

Il cibo e la comunicazione

Può il cibo migliorare la comunicazione? Sicuramente del buon cibo servito da persone qualificate in un ambiente raffinato, predispone gli animi ad un vero e proprio "incontro"



Dagli studi di psicologia sociale risultano ormai in modo evidente che un gruppo è coeso se le dinamiche sulle quali si basa sono ben collaudate. Tali dinamiche migliorano nel tempo se la comunicazione è fluente al punto tale da armonizzare le relazioni tra i membri. E' altresì evidente che se il gruppo gode di armonia raggiunge risultati maggiori rispetto alla somma delle sue parti.

Da qualche anno è in voga una pratica denominata [Team Building](#) che molte aziende, società sportive e gruppi sociali perseguono al fine di ottimizzare il lavoro di squadra.

Tale attività viene realizzata attraverso delle attività di gruppo opportunamente guidate e supervisionate, realizzate in settori diversi da quello di appartenenza. Ad esempio, se si intende consolidare le relazioni interpersonali di un gruppo di lavoratori, si organizzano attività ludiche/ricreative durante le quali i singoli partecipanti possano prendere confidenza con i rimanenti componenti del gruppo in una realtà non competitiva. Queste attività, realizzate durante l'orario di lavoro mirano a consolidare il cameratismo intorno ad un obiettivo comune in modo del tutto distensivo.

Tra le diverse formule praticabili, una tra le più interessanti è quello di **cucinare** assieme del cibo e successivamente consumarlo.

Ci si reca in una **cucina professionale** e a seconda la complessità del compito, a sottogruppi di persone si affidano la realizzazione delle diverse preparazioni che, assieme, concorreranno a formulare un [menù](#) completo. Le attività si affrontano con spirito di collaborazione per realizzare una finalità comune. Alla fine delle preparazioni ci si siede attorno ad un tavolo e si consuma l'intero menù in un clima di cordialità e gioco.

Se il team building è una pratica recente, da sempre l'essere umano ha utilizzato il cibo per avvicinare il suo prossimo e per creare con esso l'auspicata armonia.

Molte altre sono le situazioni in cui il cibo contribuisce ad avvicinare e creare una comunicazione fluente.

Nel corteggiamento, ad esempio, molto spesso il cibo rappresenta il giusto veicolo comunicativo. Può rappresentare

un argomento neutro sul quale incentrare il dialogo, intrattenendosi in conversazioni che hanno come argomento la preparazione di **ricette** o sulla condivisione delle diverse preparazioni.

Ma una delle pratiche più frequenti è quello di vedersi a cena in intimità o se il corteggiamento è in una fase iniziale, anche in un contesto di gruppo. Persone di qualsiasi età fanno uso di questo “stratagemma” per creare la giusta armonia di coppia.

Molti eventi della vita umana si consumano intorno ad un tavolo. Oltre quelli già accennati, si ricorre ad eventi conviviali per celebrare nascite, unioni, promozioni o sigillare accordi e relazioni interpersonali. Ogni occasione è buona per consumare un pasto insieme e questo ha il potere di rinfrancare gli animi, distenderli e metterli nella condizione di dialogare.

Un esempio magistrale di questa realtà viene fornito nel film Il [pranzo di Babette](#).

In un villaggio della **Danimarca**, Martina e Philippa, figlia di un pastore protestante e decano di una piccola comunità locale ospitano una signora francese sfuggita alla repressione della [Comune di Parigi](#). Dopo qualche anno che Babette vive con loro, riceve una vincita di 10 mila franchi d'oro e per sdebitarsi con le figlie del decano decide di preparare un pranzo per celebrare la memoria del pastore loro padre.

Sulle prime, le due sorelle pur sentendosi lusingate per l'offerta, pensano di non accettare anche perché la comunità attraversa un momento di dissidi che potrebbero peggiorare a seguito dei possibili commenti dovuti alle critiche di spendere una tale somma per i piaceri della gola e non per aiutare le persone bisognose che vivono all'interno della comunità.

Alla fine decidono di accettare facendo però la promessa di non proferire parola sul cibo che consumeranno in modo da rimanerne emotivamente distaccati.

I dodici invitati arrivano all'appuntamento nel giorno stabilito, e con loro il generale Lorens Lowenhielm, in gioventù spasimante di una delle sorelle, che capisce subito, già dall'apparecchiatura della tavola, che quello sarà un pranzo speciale. Lui aveva vissuto a Parigi ed aveva l'abitudine di frequentare uno dei tepli culinari di quella città: Il [Café Anglais](#). Babette era stata cuoca di quel locale e per l'occasione si era fatta arrivare da **Parigi** molte prelibatezze e vini di gran pregio, con le quali aveva realizzato, con arte e maestria, un vero capolavoro culinario.

Rinfrancati dalla bontà del cibo che man mano consumano, tutti diventano gioviali e gli animi si distendono. Riaffiorano i ricordi del passato e grazie agli stati d'animo rinfrancati dal buon cibo, si chiariscono dissidi e si derimono discordie che avevano “avvelenato” i rapporti nel tempo.

Pur evitando ogni commento sul cibo, come si erano proposti, gli invitati trovano la forza di superare gli attriti sorti nella comunità dopo la morte del decano, arrivando, alla fine, a danzare tutti insieme tenendosi per mano sotto il cielo stellato.

Franco Tacconelli