

## **“Brevi cronache dal Taglieristan: topografia della damnatio estetica”.**

**Ivo Stefano Germano**

**Professore Associato di “Sociologia dei Processi Culturali e Comunicativi”**

**Università degli Studi del Molise.**

### *Abstract:*

Scoprire il “Taglieristan” è facilissimo. Impossibile non accorgersene. Si tratta di un luogo preciso, il Quadrilatero che, ora, ospita una vasta mangereccia a cielo aperto per il turismo low cost. Salvarsi dal “Taglieristan” come esito di precise scelte di business e amministrative tagliere, dopo tagliere diventa difficilmente immaginabile. Di tutto il resto, soprattutto, dal punto di vista degli immaginari avanzati della turistizzazione e gentrificazione di Bologna si scriverà nel capitolo proposto. A partire dall'onnipresenza, onnipervasività, preponderanza visiva di taglieri con affettati misti, crescentine, tigelle e formaggi del territorio.

### Parole chiave:

Sociologia della comunicazione e dei media, sociologia della cultura, urban storytelling, immaginari avanzati, simbolico.

### **1.1 Un mare di taglieri e poi?**

L'intento del mio scrivere mette a tema una città, Bologna, un luogo preciso, un tempo afferente all'arte del “Quadrilatero”, cioè a strade d'artigiani e commercianti fra le vie dell'Archiginnasio, Orefici, Drapperie, Marchesana, cioè il “Taglieristan”. Che cos'è? Di cosa si tratta? A questi interrogativi occorre rispondere con la domanda iniziale, a suo tempo posta da Max Weber su cosa sia un città (seconda parte di Economia e società: “*La città: tipologia del potere non-legittimo*”).

La comprensione di ciò che stabilizza il mercato favorendo gli scambi economici in relazione all'intersecarsi di fattori politici, culturali, come “insieme di cittadini” e spazio emozionale, dunque, ad alta pregnanza simbolica è stata sostituita, a larghi passi, dalla “corsa al tagliere”, cioè da una limitazione, da una dettatura amministrativa e organizzativa di percorsi turistici prestabiliti. Dire Taglieristan significa recitare la parolina magica o mefitica dell'ingresso nell'età dell'overtourism, con le sue “trappole per turisti” (Canestrini 1993). Ad emergere è un triplice moto centrifugo che assomma scelte di governance differenti:

- 1) Il Taglieristan, quale prosecuzione/differenziazione funzionale del modello dalla “food valley”.
- 2) Il Taglieristan, come biglietto da visita per l'overtourism.
- 3) Il Taglieristan, quale esito della convergenza storica fra le tratte di Ryan Air che da ottobre 2008 confluiscono sull'aeroporto Guglielmo Marconi e l'alta velocità, tra Venezia e Firenze .

La risultante antropologico-sociale ha comportato la concrezione dell'indistinto, la copia conforme di tubi digerenti, il vortice di trolley, il continuo sottofondo di forni a microonde, onnipresenza di bancomat e campanelli cifrati, lucchetti appesi ad ogni dove. A ennesima conferma di quanto sostenuto da Slavoj Žižek, in merito all' "ideologia dell'edonismo liberale", senza rivali.

È sotto gli occhi di tutti. Una possibile definizione di "Taglieristhan" mette a tema l'avanzamento dell'immaginario del cibo in parallelo ad un processo simbolico flebile, non tanto come oggetto di studio, di fatto rischiando un clamoroso effetto perverso di "gentrificazione concettuale" (Semi 2023), ma in tanto in quanto percorso a cielo aperto di "trappole turistiche" (**La gadgetizzazione del Taglieristhan foto 1**).

La "mistica degli tagliere" si riconosce così in più di un cantore/cliente. Li si direbbe gli illustratori dell'almanacco e dell'alambiccato gastronomico, nelle sue numerose patine, discese e risalire di una globalizzazione che se, socialmente vacilla, culturalmente comincia a laterale, tuttavia, trova nel bolo turistico, inaspettatamente ritrova un non trascurabile ambito.

La localizzazione del perimetro di una tale mangiatoia, la descrizione sociologica di una parte del centro cittadina che tristemente ha puntato tutto sul cibo, al punto tale che si stima un locale ogni





circa 35 abitanti, secondo quanto censito dalla Camera di Commercio di Bologna nel 2022: all'interno della cerchia muraria si è registrato il dato di 1529 fra bar e ristoranti, in rapporto a 53.152 residenti. Dati che vanno ben al di là dell'encomio solenne sul rito del cibo e altre forme di storytelling mimetico, laddove persino il prefisso telefonico di Bologna diventa è diventato la griffe di ristoranti e locali. Un passaggio tra due mondi, da un punto di vista storico, anticipato da quel mega autogrill che dal 2014 ha colonizzato il mercato di mezzo, prima grande prova tecnica di gentrificazione, ma che, oggi, è andato decisamente oltre e che, grazie o per colpa, di qualche pagina di divertissement ermeneutico a proposito del "Taglieristhan" potrebbe apparire più chiaro di quel che appaia. Fra la tenerezza di un reel di un TikTok e la "Madonna disperazione" cantata da Lucio Dalla, tesoro musicale contenuto in un Q-disc del 1981. A tutto ciò si aggiunga il fatto che Bologna, più di altre città, sa produrre mitologie, dalla "città vetrina dell'eurocomunismo", alla New York o Parigi in sedicesimo, per via dell'attività culturale. Ovviamente non vi è mai un aftermath unico da identificare o interpretare, tuttavia la circuitazione del cibo sembra essere l'unico possibile. Almeno nel "Taglieristhan" (**Ingresso nel Taglieristhan vedi foto 2**).

Non c'è angolo della città da cui non spunti un elemento decisivo nella rappresentazione sociale contemporanea di Bologna. Di forza o potere teatrale, nel senso proprio di “teatro del tagliere” di una città fra Bologna e Firenze (Masotti 2024) è forse il caso di parlare, dal punto di vista di un processo culturale che si è andato vieppiù standardizzando. Una piena disponibilità a trasformare il cibo in “segnaletica tensionale”, somma zero del tutto, drastica riduzione della complessità luhmanniana, grazie o per colpa, di una retorica che rimodula tratti che si sarebbero detti campanilistici con promesse di un Bengodi postmoderno. Ad emergere, se ancora ha senso mostrarsi disponibili all'ascolto del sociale, quale alterità incomprimibile potrebbe essere un particolare insegnamento su come un luogo, un gruppo di strade, un pezzo di quartiere sia, nella realtà dei fatti, un luogo comune tra pseudo-comunità e stereotipi, da sottoporre a vaglio critico, ma anche e soprattutto all'ironia, come docile contraltare ad ogni rappresentazione fissa o solida.

Più di un indizio simbolico aiuta a evidenziare le contraddizioni tragicomiche del Taglieristhan, vale a dire di una rappresentazione totalizzante nelle grandi e piccole cerimonie della quotidianità del cibo. Ossessivamente e pervicacemente reiterata, introdotta e reintrodotta in un pulviscolo alimentare, composto da abitudini gregarie e inerzia gestionale. Quasi eterno, per quanto effimero, in forma di segnaletica della vita sociale che negano ogni ambivalenza e contraddizione. Forma simbolica che tratteggia un destino, una missione, indifferente, replicabile all'infinito. Un guscio, una cuccia calda che non disvela più le pieghe della quotidianità, in tanto in quanto iperreale, talvolta votata ad un marketing esperienziale che imprigiona o mette in vendita il simbolico in una ridda di emozioni precotte, prestabilite. Uno squarcio, una lacerazione profonda di trame e spunti su cui giocare la politica culturale.

Di nuovo o ancora “le rappresentazioni collettive”, nell'impostazione data da Durkheim (1924) in tema di gentrificazione, cibo, turismo, contesto urbano, come associazione interindividuale che produce e influenza la produzione simbolica, mediante riti e credenze. In termini più precisi, analizzare il Taglieristhan significa interrogarsi sulle modalità di costruzione e percezione mentale e fisica della realtà che confluisce in una oggettivazione socio-comunicativa di persone, situazioni, valori nella vita quotidiana. Non sappiamo se si addica di più un prolegomeno o una vera e propria ermeneutica, dal momento che le variabili che possono intervenire sono tante, troppe. Ciò che resta è la possibilità di desumere, riflettere, discernere.

## **1.2 Un luogo per più luoghi comuni.**

L'espressione Taglieristhan ha, ormai generato concetti e preconcetti, favorevoli o contrari. In questa seconda parte del saggio vedremo di sottolinearne la sua natura, per certi versi, “infrastrutturale”. Letteralmente parlando è un luogo pubblico (Goffman 1971), un'area di ristorazione continua, ma anche, una metamorfosi o una nemesi di un senso di appartenenza ad una comunità (Marchesini 2017). Si resta rapiti dalla sfilza di luoghi comuni sulla fintissima socialità (Dorfles 2008) del traffico di conversazioni su quattro o cinque strade dove si riversa il turismo mandibolare. Ci vorrebbe Gadda per descrivere alcuni passaggi di maniera sul Taglieristhan: forme di comunicazione, norme della ristorazione, nuovi modi e tempi del sociale, articolazioni e disarticolazioni urbanistiche (Salerno 2012). Il tagliere è plateale, semantico, spettacolare, tipico di una nuova età dell'abbondanza. Punto d'equilibrio di una narrazione che includa “post”, “smart”, “best”, caldamente raccomandata la prosa tecnica, a garanzia di uno iato palese fra i modi di vita e i percorsi prestabiliti del sistema produttivo. Per comprenderlo occorre presidiare teoricamente gli interstizi, le faglie, i sentieri interrotti, in special modo, se abbiamo di fronte un proscenio compatto e condizionato, tale da ostacolare qualsiasi tentativo di mappatura. Possibile, a patto di orientare lo

sguardo di lato, smarcandosi, senza sofisticati elitarismi, tantomeno ex voto gentista, per potersi rendere conto sincronicamente su come Bologna possa contenere, in un breve cerchio temporale, così tanti piani di un unico grande business. Sincronia che tende a somigliare ad una vertigine particolare fredda, affastellata, finto disponibile. In realtà, al pari di tanti fenomeni contemporanei, cinica e predatoria (Ardura 2018). La sua vera cifra sociologica risiede nell'erosione pianificata del lato simbolico ridotto a surrealtà, monologo della masticazione, spocchia sguaiata, sicumera priva di una prospettiva a lungo termine. Perché domani ci sarà chi si mette in file per “ammirare” i quadri viventi di sfogline in vetrina. Scenetta dopo scenetta, lavagna dopo lavagna con le stesse cose. La ratio è immediatamente riconoscibile in quel molto mangiare, a rischio di *burnout* digestivo (**Lavagne vedi foto 3**).



Il simbolico, al più, è rappresentato al pari di un parente scomodo, invadente. La tendenza turistica malsopporta chi media o interrompe il flusso di cassa e la grancassa mediatica. Al limite, una certa clemenza è rivolta alla distrazione momentanea, purché non si riveli capacità di lettura critica della teatralità sociale del cibarsi in continuazione, per le vie e per le piazze di Bologna. Di tutta evidenza il bisogno di de-costruire l'immaginario consolidato della cittadella del cibo, a piccole e grandi discontinuità fra le note di un taccuino in un tempo piccolo e difficile nel vuoto di senso e nel silenzio delle idee. Ci sono storie e immagini che sanno imprimere residui di riflessione e analisi, teorie sociali, crisi della significazione culturale, laddove i confini lasciano campo libero al falsopiano (Montanari 2021; Sennett 2018). Fra un tagliere di salumi e vinello e l'altro.

### **1.3 La promessa di un destino già scritto.**

Dedicare l'attenzione al Taglieristhan consente di smontare molte credenze e contrastare l'idea sul destino segnato di una città (Abruzzese 2011). Ristoranti, mini market, caffetterie, dehors sono alcuni degli aspetti macro di un turismo bulimico che ha sconvolto l'idea di una “città del cibo” in un viaggio al termine del Taglieristhan. Senza fare ammenda alcuna, Bologna è stata capace di tutto per trasformarsi in una prateria di taglieri. Un presente incontrovertibile che non scomoda nemmeno più termini ingombranti come destino, vocazione, esito (D'Eramo 2018). Per le vie e per le piazze

del Taglieristhan è di tutta evidenza che Bologna stia scoppiando di cibo, tramite il ricorso ad ogni possibile tipologia di attività di ristorazione. Non si tratta di dibattere sulla natura del turismo a Bologna, del crollo più che mai prevedibile di Fico, la conclamata fabbrica italiana contadino, quanto di una bolla di taglieri di poca, pochissima qualità, ad altissimo tasso di convenzionalismo sociale e, se vogliamo apparire più portati alla disciplina, di drastica omologazione culturale (Meglio 2018). Ulteriore necessità di chiarificazione rimarca come non si tratti nemmeno dell'ennesima voce sulla trasformazione delle reti commerciali della città (Ranaldi 2022).

Il Taglieristhan è un dato di fatto. Né punto di arrivo, né di partenza. Pare che sia sempre esistito coi suoi bar, ristoranti, gelaterie. Ovviamente vi è un considerevole ritorno economico che fa il paio ad una congiuntura turistica e locativa (dice niente Airbnb?) sino a pochi anni fa, inimmaginabile (Gainsforth 2018). Un grande simbolo dell'apoteosi della gentrificazione, laddove, si fa più evidente il privilegio empirico dell'immersività delle frizioni contemporanee dell'immaginario collettivo. Riflettere sul Taglieristhan rende consapevoli del moto oscillatorio fra culture materiali e immateriali al tempo della duplice bolla: immobiliare e del food, laddove i centri storici da luoghi vivibili (La Cecla, 2022) diventano luoghi "edibili" ( **Gastrotopografie del Taglieristhan vedi foto 4**).



## 1.4 A cielo aperto, sotto gli occhi di tutti.

Le brevi note che costituiscono il contributo qui redatto sono dedicate a come il Taglieristhan abbia cambiato l'organizzazione sociale e culturale di Bologna. Almeno in una delle sue parti centrali, l' "altrove" non comincia, ma finisce qui (Virilio 2004). Piena di B&B in stile minimalista, nitidi, arredati in acciaio, legno, con apparati vintage. L'impressione è quella di una sterilizzazione delle differenze attraverso menù redatti con tratti infantili su lavagnette. Il tempo di una breve passeggiata, per comprendere cosa si accaduto veramente, a partire dalla fine degli anni dieci del XXI secolo. Vero è che la globalizzazione ha reso le città simili l'una all'altra, al di là, delle diversità urbanistiche, linguistiche, organizzative. Il Taglieristhan, ora, offre il solo ingresso, lo stesso servizio, la stessa vita, gli stessi oggetti, gli stessi dehors, di tanto in tanto, rimodulati al gusto dominante del turismo "mordi e fuggi" che corre su routine semoventi, accende l'aria condizionata al massimo e controlla con ansia crescente se funziona il Wi-fi. Un luogo che nulla fonde e che, soprattutto, si muove nell'indistinzione e nel rifiuto di ogni intimità. Semmai, cassa di risonanza, vorace e languida della mercificazione continua di mondi e modi della ristorazione e della ricettività. Potremmo considerarlo l'ennesimo tributo ad una congerie "post-qualcosa" cui applicare teoria e metodo della sociologia della cultura e della comunicazione per discernere questa rappresentazione del rapporto fra cibo, turismo, città. Ciò non per fare della facile ironia, tantomeno per ridicolizzare, al contrario, al fine di rendersi conto dell'occasione dell'osceno e del grottesco di un ordine prestabilito delle cose. Una primazia neo-ancestrale, il cui collegamento immediata corre all'esperienza editoriale dell'*Acéphale* o de *Histoire de l'oeil* di Georges Bataille (1962). Il Taglieristhan è il luogo irrelato di una città incoerente, per segni, strumenti, rituali senza senso, gettati nell'insignificanza per una supposta superiorità. Al pari dei tatuaggi accastati sui corpi, come bandierine del costume nazionale. Estasi di bocche aperte, ad uso di pixel, byte, display, big data che tutto divorano.

*Primum* decostruire questo immaginario turistico della consolazione locale, della dispersione gastrica, senza margine, come tutti i costrutti della tecno-finanza (Gallino 2011).

Ogni città è sempre a forte rischio di deriva retorica. La riflessione stessa su luoghi comuni, stereotipi, gruppi, comunità è doppiamente retorica, in un certo senso, profetica di ovvietà, quando non di ottusità ammantate di smania intellettuale.

L'espressione "Taglieristhan", poiché di espressione si tratta e non di una definizione strutturata presenta un duplice significato: da un lato, come punta estrema degli "immaginari gentrificati" (Conti 2022), dall'altro, come rappresentazione simbolica sempre più flebile.

Una città di taglieri è in grado di condensare due dimensioni fondamentali della contemporaneità: da un lato, il costante addensarsi d'istanze individualistiche, edonistiche, di consumo, dall'altro, l'assenza di qualità estetica di una "pseudo-comunità" turistica ipostatizzata a spettatrice di uno spettacolo euforizzante il food. Atmosfere rutilanti, cibo da passeggio, per così dire, mance per il capitalismo enogastronomico intento a produrre un'immaginario seducente di "finta possibilità" o di "finta ricchezza". Il Taglieristhan ci riesce meglio. Fa meglio, anche agli occhi di subisce tutto ciò senza possibili contromosse. Criticare non significa negare le possibili obiezioni. Dal marketing globale, all'indotto occupazionale di camerieri, baristi, operatori turistici, mixologist, per cui, se la gentrificazione è un problema multidimensionale, i processi sociali, economici, culturali che rendono concreto il Taglieristhan, in tutta la loro evidenza, coinvolgono aporie e paradossi dell'immaginario desertificato, forse, del "breve termine", come desertificazione del tessuto connettivo sociale. La gentrificazione a Bologna non l'hanno fatta gli artisti, i flâneurs, ma i taglieri, quale presupposto strutturale del turismo mordi e fuggi, come snaturalizzazione o neo-colonizzazione dell'immaginario. Basta un selfie o poco più per rendersene conto. Concentrarsi sul landscape plastificato di un quartiere, all'angolo di una strada, più precisamente in "aree naturali" dalla trasformazione imprevedibile che ri-qualifica o de-qualifica gli spazi, in ordine a quattro fasi



precise: invasione, successione, selezione, segregazione. È la cultura metropolitana a rendere desiderabile o meno attraversare il flusso degli spazi, tale da riflettersi nei dispositivi di riconoscimento o agnizione di gruppi sociali diversi che presentano istituzioni, riti, usi e costumi, di volta in volta, assimilabili o meno. Dal punto di vista teorico, merita grande attenzione il fenomeno dell'urbanesimo, cioè il peso della *way of life*, come insieme, più o meno coerente degli atteggiamenti e comportamenti del cittadino inserito in un'area urbana. Si tratta dell'intuizione di un contesto mobile che distanzia o avvicina persone e luoghi in una realtà radicalmente innovativa, cioè quella della vita quotidiana dove la lettura di un quotidiano conta moltissimo per l'integrazione sociale. Con una caratteristica decisiva: lo sconfinamento che si traduce in una città a più centri economici, giuridici, sociali, culturali. Ognuno dei quali con una propria vita, un nocciolo identitario e un tipico contesto ambientale in cui operare. Le città sono meno dolci di un tempo.

Difficile che passi inosservato. In un certo senso è sotto gli occhi di tutti come rappresentazione che corre continuamente il rischio di trasfigurarsi nel suo opposto, tuttavia, è stato possibile che un processo di trasformazione profondamente legata a scelte di potere sia diventata funzionale alla creazione di un poligono edonistico, mangereccio, lievemente ridicolo, al pari di tutte le cose prese troppo sul serio, già con un gusto abbastanza "retrò", nel senso che Jean Baudrillard (2012) attribuisce alla mummificazione di concetti e paradigmi artistici. L'overdose di taglieri, l'orgia di cibarie annulla ogni fatto sociale determinando un continuo stato di esasperazione ossessiva che annienta ogni possibile declinazione del gusto sociale. *Fictio* del "post", mediante una circolazione senza direzione e senza soluzione di continuità alcuna di corpi turistici e capitali gastronomici, a mo' di amplificazione ed enfasi penetrante e onnipervasiva di luoghi e, massime, situazione. L'ovvio e l'ottuso si compenetrano in uno slalom perenne che simula un'evenemenzialità temporale indefinita. Il "Taglieristhan" è la soglia e il punto di non ritorno di una vera e propria *damnatio memoriae* estetica, la quale, per quanto possa apparire paradossale si è, negli ultimi anni, uniformata e consolidata in proiezione annichilente o annichilita o, per dirla in termini più propriamente baudrillardiani, in nuovo stadio di simulazione, anzitutto visuale che non consente *detournement*. Quello che è sembrato capire, sulla base di queste pagine, riguarda il fatto che l'aggregazione sociale attorno al cibo è possibile, nella misura in cui si manifesti come riciclo continuo, ipostasi. Logico che il cambiamento non interessi più, se la mummificazione a-ciclica di cose e posti abbiano sempre più la meglio sul resto della città, tantomeno, a volere essere spietatamente autoironici, prima che autocritici, ragionare di bello e di brutto suona altamente illusorio, a fronte della sparizione di ogni possibile orizzonte che non sia quello di un menù di cui fotografare il QR code.

Nel "Taglieristhan" così come si presenta avvertiamo la trasmutazione profonda dello status cittadino, al punto da trasformarci in una miniatura del turista "non per caso", nemmeno, "per necessità, ma prontissimo a rinnovare il livello di esotismo dentro le mura condividendo, facendo circolare, interagendo in una catena deprivata del simbolico. L'unica puntata consentita è quella sull'ennesimo locale che proporrà taglieri di affettati misti e formaggi del territorio, pertanto è del tutto inutile concentrarsi su definizioni e contraddizioni che hanno contraddistinto trent'anni di politica, cultura, sport, cibo di Bologna. Pura ostinazione rimembrare i tempi della dotta, la grassa, la rossa, salvo accorgersi del loro inevitabile staccarsi dal muro della storia. All'oggi, volgendo all'ultima parte del mio lavoro, ad emergere è la dimensione di roccaforte del cibo per turisti, con buona pace di osti e chef dal tono biblico e oracolare, ancora legati ad uno schema mentale da *Food valley*, sorta di declinazione culinaria della *Silicon valley*. A tal fine, l'urgenza più evidente riguarda mantenersi il più possibile lontano dai richiami identitari, dai tic e vezzi dell'ideologia, la semplice constatazione che il "Taglieristhan" è stato ridotto a figurina di un supposto Pantheon cittadino: mappa visuale da ingolosire lo stracco schematico culturale, la pigrizia redazionale, il riflesso del pregiudizio. Si badi bene che non si tratta di una semplice questione di categoria, del tutto e inesorabilmente frullate dal postmodern. Non per smania di sapienza infusa con la barba di due giorni e il cipiglio di chi regge le sorti del pensiero globale, anche perché a furia di azzardare si

lambirebbe la solita genealogia del decadere, però, però in quella parolina “Taglieristhan” c’è un piccolo e grande punto di caduta o passaggio di testimone in salsa social: effettor icordabile, rappresentazione perfetta per citazioni che hanno aperto la via per una certa idea dell’immaginario avanzato di e su Bologna. Al dunque, la conferma di una lunga durata che parte dai primi voli low-cost, dall’alta velocità, passa, nel decennio successivo dal mercato coperto e Fico, prima di divenire un selfie mosso sulla contemporaneità. Posti di nessuna poesia, conforto, al limite, *delicatessen* in cui trovare rifugio in quella dimensione della vita quotidiana, quale porta d’ingresso di un proprio stile, senza mitologie che si consumano in se stesse, le une dopo le altre, in un processo moltiplicativo indefinito. Non c’è sinestesia, tantomeno polisemia nel “Taglieristhan”, nel senso di continuità con i valori espressivi e relazionali dentro e oltre un *puzzle* culturale, a partire da un’idea di apertura e fruizione urbana dinamica. Né unica, né irripetibile. Un rapporto virtuoso fra pubblici e cultura, nel segno di una sfera intellettuale libera e nomade, sul piano della circolarità e della comunicazione reciproca, simultanea, estetica. Antidoto essenziale alla plastificazione camp dell’immaginario attuale.

Pezzettino per pezzettino, ellisse ed eclisse del senso proprio dell’abitare e costruire il sociale. Grande operazione d’immagine pubblica, la più profonda e diramata, a partire, dallo stato di abbandono delle appartenenze che avvolge una città che si consegnando pienamente, materialmente e immaterialmente ad una superficie momentanea, laddove ogni attore e ruolo presiede a possibile e contingenze del *negotium*, al convulso grandaffare, il quale corrisponde al perimetro della prima linea di chi, anche solo per passaggio, incrocerà il “Taglieristhan”, cioè la nostra “quinta T”.

### 1.5. La “quinta T”.


Baudelaire, Benjamin, Simmel, pur con delle differenze metodologiche hanno insegnato che l’esigenza primaria della città moderna consiste in un “perdersi” continuo in luoghi e spazi che hanno il potere di tentare e attirare (Nuvolati 2013). L’attuale Taglieristhan, dal punto di vista storico-sociale è, viceversa, il portato di una “gentificazione” cieca e inarrestabile (Kern 2022). Come prima, più di prima. Cappelli da gondoliere, trascinatori di trolley da raccolta punti, le dita sporgenti, accento nordico che ripete: “tordellona, dagghiaddella, no canelona”. Sorpassato da famiglia andina, tutti e quattro con il navigatore inserito sino a collassare in un dehors torrido. In sottofondo il crepitio elettrico del forno a microonde: “scigno dei prodotti del territorio”. Fameliche le tendine degli Airbnb che garriscono come bandiere del ritrovando business. Il turismo. Carmina Burana al bassotuba da sottofondo clownesco e i Coldplay sviolinati davanti agli occhi “finto incantati” di due ultrasessantenni sul monopattino. La cronaca è cronaca e non deve spaventare. Anzi, proprio in questa disarticolata nota per nulla profetica si scorge il primato del Taglieristhan, quale “perimetro del food”, più esattamente di taglieri e, ancor più determinante, un ridda d’insegne postmoderne di “vecchie cremerie”, “antico forno”. Se non addirittura, il prefisso telefonico a condensare il tutto. Una cucina perpetua, ventiquattrore su ventiquattro, incessante fra colazioni, pranzi, cene, aperitivi, street food, merende. Il tagliere è il simbolo della quinta t di Bologna dopo le torri, i tortellini, le tette, i T-Days, tale da costituire il prolegomeno della damnatio estetica saldato ad un modello di business che diremmo aggressivo e difficilmente arginabile, la cui impronta “gastro-antropologica” dissemina bocche aperte e tubi digerenti (Perruca, Tessarini 2022) in un turbini di cose uguali, identiche: le stesse cose, le stesse tovaglie, le stesse sedie, le stesse calamite. Tempo al tempo probabile venga immaginato un tagliere proiettato in cielo, a mo’ di “Bat-segnale”? Resteranno bancomat, pali, cancelli, pali pieni di lucchetti per gli ospiti di passaggio, campanelli cifrati, caratteri in verde acido o blu elettrico, i tavolini davanti alle chiese barocche, locali che spuntano sotto volte millenarie. La trasformazione locale orientata sempre più all’assenza di ogni elemento umano. Completamente votata a confermarsi un’identità perimetrata al turismo low cost, veloce, di passaggio. Occasione di innovativa promozione urbana? Nuova

supremazia culturale? Purché sia “mordi e fuggi”, onde evitare ingestibili irruzioni del simbolico. Da “isola felice”, “città vetrina” a “scrigno di taglieri”. Ma la vera domanda riguarda dove e come vi sia stato un prima. Quando è stato che alle 18.15 in un tavolo due persone mangino uno dei tanti improbabile spaghetti allo scoglio davanti ad una scultura di fette di salame e caraffe di spritz. La risposta? Forse non siamo finiti da nessuna parte (Barile, Brollo, Gainsforth, Marchini 2023). Oppure: abbiamo perso (vedi foto 6 grants to Alamy).



### **Bibliografia di riferimento**

Abruzzese A., 2011, *Il viaggio (in) finito: saggi sulla moda e sul turismo*, Egea, Milano.

- Ardura A., 2018, *Città in vendita*, Red Starr, Roma.
- Barile A., Brolo B., Gainsforth S., Marchini R., 2023. *Dopo la gentrificazione. Un quartiere laboratorio della crisi economica dell'abitare temporaneo*, DeriveApprodi, Bologna.
- Bataille G., 2005, *Storia dell'occhio*, SE, Venezia.
- Baudrillard J., 2012, *La sparizione dell'arte*, Abscondita, Milano.
- Canestrini D., 1993, *Turistario*, Baldini&Castoldi, Milano.
- Conti U., (a cura di), 2022, *Gentrificazione. Profili e saperi del cambiamento sociale delle città italiane*, Franco Angeli, Milano.
- D'Eramo M., 2018, *Il selfie del mondo. Indagine sull'età del turismo*, Il Mulino, Bologna.
- Dorfles G., 2008, *Conformisti: la morte dell'autenticità*, Castelvecchi, Roma.
- Durkheim É., 2015, *Sociologia e filosofia*, Mimesis, Milano.
- Gainsforth S., 2018, *Airbnb città merce. Storie di resistenza alla gentrificazione digitale*, DeriveApprodi, Roma.
- Gallino L., 2011, *Finanzcapitalismo: la civiltà del denaro in crisi*, Einaudi, Torino.
- Goffman E., 1971, *Il comportamento in pubblico*, Einaudi, Torino.
- Kern L., 2022, *La gentrificazione è inevitabile e altre bugie*, Treccani, Roma.
- La Cecla F., 1996, *Mente locale: per un'antropologia dell'abitare*, Elèuthera, Milano.
- Marchesini M., 2017, *False coscienze. Tre parabole degli anni zero*, Bompiani, Milano.
- Masotti D., 2023, *Dark Bologna. Storie di turisti, taglieri e tragedie between Venise and Florence*, Pendragon, Bologna.
- Meglio L., 2018, *Sociologia del cibo e dell'alimentazione: un'introduzione*, Franco Angeli, Milano.
- Montanari M., (a cura di), 2021 *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, Laterza, Roma-Bari.
- Nuvolati G., 2014, *L'interpretazione dei luoghi. Flânerie come esperienza di vita*, Firenze University Press, Firenze.
- Perucca M., Tessarin P., 2022, *Foodfication. Come il cibo si è mangiato le città*, Eris, Torino.
- Ranaldi I., 2022, *Gentrification. Guida semiseria a un fenomeno urbano*, Tab edizioni, Roma.
- Salerno R., 2012, "Le città al tempo della globalizzazione" in *Rivista di storia delle idee*, pp.84-94.
-  Semi G., 2023, *Breve manuale per una gentrificazione carina*, Mimesis, Milano.
- Sennett R., 2018, *Costruire e abitare: etica per la città*, Feltrinelli, Milano.
- Virilio P., 2004, *Città panico*, Raffaello Cortina Editore, Milano.



# LA PROSCIUTTERIA

Directly from Our Family Business on Tuscany Chianti Hills



---

WINERY AND TAVERN FROM RENASCIMENTO COMPANY - FOUNDED IN FLORENCE BY DARIO LEONCINI

## ITALY'S MOST FAMOUS TAGLIERI

~ SERVED WITH ARTISANAL BREAD BASKET ~

**GOURMET Chopping Board €15,90** (per person)  
4 types of cold cuts, 3 types of cheeses, 3 types of croutons, 2 special cold cuts, 1 gourmet cheese and 1 special crouton, vegetables, jam, honey and seasonal fruit (1,4,6,7,8,9,10,11,12,13)

**LA PROSCIUTTERIA Cutting Board €10,90** (per person)  
Tasting of cold cuts, cheeses, croutons and small vegetables accompanied by jam and seasonal fruit (1,6,7,8,9,10,11,12,13)

~ **ADD TO YOUR CHOPPING BOARD** ~

Gluten Free Bread (6,10,11,13) + €2 - Buffalo Mozzarella <sup>(7)</sup> + €4 - Burrata of Andria <sup>(7)</sup> + €4,5  
Burrata with Truffle <sup>(7)</sup> + €5

### SPECIAL CUTTING BOARDS AND CROSTINI

<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Cured Ham "La Prosciutteria" <sup>(1)</sup> ..... €7</li> <li>◆ SPECIAL MIXED MEATS <sup>(1,7,8)</sup> ..... €14 Cured ham "La Prosciutteria", Parma Ham, Finocchiona, Home-cured Bacon, Lardo of Colonnata, Artisanal Mortadella</li> <li>◆ SPECIAL MIXED CHEESES <sup>(1,3,7,8,12)</sup> ..... €14 6 types (2 pc per types) of Tuscan Pecorini and Special cow cheeses served with Jam, Honey and Fruits</li> <li>◆ Crostino of Tuscan Livers Paté 5 pc. <sup>(1,4,7,9,10,12)</sup> €6</li> <li>◆ Crostino Lardo of Colonnata and Honey 6 pc. <sup>(1)</sup> €7</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Mixed Spanish Cutting Board <sup>(1,6,7,8)</sup> .... €10 Pata Negra Ham, Morcilla Cular, Chorizo Iberico Lomo Cular</li> <li>◆ Knife Sliced Real Pata Negra <sup>(1)</sup> ..... €14 Jabugo de Huelva aged 36 months old, bred in the wild and fed with acorn</li> <li>◆ Knife sliced Cured Ham of ..... from €6,5 the day (ask which one available) <sup>(1)</sup> ..... to €12 Choice between: Parma Ham, S. Daniele Ham, Smoked Sauris, Red Berries, Cinta Senese, Wild Grigio Ham, Norcia Ham</li> </ul>
---	--

### SPECIALTIES WITH LOCAL COLD CUTS

<p><b>TUSCAN SCHIACCIATA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Only Artisanal Mortadella selected Fam. Raimondi <sup>(1,7,8)</sup> €5,5</li> <li>2. Artisanal Mortadella, Burrata, Pistachio Pesto <sup>(1,7,8)</sup>..... €9</li> <li>3. Parma Ham DOP 24 months old, Ricotta cheese Cream, Grana Padano DOP cheese, Green Salad <sup>(1,3,7)</sup>... €7,5</li> <li>4. Parma Ham DOP 24 months old, Taleggio DOP, Sautéed Mushrooms Sauce, Sunflower Seeds <sup>(1,7)</sup>..... €8</li> <li>5. Ancient Pink Salami, Truffled Gorgonzola, Orange Jam <sup>(1,7)</sup> €6,5</li> <li>6. Culatello with cotenna, Grana Padano DOP, Balsamic Glaze, Extra Fig Jam <sup>(1,3,7,12)</sup>..... €8</li> </ol>	<p><b>OTHER SPECIALTIES:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. CARPACCIO <sup>(1,7)</sup>..... €13 with Parma Ham DOP 24 months old, Artisanal Burrata, Extra Fig Jam, Green Salad and Oregano Breadsticks</li> <li>8. EMILIA CUTTING BOARD <sup>(1,7)</sup>..... €12 Artisanal Mortadella Culatello with cotenna and Ancient Pink Salami</li> </ol>
--	--

- In case of allergies, ask the staff for the list of allergens - We have gluten free bread - Vegetarian

➔ CONTINUE BEHIND ➔