cliente, fungono da “dispositivi di interessamento”. L'interessamento è un gruppo di azioni tramite cui un'entità (Ginevra e Paolo) stabilizza l'identità di uno o più attori, ponendo dei dispositivi che si frappongono fra l'attore interessato (Luigi) e ciò che potrebbe discostarlo dagli obiettivi desiderati, in tal caso la vendita della farina (Callon, 1984, 206-211). In tal caso, gli interventi e le demo hanno stabilizzato l'identità di Luigi come promotore, dissociandolo dall'idea di essere maestro pizzaiolo. Ciò ha reso la farina 13 una delle farine più diffuse tra le pizzerie crotonesi. Mettere da parte la propria ricetta per dare più spazio alla farina stessa e ai pizzaioli con cui interagisce ha permesso di far entrare molti più attanti all'interno di questa convergenza sociotecnica. Parlare della rete anziché dell'individuo, parlare cioè un linguaggio che rappresenta la realtà delle cose, permette a tutti di entrare nella realtà di cui si sta parlando, permette al tecnico di entrare nella realtà del pizzaiolo e viceversa (Goulet, 2013, 443). Ciò che permette di diffondere la farina, spesso non è lo status di maestro pizzaiolo Luigi, semmai sono i numerosi attanti della convergenza. Inoltre, un punto di svolta per la diffusione della farina sembra siano state le demo, nel proprio o nell'altrui “laboratorio” (Luigi), cioè in cucina. Durante le demo egli mostra il lavoro come dev'essere fatto ed i risultati ottenuti se lo si segue. Il contatto sociale fra laboratori è

sicuramente capace di trasmettere maggior fiducia nel risultato ottenuto con la nuova farina (Collins 2001, 74), poiché non è sempre l'oggetto di per sé o il promotore che riescono a venderla, bensì un'ibridazione fra gli aspetti sociali e tecnici.

Un altro mezzo di diffusione della propria farina sono i corsi accelerati di soli tre giorni tenuti periodicamente da Luigi in collaborazione con il Molino 13. Nei corsi Luigi insegna la propria ricetta, il cosiddetto "Luigi method", in cui è previsto anche l'utilizzo della farina 13. I corsi e l'utilizzo di questa farina rappresentano un caso di configurazione e riconfigurazione (Pinch, 2003, 247). Essa, infatti, è stata progettata da Luigi per un utilizzatore che segua il suo metodo, ossia la sua ricetta contemporanea. Vi è una configurazione dei futuri utilizzatori dell'oggetto da parte di chi l'ha progettato, tale per cui il Luigi method è un vero e proprio script (Akrich, 1992, 208) da recitare alla lettera per chi utilizza la farina 13. Nei casi in cui ciò non avviene, Luigi ribadisce prontamente la propria posizione ai propri alunni o agli utilizzatori. La configurazione si fa evidente di fronte alla riconfigurazione attuata da Giacomo (1) e Dario (2), i quali non hanno letto o hanno scartato lo script:

"Perché io vengo dalla loro scuola Facini, scavalcando un po' e andando avanti loro questa cosa non l'hanno mai accettata [...] Di prepotenza, da soli, come un autodidatta che decide di fare una cosa, fa le prove ed esce [...] Hanno Ad oggi lavorano anche senza criterio, con la farina che adopera lui (Giacomo), impastare la mattina per la sera è una bomba ecco... cioè non hanno mai avuto l'evoluzione, ancora loro sono così... 'Paolo (proprietario del mulino) vuoi venire tu che impastiamo ecc. ecc.' 'No, ti mando il tecnico' 'No non mandare a Luigi' perché hanno visto la mia crescita come una sfida, 'ah ora è venuto lui e fa i corsi'." (Luigi, 9, Contemporaneo)

Giacomo e Dario hanno reinscritto l'utilizzo della farina secondo le proprie esigenze informative e lavorative, cioè hanno adattato le sue caratteristiche alla propria ricetta. Le soddisfazioni di Giacomo derivano proprio dalla flessibilità a cui si presta la farina, a differenza della rigida configurazione pensata da Luigi, secondo cui, con la lievitazione fatta il giorno stesso come Giacomo, questa farina "è una bomba" (Luigi). Si tratta invece di una farina che ha soddisfatto le mani e il palato di Giacomo, nonché quelle di Dario, secondo cui "è una forza della natura". La costanza e il risultato che riscontra nell'utilizzo della farina 13 lo soddisfano enormemente, per lui vi è un miglioramento della sua pizza, anche grazie alla lievitazione più lunga, di più giorni, che ha iniziato a fare. L'interazione della farina con i due tradizionalisti ha estromesso dalla convergenza l'intervento di Luigi come tecnico e promotore, il quale fino ad allora era sempre stato un punto di passaggio obbligatorio (Callon, 1984, 204). Il metodo, le demo, i corsi, sono

dei processi di traduzione diventati punti di passaggio obbligatori capaci fino all'interazione con Giacomo e Dario di difendere questa posizione. Infatti, nonostante le continue traduzioni, l'appiattimento dell'artefatto e uno script, che hanno cercato di configurarlo in una determinata maniera, l'oggetto in questione si è dimostrato ancora una volta imprevedibile, producendo atti non voluti dal progettatore (Vinck, 1999, 410). Entrano in gioco dinamiche interattive in situ e pratiche materiali come il riconoscimento lavorativo da parte dei colleghi più grandi (Vinck, 2006, 31), le conoscenze tacite dei pizzaioli ed altre capacità implicite della farina che non erano state previste da Luigi. Ciò che succede non è però dovuto soltanto alle capacità della farina, né soltanto alla capacità dei pizzaioli, bensì a una loro ibridazione, perché le interazioni con gli umani si rendono costitutive delle capacità dell'oggetto e viceversa (Vinck, 1999, 406).

L'ibridazione fra Dario e la farina 13, o fra quest'ultima e Giacomo, è costituita anche dalle loro pratiche e saperi, anche rappresentative delle loro identità sociali. L'allargamento della convergenza al "maestro", così come si pone Luigi, o il tecnico, portatore di "verità" scientifiche ed "evoluzione", significherebbe ridimensionare la storia di decenni di lavoro in pizzeria, per i quali i due hanno ricevuto e continuano a ricevere apprezzamenti dalla propria clientela:

"Mi ha indirizzato (Paolo) per come sfruttarlo al meglio, perché all'inizio non avevo parlato con lui. Erano venuti un paio di maestri pizzaioli che ti dicono 'non devi fare così, devi fare così'. Però non andava, non andava bene all'inizio. Poi piano piano trovi la quadra [...] All'inizio che non la conoscevo, no? Quindi tu inizi a lavorare un po' e... Mi hanno aiutato... Però chi ha cercato di aiutarmi non ci ha capito niente nemmeno lui. Perché sono abituati che l'impasto lo butti... 'Eh, ma che te ne frega, come che te ne frega?' Io non butto niente... E quindi piano piano... finché non arriva a un punto che capisci come va lavorata nel miglior modo possibile, come va sfruttata" (Dario, 2, Tradizionale)

"La pizza è cambiata perché le nuove generazioni non sanno fare la gavetta, cioè hai capito? Se tu prendi un pizzaiolo e gli dici 'lavami un piatto', non lo sa lavare, o fammi un sughetto ... ho deliziato, si può dire, non so quante milioni di persone in 50 anni di lavoro. Oggi i pizzaioli fanno 5-6 anni 'ah sono maestro, sono maestro'." (Giacomo, 1, Tradizionale)

Con i loro metodi e le proprie conoscenze tacite sia Dario che Giacomo sono riusciti a adattare la farina 13 per la propria tipologia di pizza. Luigi non è riuscito a far sì che Dario e Giacomo si allineassero alla sua convergenza, poiché né ha messo da parte il proprio posizionamento (tecnico e maestro di nuova generazione), né ha cercato di comprendere quello altrui (maestro di vecchia generazione). Comprendere le rispettive posizioni, cioè le diverse esigenze e delle conoscenze difficili da esporre verbalmente, è fondamentale per la trasmissione di conoscenze (Collins, 2001, 73-77). La mancata

considerazione di questi elementi ha fatto sì che Luigi venisse estromesso dalla dinamica interattiva e che i due tradizionalisti passassero alla sua farina “di prepotenza”, o per meglio dire, da “autodidatta”. Lo stesso Luigi riconosce come ciò abbia influito nella loro interazione:

“Prima c’erano tre pizzerie, facevano seicento pizze al giorno... Giacomo, (è) la storia... per questo anche loro sotto questo punto di vista non potranno mai parlare con me perché ovviamente loro hanno lavorato seriamente, veramente... Giacomo sugli impasti è rimasto a cinquant’anni fa, sono stufi, stanchi, loro hanno lavorato troppo, se io lavorassi altri cento anni non farei mai il lavoro che loro hanno fatto in venti, prima si impastava a mano, nella madia di legno, ora c’è l’impastatrice, c’è un programma e fa tutto da solo e puoi anche andartene, prima si lavorava” (Luigi, 9, Contemporaneo)

Una riconoscenza del genere non comporta comunque per Luigi ritenere Giacomo come suo pari, poiché, a suo dire, egli è “rimasto a 50 anni fa”.

Per quanto concerne Dario, egli non ha più voluto interagire con i “maestri”, ma ha apprezzato l’aiuto di Paolo. Quest’ultimo ha cambiato il “protocollo” (Goulet, 2013, 445) tramite cui si trasmettono delle conoscenze. Il protocollo è ciò che definisce la natura degli incontri e quindi quali attori potessero farne parte in un contesto di condivisione di conoscenze (*Ibidem*). Quello utilizzato da Luigi non prevedeva il linguaggio parlato dai tradizionalisti, mentre Paolo ha esteso l’infrastruttura (Star, 1999, 381) includendo le esperienze dei tradizionalisti, potendo così tradurre i loro e i propri interessi.

Inoltre, le interazioni fin qui analizzate per la promozione della farina 13 sono dimostrative anche di un altro aspetto inerente alla trasmissione di sapere tecno-scientifici. Quando l’artefatto, in tal caso la farina, viene proposto con delle “conoscenze pronte per l’uso” presentate come le uniche possibili, vi è una limitazione dell’estensione dell’infrastruttura e della sua infrastrutturizzazione. Il che significa che vi è una riduzione dello spazio di co-creazione tecno-scientifico in generale, sfavorendo in particolar modo per attori che non si trovano in una posizione vantaggiosa all’interno della convergenza. Le conoscenze pronte per l’uso sono quelle costruite attraverso diverse fasi conflittuali e che sono ora disponibili per l’utilizzo dell’artefatto. Quest’ultimo però può essere utilizzato anche in altre maniere, si può infatti tornare alle fasi di costruzione e riconfigurarle, è possibile cioè ritornare alle “conoscenze in azione” dell’oggetto. Pensare che l’artefatto pronto per l’uso e le conoscenze ad esso relative siano le uniche possibili significa limitarne le possibilità, le quali si aprono di

fronte a nuove interazioni. Queste ultime fanno riemergere l'imprevedibilità dell'oggetto di cui si parlava prima, il quale non è finito ma aperto a più forme. Questo è il rischio posto dal lavoro di delimitazione della cucina contemporanea, fra artigiani e scienziati, che si basa sulla coesistenza di standardizzazione e unicità.

Dario fa parte dei pizzaioli che hanno lavorato a partire dagli anni Ottanta, quando vi era un solo tipo di farina e “dovevi capire tu come trasformarla nel miglior modo possibile”. Si tratta appunto di lavorare con la farina, di interagire con essa, anziché leggerla come un mezzo pronto per l'uso attraverso un linguaggio scientifico. Vi sono delle caratteristiche della farina, come si è detto sopra, che non sono esplicitabili, così come alcune capacità del pizzaiolo difficili da descrivere verbalmente, semmai visibili soltanto entrando nel suo laboratorio (Collins, 2001, 71-73). Ciò non vuol dire che la scienza pronta per l'uso, l'artefatto e le conoscenze inerenti ad esso siano dannose, anzi. Si tratta semmai di evitare che queste conoscenze pronte per l'uso diventino escludenti delle potenziali altre conoscenze che possono derivare dall'interazione fra pizzaioli, farina ed altri attanti. Le conoscenze pronte per l'uso sono infatti le stesse che Matteo (4) definisce come “scienza buona”. Parlando di scienza, Matteo dice:

“Secondo me la cosa che non va bene è il voler ricercare la perfezione, forse, cioè queste farine sempre più specifiche, più adatte ai vari tipi di lavorazione che bisogna fare, secondo me è più questo quello che non dovrebbe esserci. Poi sono mestieri, ognuno fa il suo mestiere, che poi la scienza mi dice bisogna mettere l'acqua a 4 gradi, piuttosto che l'estate mettere il ghiaccio, piuttosto che far uscire l'impasto dall'impastatrice a 24 gradi, questo ci sta pure perché ti aiuta a migliorare anche il tuo impasto, lo migliora.” (Matteo, 4, Tradizionale)

“La scienza buona è questa, che ti ha spiegato la maturazione, come impastare al meglio per non rovinare la maglia glutinica, ti ha spiegato tante cose, e questo è ok.” (Matteo, 4, Tradizionale)

La scienza buona è quella che ti istruisce sui prodotti e sui processi che si utilizzano, quella cioè che si ti dà delle conoscenze esplicite pronte per l'uso, ma che non si “intromette” per “ricercare la perfezione”. Dunque, la scienza è buona finché non si intromette, perché “deve lasciarti spazio”, “anche perché sennò poi il pizzaiolo che fa”. Se ci sono “troppe informazioni” il lavoro del pizzaiolo “diventa ingestibile”, a meno che “a un certo punto diventi un tecnico, vai in un laboratorio di un mulino e diventi un tecnico se qualcuno ti appoggia” (Matteo, 4). Produrre tante farine specifiche, ciascuna con un proprio processo lavorativo configurato come la farina 13, significherebbe creare numerosi script, in cui il ruolo del pizzaiolo è quello di un attore che interpreta la parte con “tanto studio, zero improvvisazione” (Alessio, 8). Le improvvisazioni, da Alessio

ritenute come un elemento da contrapporre allo studio, sono spesso delle riconfigurazioni dello script consegnato dal regista o dal progettista. Queste non sono casuali, ma si rifanno delle abilità attoriali o culinarie difficili da spiegare verbalmente, derivanti spesso da un lungo periodo di studio, pratico o teorico che sia.

Il caso di Matteo è esemplare di come le conoscenze in uso vengano apprezzate anche dai tradizionalisti, purché non diventino talmente pervasive da non lasciare più spazio al pizzaiolo:

“Insomma l’unica cosa che ho cambiato io di impasto tradizionale è il peso, è la grammatura, peso tutto in modo da dare un prodotto sempre omogeneo, è l’unica cosa che ho preso dalla contemporaneità, per il resto sono tornato indietro.” (Matteo, 4, Tradizionale)

“Non dovrebbero sviluppare troppi prodotti perché sennò è come quando tipo un meccanico che aggiusta le cose e uno che cambia il pezzo... ci stanno portando a essere come quelli che cambiano solo i pezzi... invece penso che un vero meccanico è quello che l’aggiusta il pezzo.” (Matteo, 4, Tradizionale)

Il pizzaiolo tradizionalista può includere farine progettate per una pizza contemporanea così come trasformare la propria cucina in un sistema di dispositivi di iscrizione in misura maggiore rispetto al passato. Inoltre, egli può utilizzare la scienza per prevenire i danni in alcune contingenze rischiose, anziché per usare continuamente nuovi artefatti unicamente per come sono stati pensati, cioè configurati. Ciò vuol dire che anche Matteo può adoperare la scienza accademica, pur rimanendo tradizionalista, così come il contemporaneo potrebbe adottare i saperi taciti pur rimanendo tale. Riconoscere quanto detto, significherebbe far venire meno la delimitazione fra una cucina arretrata ed una scientifica. Si riconoscerebbe, invece, che le due tipologie di cucina si differenziano per una serie di trasformazioni differenti, cioè per delle ricette differenti. Qualora ciò accadesse, la distinzione fra innovatori e arretrati fatta da alcuni sfuma nei forni da cui escono due pizze dal sapore diverso: la tradizionale e la contemporanea.





## Conclusioni

La cucina è un ambiente di lavoro saturo di conoscenza. Da alcuni partecipanti, tale ambiente viene chiamato “laboratorio”, poiché è il luogo in relazione a cui studiano, applicano i propri studi, sperimentano e producono le proprie teorie. Fra questi non vi sono tradizionalisti, sebbene anche la loro cucina, come si è visto in precedenza, sia un luogo di applicazione e produzione delle conoscenze. Però, nei modi in cui queste vengono applicate e prodotte vi sono delle differenze. Si ritiene fondamentale, perciò, una definizione di laboratorio “procedurale e prasseologica” come quella di Guggenheim (2012, 4). Secondo quest’ultimo, il laboratorio non è tanto un luogo in senso fisico, bensì una serie di procedure attraverso le quali gli scienziati creano un confine fra un ambiente esterno, considerato trascurabile per quanto concerne l’autorità cognitiva di un artefatto, ed un ambiente interno, parzialmente controllato e perciò ritenuto come fonte rilevante della validità del medesimo artefatto. Anche tale separazione fra esterno ed interno non è fondamentalmente fisica, quanto un modo tramite il quale sono possibili “l’assenza di luogo e la ricerca priva di conseguenze”, ossia le due “caratteristiche centrali del laboratorio” (*Ivi*, 3). L’assenza è quanto inteso da Kohler (2008, 766): le affermazioni epistemiche generate nell’ambiente controllato possono essere estese ad altri ambienti non controllati, ciò rende il laboratorio un “meccanismo di generalizzazione” (Guggenheim, 2012, 4). Il laboratorio, poiché controllato, è stabile, a differenza dell’oggetto di conoscenza. Affinché vi sia la capacità di estendere le affermazioni ad ambienti esterni, questa stabilità è necessaria, in modo che con gli stessi input siano prodotti gli stessi risultati. Qualora vi fosse una variazione in questi, essa è dovuta all’instabilità dell’oggetto di conoscenza. Perciò è necessaria la separazione fra esterno e interno, così come è necessaria per una “ricerca priva di conseguenze” (Krohn e Weyer, 1994: 181), ossia la mancanza di conseguenze nel mondo reale. Il laboratorio funziona come “contenitore” (Guggenheim, 2012, 4) delle azioni che avvengono al suo interno, poiché è un ambiente controllato, separato, come si è detto prima, dagli ambienti esterni. Quanto avviene al suo interno rimane sotto controllo e può essere reversibile.

Per quanto si verifichi la creazione di un ambiente interno che si separa da uno esterno nella cucina di entrambi i gruppi, contemporanei e tradizionalisti, ciascun laboratorio è in grado di “interpretare diversi livelli di assenza di luogo e azione priva di conseguenze” (*Ivi*, 5). Infatti, mancanza di luogo e contenimento non sono assoluti e naturali, bensì sono termini relativi ad un continuum in cui laboratori diversi si posizionano su livelli diversi. (*Ibidem*). Dunque, anche il laboratorio può fallire, sia nella generalizzazione che nel contenimento. È possibile cercare il suo fallimento nelle “catene di traduzioni” (Latour, 1999, 69), poiché sono queste che stabilizzano degli artefatti al di fuori del laboratorio.

Nell’ambiente dei tradizionalisti vi è un contatto più diretto con la materia, le fasi di preparazione prevedono meno trasformazioni simboliche rispetto all’ambiente dei contemporanei, in cui vi sono più intermediari nel rapporto con la materia, nelle cui fasi di preparazione quindi vi sono molte più trasformazioni della materia in simbolo e viceversa. Da una parte vi sono molte conoscenze artigianali, dall’altra molte conoscenze teoriche, senza una demarcazione netta. Dall’analisi dei dati, si evince come la spaccatura fra i due gruppi non si apre a partire dalla quantità delle conoscenze, bensì dalla quantità di iscrizioni. Ciascun pizzaiolo ha le proprie, spesso incommensurabili conoscenze, su cui è difficile, se non impossibile, porre dei paragoni. Ciò che è certo, invece, è che alcuni pizzaioli utilizzano più dispositivi di iscrizioni di altri. I contemporanei, infatti, basano molto del proprio lavoro su teorie, schemi, grafici, simboli, numeri, scritti nero su bianco. Inoltre, la spaccatura non si apre neppure a partire dalla qualità di queste conoscenze, bensì dalla garanzia di qualità, che è più facilmente riscontrabile laddove vi siano maggiori iscrizioni, che rendano tracciabili le fasi di traduzione (Latour, 1999, 46).

Secondo Latour, la garanzia di qualità delle conoscenze, la validità cioè della fonte scientifica, è data a sua volta dalla qualità della “catena di operazioni (di traduzione) nella sua interezza” (*Ivi*, 69). Il suo modello prevede una costruzione delle conoscenze attraverso delle fasi di traduzione della materia in forma e della forma in materia, in cui “ogni fase è materia per la fase successiva, mentre è forma per quella precedente” (*Ivi*, 74) (Fig.13).

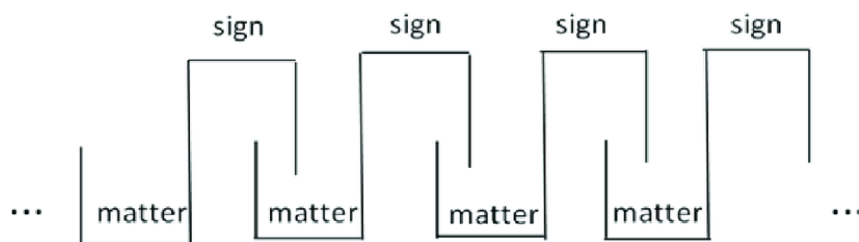


Figura 13. Catena di operazioni di traduzione (Latour, 1999, 70)

Conoscere, per Latour, non significa soltanto esplorare, ma anche poter tornare indietro, poter “ritornare sui propri passi” (*Ibidem*). Egli pone una catena di fasi di traduzione in cui è di fondamentale importanza potersi muovere avanti e indietro, ossia trovare continuamente il collegamento tra una fase e l’altra. Ciò è possibile grazie alle iscrizioni, le quali permettono sia di tenere traccia della forma dell’oggetto nelle fasi precedenti, così da poterci ritornare, sia ne “sostituiscono” la forma con un’altra che mette in mostra aspetti “precedentemente invisibili” (*Ivi*, 65-66); allo stesso tempo, si mantengono nelle varie fasi alcune caratteristiche dell’oggetto inalterate, poiché ritenute fondamentali per l’obiettivo del caso. Dunque, poiché le conoscenze si costruiscono tramite le fasi di traduzione, per verificarne la validità è necessario che la sua catena di trasformazioni rimanga “reversibile” (*Ivi*, 69).

Pertanto, i contemporanei hanno maggiori possibilità di rendere e mantenere valide le proprie conoscenze. Essi, grazie al maggior uso di iscrizioni, possono muoversi più facilmente avanti e indietro nella catena delle proprie operazioni. Queste iscrizioni sono rappresentative delle trasformazioni sociotecniche avvenute in cucina, ossia della proliferazione di ibridazioni sociotecniche. Infatti, nelle varie fasi vi è una continua ibridazione tra i pizzaioli, i loro assistenti, i vecchi e nuovi metodi di apprendimento, le macchine, gli ingredienti e gli oggetti utilizzati, i simboli e le teorie. È questo il risultato dell’utilizzo di nuovi strumenti quali l’impastatrice di nuova generazione, il frigorifero, il laser di temperatura o il bilancino di precisione, i forni a gas ed elettrici; la frequentazione di nuovi corsi ed accademie; l’utilizzo delle nuove farine e delle relative conoscenze teoriche. La realtà, la materialità viene tradotta per poter essere comprensibile all’intelletto, divenendo cioè intellegibile; a sua volta, l’intelletto viene tradotto nella realtà incidendo su di essa. Si tratta, dunque, di un continuo intrecciarsi tra realtà e intelletto. L’osservazione delle fasi di traduzione permette di scoprire come

l'intrecciarsi tra natura e società sia effettuato con ancora maggior vigore da parte dei contemporanei, rispetto ai tradizionalisti. In questo susseguirsi di traduzioni, iscrizioni, ibridazioni, vi è una “dialettica di guadagno e perdita” (Ivi, 70): in ogni fase di trasformazione della pizza, dalla semina del grano fino alla recensione del cliente, si perdono “località, particolarità, materialità, molteplicità, e continuità” in un processo di “riduzione”; d'altra parte, però, si guadagnano molta più “compatibilità, standardizzazione, testo, calcolo, circolazione e relativa universalità” in un processo di “amplificazione” (Ivi, 70-71) (Fig.14).

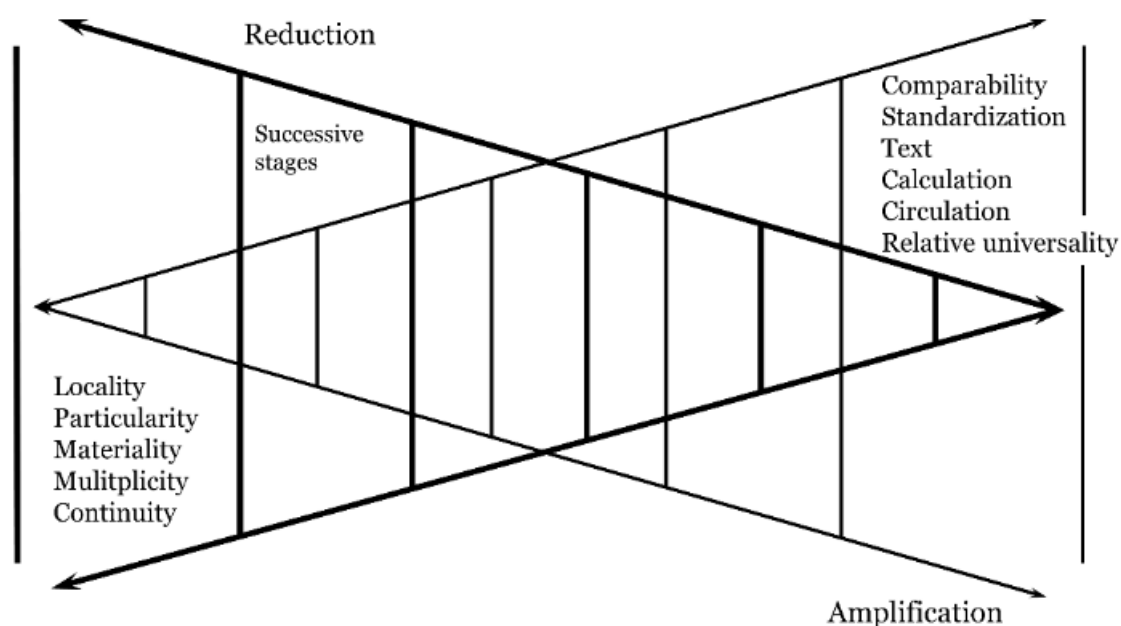


Figure 14. Triangoli di amplificazione e riduzione (Latour 1999, 71)

La standardizzazione e l'unicità della pizza contemporanea sono rappresentative di un maggiore processo di amplificazione e riduzione rispetto a quella tradizionale. Essa può essere comparabile con altre della stessa tipologia, può essere riprodotta in maniera omogenea, può essere messa per iscritto, può essere calcolata, può circolare più facilmente e può essere più facilmente generalizzata. Inoltre, la catena di traduzioni della contemporanea è più reversibile, perciò, come si è detto prima, diventa più autorevole, con minori rischi di fallimento rispetto alla tradizionale. Al contrario, la variabilità e la pluralità della pizza tradizionale sono rappresentative di una pizza difficilmente paragonabile con altre, poiché è spesso molto legata ad un determinato luogo, mantenendo tutte le sue particolarità, ed è più legata a processi concreti.

Permette, inoltre, una maggiore capacità di cambiare nella sua circolazione nonché di mantenersi stabile in un determinato ambiente piuttosto che generalizzarsi per più ambienti esterni.

L'ibridazione fra nuove tecniche, conoscenze, tecnologie ed ingredienti dei contemporanei si distingue da quella dei tradizionalisti per i motivi visti fin qui. Ma non vi è un'ibridazione superiore all'altra, non sussiste la distinzione fra un'ibridazione avanzata ed una arretrata. Non vi sono saperi e oggetti che avvantaggiano i contemporanei, ed altri che ostacolano i tradizionalisti nel proprio lavoro. La distinzione che vi è fra le due ibridazioni è il punto in cui si colloca all'interno della catena di operazioni di traduzione. Infatti, tradizionalisti e contemporanei si trovano entrambi al suo interno, ma in punti diversi. Come si è visto in precedenza, la catena funziona secondo una dialettica di guadagno e perdita, pertanto ciascuna posizione porta con sé pregi e difetti del doppio effetto di amplificazione e riduzione.

La catena di cui qui si tratta è quella inerente alla preparazione della pizza. All'interno della catena, essa va incontro ad un processo metamorfico, tale per cui in ogni punto assume diverse forme, ma non vi sono evidenze per cui una forma sia superiore all'altra. Piuttosto, ogni forma porta con sé delle caratteristiche ritenute rilevanti affinché possa essere ricollegata alle altre forme, ma differisce sotto altri aspetti. Dunque, ciascuna forma ha un'identità ibrida in cui si assemblano in maniera diversa attori umani e non umani che convergono o si distaccano nella rete sociotecnica. Un'analisi esclusivamente materiale o sociale di queste trasformazioni non permetterebbe di coglierne le associazioni, il modo in cui cioè gli attori si assemblano e danno vita a questi ibridi, quali la pizza tradizionale e la pizza contemporanea. Non sarebbe possibile osservarne i nodi attraverso cui si uniscono e stabilizzano una rete, né il modo in cui questa rete si lega ad altre, la molteplicità delle cause e degli effetti. La realtà, in cui ambiti quale naturale e sociale restano continuamente intrecciati, non è unica, bensì è metamorfica, giacché può assumere diverse forme, diversi assemblaggi. Ciascuno di questi permette di vedere alcuni lati della realtà, ma non altri. Ogni ibridazione porta con sé la forza di mostrare alcuni lati della realtà, nonché la debolezza di non mostrarne altri. Così come ogni forma d'arte può svelare alcuni aspetti della realtà, esteriore o interiore, concreta o astratta che sia, non può mostrarne altri; così anche ciascun assemblaggio, ciascuna forma che può assumere la pizza. È possibile definire anch'essa, la pizza, come

metamorfica, giacché capace di trasformarsi e di mostrare diversi lati del mondo. Così è guardando alla differenza fra la forma tradizionale e quella contemporanea, in cui non vi è un miglioramento totale nel passaggio dall'una all'altra, bensì un'amplificazione di alcune caratteristiche e la riduzione di altre. In particolar modo, è un assemblaggio in cui predominano la standardizzazione e l'unicità, e ciò, come si è visto, comporta alcuni vantaggi, ma anche degli svantaggi.

Ogni elemento che converge per la preparazione della pizza è sempre più misurato, calcolato, scritto, standardizzato nelle sue caratteristiche ed azioni. La cosiddetta modernizzazione della pizza comporta il rischio di perdere la molteplicità, l'eterogeneità delle preparazioni, a favore dell'unicità, dell'omogeneità. Guardare alle fasi di traduzione, alle varie forme che può assumere la realtà, è ciò che può aiutarci a migliorare le nostre conoscenze, recuperandole, mantenendole, scoprendone di nuove. Recupero, mantenimento e scoperta non si escludono a vicenda, anzi, si sostengono l'un l'altro. Mantenere e recuperare le tracce delle forme precedenti può essere d'aiuto per scoprirne di nuove, persino quando quelle recuperate vengono ritenute come superate. Infatti, tornare indietro, ripercorrere i propri passi, permette di rivedere anche le scelte fatte sino a quel momento. Trattandosi di scelte, è possibile che vi siano altre opzioni, altre strade percorribili, che arricchiscono, anziché escludere, quella da cui si faceva ritorno. Tornare indietro, percorrere una nuova strada, significa conoscere altre forme della realtà, da aggiungere a quelle viste in precedenza, per avere una mappa sempre più grande con cui orientarsi.

La standardizzazione e l'unicità sembrano diffondersi non soltanto nella preparazione della pizza, ma anche in altri contesti culinari nonché in altre attività. Potrebbero essere delle caratteristiche di ciò che viene chiamata modernizzazione, perlomeno in diversi ambiti, la cui diffusione è amplissima (Latour 1993). Si tratta, perciò, di un processo che potrebbe influenzare enormemente la realtà e che pertanto è necessario analizzare nelle sue trasformazioni socio-materiali, anziché darlo per scontato come un prodotto dell'avanzamento tecnologico o delle preferenze di un élite culturale. Ciò significa, anzitutto, porre in discussione l'idea che la modernizzazione abbia una sola strada, quella in cui sono preponderanti standardizzazione e unicità. È possibile tornare indietro e osservare le trasformazioni sociotecniche per capire che cosa può essere cambiato, quali altre strade è possibile percorrere, quali altre forme può assumere ciò che

definiamo modernizzazione. Sarebbe altrettanto utile e strettamente collegato comprendere le motivazioni dietro alle scelte che hanno portato all'ampliamento dei processi di standardizzazione, nonché quali implicazioni vi siano. Per quanto concerne le motivazioni potrebbero esserci stati dei vincoli socio-materiali oggi più facilmente superabili, così come potrebbe essere ancora difficile superarli, o potrebbero infine non esserci mai stati. Anche le implicazioni possono essere tra le più disparate. Una di queste potrebbe essere l'eccessivo spingersi di questo processo, che ha portato a una riduzione drastica della comprensione di alcune forme della realtà, a favore di altre. Questo ha generato strade sempre più deserte e altre sempre più affollate, creando uno squilibrio che non è né umano né naturale, bensì socio-naturale.





# Appendice

## Appendice A

### INFORMATIVA RIGUARDO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

(ART. 13 REG. UE 2016/679)

*Gentile Signore/a*

ai fini previsti dal Regolamento UE 2016/679 sopra richiamato (di seguito “G.D.P.R. 2016/679”), recante le nuove disposizioni a tutela della “privacy” e relativo alla protezione e al trattamento dei dati personali, la informo che il trattamento dei suoi dati personali, saranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa prevista dal citato Regolamento e degli obblighi di riservatezza, correttezza, liceità e trasparenza.

#### **a) Titolare del trattamento**

Il titolare del trattamento è \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

#### **b) Finalità del trattamento**

I dati personali forniti, in particolare nome, cognome, ente o istituzione di appartenenza, ruolo saranno trattati al fine della partecipazione al progetto di ricerca finalizzato alla redazione di una tesi magistrale in Culture, Formazione e Società globale dell’Università di Padova. L’obiettivo generale della tesi è indagare, nella formazione delle comunità energetiche, i singoli attori con un focus specifico sul ruolo delle amministrazioni locali sviluppato in relazione all’obiettivo di evidenziare elementi che favoriscano lo sviluppo del tessuto sociale.

#### **c) Modalità di trattamento e conservazione**

Se acconsente a partecipare alla ricerca in questione alcuni dati verranno raccolti attraverso una intervista online che sarà videoregistrata. Le segnalo che, nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione dei dati, ai sensi dell’art. 5 del G.D.P.R. 2016/679, previo il Suo consenso libero ed esplicito espresso nell’allegato alla presente informativa, le registrazioni saranno conservate per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolte e trattate.

#### **d) Ambito di comunicazione e diffusione**

La informiamo, inoltre, che le videoregistrazioni non saranno mai diffuse e non saranno oggetto di comunicazione senza il suo esplicito consenso, ma che parti dell’intervista verranno usate in modo esplicativo nella stesura e l’intera intervista verrà allegata alla tesi di laurea.

#### **e) Diritti dell’interessato**

In relazione ai dati oggetto del trattamento di cui alla presente informativa all’interessato è riconosciuto in qualsiasi momento il diritto di:

- Accesso (art. 15 Regolamento UE n. 2016/679);
- Rettifica (art. 16 Regolamento UE n. 2016/679);

- Cancellazione (art. 17 Regolamento UE n. 2016/679);
- Limitazione (art. 18 Regolamento UE n. 2016/679);
- Opposizione al trattamento (art. 21 Regolamento UE n. 2016/679);
- Revoca del consenso al trattamento, senza pregiudizio per la liceità del trattamento basata sul consenso acquisito prima della revoca (art. 7, par. 3 Regolamento UE n. 2016/679);
- Proporre reclamo all'Autorità Garante per la Protezione dei dati personali (art. 51 Regolamento UE n. 2016/679).

**f) Esercizio dei diritti**

L'esercizio dei diritti può essere esercitato mediante comunicazione scritta da inviare via email all'indirizzo su citato.

**PROGETTO DI RICERCA AI FINI DELL'ELABORAZIONE DELLA TESI DI LAUREA MAGISTRALE IN CULTURE, FORMAZIONE E SOCIETÀ GLOBALE DELL'UNIVERSITÀ DI PADOVA**

MANIFESTAZIONE DEL CONSENSO

Il/la \_\_\_\_\_ sottoscritto

In \_\_\_\_\_ qualità \_\_\_\_\_ di

ai sensi e per gli effetti dell'art. 7 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679, con la sottoscrizione del presente modulo

ACCONSENTE

NON ACCONSENTE

al trattamento dei dati personali secondo le modalità e nei limiti di cui all'informativa allegata ivi inclusi quelli considerati come categorie particolari di dati.

Luogo e data

Firma del/della dichiarante

\_\_\_\_\_  
(per esteso e leggibile)

## **Appendice B**

### **Struttura base interviste semi-strutturate**

- Come è iniziato il tuo percorso lavorativo?
- Quali cambiamenti hai riscontrato nel mestiere da quando hai iniziato a lavorare?
- Come definiresti la tua pizza e il tuo lavoro?
- Se tradizionale/tipica/contemporanea, che cosa la rende tale? Quali aspetti del tuo lavoro?
- Nell'utilizzo di quali strumenti, metodi e ingredienti si contraddistingue il tuo lavoro?
- Quale farina utilizzi? Perché?
- Come funziona il tuo rapporto con il tuo fornitore di farina?
- Hai mai cambiato farina?



## Bibliografia

- Abram, S., & Waldren, J. (1997). Introduction: Tourists and Tourism—Identifying with People and Places. In S. Abram, J. Waldren, & D. V. L. Macleod (Eds.), *Tourists and Tourism. Identifying with People and Places* (pp. 1–11). Oxford: Berg. <https://doi.org/10.4324/9781003136002>
- Akrich, M. (1992). The de-description of technical objects. In W. E. Bijker & J. Law (Eds.), *Shaping Technology / Building Society* (pp. 205–225). The MIT Press. <https://mitpress.mit.edu/9780262521949/shaping-technology-building-society/>
- Barnes, B., & Edge, D. O. (1982). *Science in Context*. MIT Press (MA).
- Benjamin, W. (2015). *L'opera d'arte nell'epoca della sua riproducibilità tecnica*. Donzelli Editore. (Original work published 1939)
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: a social critique of the judgement of taste*. Harvard University Press.
- Bowker, G. C., & Star, S. L. (2000). *Sorting Things Out*. MIT Press.
- Callon, M. (1984). Some Elements of a Sociology of Translation: Domestication of the Scallops and the Fishermen of St Brieuc Bay. *The Sociological Review*, 32(1), 196–233. <https://doi.org/10.1111/j.1467-954x.1984.tb00113.x>
- Ceccarini, R. (2011). *Pizza and pizza chefs in Japan: a case of culinary globalization*. Brill.
- César Vega, Job Ubbink, & Van, E. (2013). *The kitchen as laboratory: reflections on the science of food and cooking*. Columbia University Press.
- Charmaz, K. (2006). *Constructing Grounded Theory: A Practical Guide through Qualitative Analysis*. Sage.
- Collins, H. M. (2001). Tacit Knowledge, Trust and the Q of Sapphire. *Social Studies of Science*, 31(1), 71–85. <http://www.jstor.org/stable/285818>
- De Silva, A. (2022). Pierre Bourdieu, food and change. Legitimising a “popular” dish – pizza – within the Paris restaurant space. *HAL (Le Centre Pour La Communication Scientifique Directe)*, 2/2022. <https://doi.org/10.1423/104933>
- Descola, P. (1986). *La Nature domestique. Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*. Maison des Sciences de l'Homme, Paris.
- Duram, L. (2012). Irish Chefs and Restaurants in the Geography of “Local” Food

- ValueChains. *The Open Geography Journal*, 5(1), 16–25.  
<https://doi.org/10.2174/1874923201205010016>
- Fromhold-Eisebith, M. (2018). Benoît Godin and Dominique Vinck (eds.): Critical Studies of Innovation. Alternative Approaches to the Pro-Innovation Bias. Cheltenham and Northampton: Edward Elgar (2017). *Zeitschrift Für Wirtschaftsgeographie*, 62(1), 85–86. <https://doi.org/10.1515/zfw-2018-0002>
- Gieryn, T. F. (1983). Boundary-Work and the Demarcation of Science from Non-Science: Strains and Interests in Professional Ideologies of Scientists. *American Sociological Review*, 48(6), 781–795. <https://doi.org/10.2307/2095325>
- Glaser, B. G., & Strauss, A. L. (1967). *The Discovery of Grounded Theory*. Aldine Transaction.
- Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine, and Class*. Cambridge University Press.
- Goulet, F. (2013). Narratives of experience and production of knowledge within farmers' groups. *Journal of Rural Studies*, 32, 439–447. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2013.09.006>
- Guggenheim, M. (2012). Laboratizing and de-laboratizing the world. *History of the Human Sciences*, 25(1), 99–118. <https://doi.org/10.1177/0952695111422978>
- Harding, S. G. (2011). *The Postcolonial science and technology studies reader*. Duke University Press.
- Harding, S., Inderpal Grewal, Kaplan, C., & Wiegman, R. (2008). *Sciences from Below: Feminisms, Postcolonialities, and Modernities*. Duke University Press.
- Havard, L. J. (2022). “Almost to candy height:” knowledge-making in the early modern kitchen, 1700-1850. *Cultural and Social History*, 19(2), 1–21. <https://doi.org/10.1080/14780038.2022.2033148>
- Hobsbawm, E. J. (1983). *The Invention of Tradition*. Cambridge University Press.
- Kohler, Robert E. (2008). Lab History: Reflections. *Isis*, 99(4), 761–768. <https://doi.org/10.1086/595769>
- Krohn, W., & Weyer, J. (1994). Society as a laboratory: the social risks of experimental research. *Science and Public Policy*, 21(3), 173–183. <https://doi.org/10.1093/spp/21.3.173>
- Latour, B. (1993). *We Have Never Been Modern*. Harvard University Press.
- Latour, B. (1999). Circulating reference. Sampling the Soil in the Amazon Forest. In

- Pandora's hope: Essays on the reality of science studies* (pp. 24–79). Harvard University Press.
- Latour, B. (2022). *Riassemblare il sociale*. Mimesis.
- Latour, B., & Woolgar, S. (1979). *Laboratory life: the construction of scientific facts*. Princeton University Press.
- Marino, M. P., & Crocco, M. S. (2015). Pizza: Teaching US History through Food and Place. *The Social Studies*, *106*(4), 149–158. <https://doi.org/10.1080/00377996.2015.1020354>
- Miller, D. (1987). *Material culture and mass consumption*. B. Blackwell.
- Mongili, A. (2010). Making bread the old-fashioned way. Recombinant typicalities and the absence of bakers. *Tecnoscienza – Italian Journal of Science & Technology Studies*, *1*(2), 33–56.
- Mongili, A., & Pellegrino, G. (2020). Infrastrutture e Standard. In P. Magaudda & F. Neresini (Eds.), *Gli studi sociali sulla scienza e la tecnologia* (pp. 127–142). Il Mulino.
- Pellegrino, G. (2014). Contingency in Infrastructures: Vulnerability, Ductility, Resilience. In A. Mongili & G. Pellegrino (Eds.), *Information infrastructure(s): boundaries, ecologies, multiplicity* (pp. 26–51). Cambridge Scholars Publishing.
- Pinch, T. (2003). How users matter: the co-construction of users and technologies. In N. Oudshoorn & T. Pinch (Eds.), *How Users Matter: the co-construction of users and technology* (pp. 247–270). Mit Press.
- Roosth, S. (2013). Of Foams and Formalisms: Scientific Expertise and Craft Practice in Molecular Gastronomy. *American Anthropologist*, *115*(1), 4–16. <https://doi.org/10.1111/j.1548-1433.2012.01531.x>
- Shapin, S., & Schaffer, S. (1985). *Leviathan and the Air-Pump Hobbes, Boyle, and the Experimental Life*. Princeton University Press.
- Siniscalchi, V. (2010). Regimi di singolarità e politiche della ripetizione. *La Ricerca Folklorica*, *61*, 125–134. <https://www.jstor.org/stable/41548472>
- Spence, C., & Youssef, J. (2018). Assessing the long-term impact of the molecular gastronomy movement on haute cuisine. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *14*, 35–44. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.10.001>
- Star, S. L. (1999). The Ethnography of Infrastructure. *American Behavioral Scientist*,

- 43(3), 377–391. <https://doi.org/10.1177/00027649921955326>
- Star, S. L. (2010). This is Not a Boundary Object: Reflections on the Origin of a Concept. *Science, Technology, & Human Values*, 35(5), 601–617. <https://www.jstor.org/stable/25746386>
- Star, S. L. (2016). Revisiting ecologies of knowledge. Work and politics in science and technology. In G. C. Bowker, S. Timmermans, A. Clarke, & E. Balka (Eds.), *Boundary Objects and Beyond. Working with Leigh Star* (pp. 13–46). Cambridge, MA, The MIT Press.
- Star, S. L., & Griesemer, J. R. (1989). Institutional Ecology, 'Translations' and Boundary Objects: Amateurs and Professionals in Berkeley's Museum of Vertebrate Zoology, 1907-39. *Social Studies of Science*, 19(3), 387–420.
- Stazio, M. (2021). Verace Glocal Pizza. Localized globalism and globalized localism in the Neapolitan artisan pizza. *Food, Culture & Society*, 24(3), 1–25. <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.1884400>
- Vinck, D. (1999). Les objets intermédiaires dans les réseaux de coopération scientifique : Contribution à la prise en compte des objets dans les dynamiques sociales. *Revue Française de Sociologie*, 40(2), 385. <https://doi.org/10.2307/3322770>
- Vinck\_Dominique. (2006). *L'équipement du chercheur : comme si la technique était déterminante*. Ethnographiques.org. <https://www.ethnographiques.org/2006/Vinck>
- Wall, W. (2016). *Recipes for thought: knowledge and taste in the early modern English kitchen*. Penn, University of Pennsylvania Press.
- Werrett, S. (2023). Food, Thrift, and Experiment in Early Modern England. *Global Food History*, 9(3), 1–17. <https://doi.org/10.1080/20549547.2021.1942666>