Speciale n. 1-2020

DadA

Rivista di Antropologia post-globale

Antropologia del cibo

Fondata e diretta da Antonio L. Palmisano

Direttore responsabile
Antonio L. Palmisano

Comitato scientifico
Luigi Alfieri, Alberto Antoniotto, Vito Antonio Aresta, Ariane Catherine Baghaï, Marco Bassi, Paolo Bellini, Brigitta Benzing, Emiliano Bevilacqua, Gianluca Bocchi, Davide Borrelli, Elena Bougleux, Patrick Boumard, Andreas Brockmann, Jan Mauritius Broekman, Mauro Ceruti, Margherita Chang Ting Fa, Domenico Coccopalmerio, Antonino Colajanni, Fabio de Nardis, Vincenzo Esposito, Adriano Fabris, Luisa Faldini, Michele Filippo Fontefrancesco, Guglielmo Forges Davanzati, Jorge Freitas Branco, Lia Giancristofaro, Vitantonio Gioia, Roberta Iannone, Michel Kail, Raoul Kirchmayr, Luigi Lombardi Satriani, Mariano Longo, Ulrich van Loyen, Sergio Estuardo Mendizábal García, Jean-Pierre Olivier de Sardan, Paolo Pagani, Maria Paola Pagnini, Cristina Papa, Leonardo Piasere, Dan Podjed, Ron Reminick, Gianluigi Rossi, Norbert Rouland, Antonio Russo, Ryuju Satomi, Maurizio Scaini, Fabrizio Sciacca, Siseraw Dinku, Bernhard Streck, Franco Trevisani, Giuseppe Vercelli, Han Vermeulen, Natascia Villani, Yoko Kumada, Martin Zillinger

Comitato di redazione
Stefan Festini Cucco, Anna Lazzarini, Katia Lotteria, Raffaella Sabra Palmisano, Simona Pisanelli

Graphic designer
Italo Belamonte

Web master
Gianluca Voglino

Direzione e redazione
Via della Geppa 4
34132 Trieste
prof.palmisano@gmail.com

Gli articoli pubblicati nella rivista sono sottoposti a una procedura di valutazione anonima. Gli articoli da sottoporre alla rivista vanno spediti alla sede della redazione e saranno consegnati in lettura ai referees dei relativi settori scientifico disciplinari.

Anno X, n. 1 – Speciale 2020
15 giugno 2020 – Trieste

ISSN: 2240-0192

Autorizzazione del Tribunale civile di Trieste N. 1235 del 10 marzo 2011
Editor

Antropologi in Azione

Aia, Associazione Antropologi in Azione – Trieste-Lecce

DADA permette a terzi di scaricare le sue opere fino a che riconoscono il giusto credito citando la fonte ma non possono cambiarle in alcun modo o utilizzarle commercialmente (CC BY-NC-ND).
La rivista è fruibile dal sito www.dadarivista.com gratuitamente.

The Review

Dada. Rivista di Antropologia post-globale is a digital periodical review. The access is free on www.dadarivista.com

The review intends to focus on the issues of anthropology and contemporary philosophy in order to face the classical and modern questions in the social, political and cultural context of our post-global era in which the *grands récits* are hidden but all the more present and operating.

Since we are convinced that the meaning of life coincides with intensive research intended as a joyful experimentation, even in those fields in which any kind of change and actually any kind of experimentation seem to be out of the question, and, being more than ever aware that the heritage connected to the *grands récits* should be removed from our discourses, the review selected the term *Dada* to indicate a position of structural opening toward the choice of research methods and the use of language in order to avoid the dogmatic of protocols. This long way has already been undertaken by many scholars such as Paul Feyerabend for instance, and we warmly invite you to join us and proceed with resolution and irony.

In this context, the contributions can be published in one of the languages of the European Union, according to the wish of the authors, after reviewing by native-speaking colleagues. Multilingual reading seems to be spreading in the academic circles of the Continent and this partially allows avoiding translations in *lingua franca* and their inescapable limitations. The authors are free to adopt their own style concerning footnotes and bibliographical references as far as they remain coherent with their own criteria.

The review also has the scope to publish the contributions of young scholars in order to introduce them to the national and international debate on the themes in question.

The Editor
Antonio L. Palmisano

Editoriale

Questo numero di *Dada. Rivista di Antropologia post-globale* è il nono numero Speciale da quando è nata la rivista, intitolato *Antropologia del cibo*, ed appunto interamente dedicato ad articolate riflessioni sulla alimentazione nella nostra epoca.

Le tematiche correlate sono inoltre affrontate per promuovere considerazioni sulle relazioni analitiche che le antropologie hanno sviluppato e sviluppano con le persone e le istituzioni che si occupano sia della produzione, distribuzione e consumo del cibo come pure della gestione di questi processi, ovvero per discutere e riflettere sul rapporto cibo-uomo-società.

In questa occasione comunico ai Colleghi interessati che quest'anno è prevista a breve termine la pubblicazione di un secondo numero Speciale, intitolato *Antropologia del corpo*.

Per quanto riguarda la programmazione dei prossimi numeri Speciali, *Antropologia dell'agricoltura* ha come termine per la consegna dei contributi il 30 dicembre 2020, *Antropologia del diritto* ha come termine per la consegna dei contributi il 30 gennaio 2021, *Il bene e il male* ha come termine per la consegna dei contributi il 30 giugno 2021.

Gli autori sono invitati a segnalare alla Redazione il loro interesse nel partecipare alla realizzazione di queste nuove avventure di studio e di ricerca.

Il Direttore
Antonio L. Palmisano

DADA

Rivista di Antropologia post-globale

Fondata e diretta da Antonio L. Palmisano

Numero 1 – Speciale 2020

a cura di

Antonio L. Palmisano

Antropologia del cibo

Indice

Essays

Il cotto, il crudo e il vivo nel Mediterraneo: una introduzione
Antonio Luigi Palmisano p. 7

Antropocene e cibo del futuro: uno sguardo agli insetti tra storia, immaginari, normative e sostenibilità
Barbara Biscotti - Elisabetta Dall'Ò - Roberta Dameno p. 31

Cibo, biodiversità e sviluppo di comunità
Salvatore Colazzo - Stefania De Santis p. 57

Obesità, ovvero la malnutrizione dell'abbondanza
Alimentazione, modelli familiari e comportamenti sociali
Stefano De Matteis p. 69

Brevi riflessioni antropologiche su *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*

Ernesto Di Renzo p. 81

Viaggio nei gusti delle altre: integrazione e antropologia del cibo a Modena

Michele Filippo Fontefrancesco - Valeria Vozza p. 97

Quanto la multiculturalità appiattisce l'offerta. Dinamiche culturali e sviluppo merceologico alimentare nei mercati della contea di Nakuru, Kenya

Michele F. Fontefrancesco - Dauro M. Zocchi - Paolo Corvo p. 129

Cibi che vanno, cibi che vengono: a lezione di cucina napoletana nei Quartieri Spagnoli di Napoli

Rossella Galletti p. 157

Les foodies: entre incorporation sociale et culture des sens

Hélène Houdayer p. 183

Tasting Ethiopia

Ronald A. Reminick p. 207

Riannodare legami. Il potere del cibo nell'esperienza di rifugiati e richiedenti asilo a Berlino

Donatella Schmidt e Maddalena Longhi p. 223

Food practices among the Nepali-speaking Bhutanese in Adelaide

Paola Tinè - John Gray p. 243

Il cibo del distacco. **Pratiche di svezzamento in migrazione**

Francesco Vietti p. 261

«*Une éducation thérapeutique très difficile*…». Ammalarsi di diabete in Marocco, tra prescrizioni sanitarie, cibo e cultura

Eugenio Zito p. 281

Autori

p. 313

Il cotto, il crudo e il vivo nel Mediterraneo: una introduzione

Antonio Luigi Palmisano

Cooked, raw and live in the Mediterranean: an introduction

Abstract

The article critically analyses the alleged exclusivity of the "obsession with food" attributed by some authors to the Mediterranean area, showing rather the universality of this "obsession". The author then addresses the close and inseparable relationship between food and identity – ethnic, social group (class or class), lineage, family, etc. -, at the same time going into a re-examination of the initiatory dimension of food – up to the connection with extra-social and transcendental dimensions - and of the correlated identity "food hunger = symbols hunger", therefore on being fed and eating, dimensions present within the processes of socialization. On the basis of direct and lasting ethnographic experiences in the Horn of Africa, Central Asia and the Caribbean, as well as ethnographic and auto-ethnographic activities in the Mediterranean, the Author opens up to reflections on the so-called "cooked-raw-rotten" culinary triangle, that is, on the definition of the complementary "cooked-raw-live" triangle, well recognizable at least in Mediterranean societies.

Keywords: raw food, fresh meat, cannibalism, symbols, culinary triangle

Il cibo come "ossessione", identità e iniziazione

Il tema che intendo qui affrontare è trattato solo marginalmente in letteratura. In particolare, il tema del crudo e del vivo – nello specifico, prodotti del mare - nella dieta e nella cucina del Mediterraneo è pressoché ignorato dall'antropologia sociale.

Partiamo da una definizione che di noi Mediterranei hanno dato alcuni studiosi anglosassoni: "Il Mediterraneo è dominato dall'idea del cibo, intellettualmente ed emozionalmente". Cosa può allora rappresentare il cibo per i Mediterranei? Una ossessione, un pensiero fisso, un qualcosa di cui parlare, appropriatamente, in qualunque luogo, in qualunque tempo e con chiunque?

Il cibo è forse un'affermazione e un'estensione del corpo. Questo aumentare del corpo è un espanderi fisicamente – dunque socio-psicologicamente - nel mondo? E questo diminuire di peso equivale ad un ritirarsi, un ritrarsi nei propri confini fisici – dunque socio-psicologicamente -, sottraendosi al mondo? Oggi abbiamo l'obesità in crescita come pure l'anoressia in aumento, e con esse ci ritroviamo a doverci confrontare, pur nell'opulenza quantitativa e qualitativa delle nostre società occidentali.

In effetti, se pur ci limitiamo all'osservazione della sola Italia, vi sono numerosi termini e verbi collegati al mangiare nella nostra cultura, transitivi e intransitivi: cibare, nutrire; leccare, mordere, addentare, masticare, deglutire, ingoiare; ingurgitare, ingollare, ingozzare, strafogare, divorare, gozzovigliare, spiluccare ecc.

Tuttavia, visto che noi saremmo – in quanto Mediterranei *par excellence*, se non altro per aver coniato il termine - le persone dominate psicologicamente ed emozionalmente dal cibo, viene da chiedersi che cosa accada all'"Altro". È conseguente quindi rivolgersi all'etnografia, in particolare a esperienze di ricerca sul terreno effettuate in prima persona (Palmisano 1989, 2007, 2008).

Una serie di brevi quanto essenziali riferimenti alle etnografie vissute offre occasione di riflessioni su 1. la possibile universalità della "ossessione per il cibo" – al di là delle supposizioni di esclusività per essa, attribuita a una presunta conforme area geografico-culturale -, 2. la stretta e inscindibile relazione fra cibo e identità – etnica, di gruppo sociale (ceto o classe), di lignaggio, di famiglia ecc. -, 3. la dimensione iniziatica del cibo – fino all'eventuale raccordo con dimensioni extra-sociali e trascendenti -, dunque sull'essere nutrito e il nutrirsi, dimensione caratterizzante l'interiorità dei processi di socializzazione, concludendo con 4. l'apertura a riflessioni sul cosiddetto triangolo culinario "cotto-crudo-putrido", ovvero sulla definizione del complementare triangolo "cotto-crudo-vivo", ben riconoscibile quantomeno in società del Mediterraneo.

I Lotuho, una società a lignaggi segmentari dell'estremo sud ovest del Sudan, hanno un articolato vocabolario per indicare l'atto del mangiare. Questo è quanto viene poi a essere riportato nel *corpus* mitico, e per negativo, in particolare nelle narrazioni riguardanti personaggi straordinari, i *labolorok*, termine tradotto con "giganti". Il loro comportamento trasmette e tradisce qualcosa di primitivo, beluino: una primitività che esplode proprio nel modo di mangiare (cfr. Palmisano 1989, pp. 153-174). Un modo così rozzo da scontrarsi brutalmente con quel codice lotuho delle buone maniere a tavola su cui ha avuto modo di dilungarsi Carlo Muratori (1936, vol. II:108-112). Per sottolineare la cerimonialità e anche la ritualità che esprime il mangiare insieme agli altri membri di una stessa comunità, e che i giganti non prendono in considerazione, basta far riferimento a quanto Muratori ha riportato a proposito del cibo e delle connesse azioni presso i Lotuho:

«Per indicare l'atto del mangiare, i Lotuho hanno una varietà di verbi che ha del prodigioso; secondo la varia qualità dei cibi e il modo di mangiare hanno un verbo proprio». (Muratori 1936, vol. II:108-112)

Muratori fa seguire una lista di oltre 40 verbi in proposito, aggiungendo che tale lista è del tutto approssimativa: *norik*, "astenersi dal mangiare"; *ininida*, "rifiutarsi di mangiare"; *iyarrata*, "digiunare"; *niyo*, "mangiare"; *nya*, "nutrirsi"; *inaru*, "essere ingordo, mangiare in fretta"; *ixixidak*, "mangiare a crepapelle"; *ituro*, "satollarsi"; *xure*, "rimpinzarsi"; *ibyasak*, "mangiare adagio per riuscire a mangiare di più"; *ittaninok*, "mangiare la polenta che è stata nascosta per poterla mangiare dopo"; *nyallaba*, "mangiare dentro il recinto di casa"; *sasarwa*, "mangiare in fretta, sbrigarsi nel mangiare"; *soyo*, "mangiare subito, senza attendere gli altri"; *lok*, "cominciare a mangiare"; *dyama*, "mettere in bocca (relativamente a cibo non solido)"; *lum*, "mettere in bocca (relativamente a cibo solido); *nyaxala*, "masticare"; *imisa*, "biascicare (per esempio, gambi di durra)"; *dilo*, "inghiottire"; *donyo*, "inghiottire qualcosa tenendola in bocca, e inghiottendo contemporaneamente la saliva (per esempio, un confetto)"; *ippusa*, "inghiottire senza masticare"; *irubak*, "mangiare a bocca piena con le gote già gonfie di cibo"; *waju*, "mangiare prendendo via tutta la carne e lasciando nella pentola solo il brodo"; *niyonerobok*, "masticare con una parte e poi con l'altra parte dell'arcata dentaria"; *rwomo*, "mangiare con companatico di carne"; *iduto*, "mangiare intingendo la polenta nell'intingolo"; *luta*, "mangiare termiti o cavallette"; *nuyya*, "mangiare verdure cotte", *nur*, "mangiare cibi allo stato farinoso (per esempio, zucchero, farina di *nolometi*, una varietà di durra dolce ecc.)"; *xonya*, "mangiare carne"; *xomo*, "mangiare cibo duro e secco, da rompere con i denti (per esempio, arachidi, granturco, durra cruda ecc.)"; *nina*, "mangiare, masticando fra i denti durra non ancora secca, ma tenera)"; *xot*, "rosicchiare strappando coi denti la carne rimasta attaccata all'osso"; *lono*, "mangiare polenta senza companatico"; *tilyenuno*, "mangiare a sbafo, dopo essersi seduti senza essere invitati"; *iwwoso*, "mangiare la polenta liquida, senza bisogno di masticarla"; *imusak*, "gettarsi in bocca direttamente la durra non ancora matura, sgranata lì per lì, con le mani"[1]. (Muratori 1937-1938, Vol. II, p. 108 e seguenti)

I Gurage del sud ovest dell'Etiopia rappresentano un gruppo etnico di particolare interesse per la specifica concezione di territorializzazione dello spazio all'interno del complesso contesto storico, geografico e politico del Corno d'Africa. Come gli Oromo, gli Afar, i Somali e gli Hamar, i Guraghe strutturano la propria società in modo segmentario, dunque sfruttando le dinamiche di fissione e di fusione

[1] Per quanto riguarda la trascrizione dei termini, non si è fatta qui alcuna distinzione fra suoni stretti, medi e larghi nelle vocali né si è connotata la sincope glottica quando presente; neppure per le consonanti sono state rese le specifiche corrette pronunce, non distinguendo per esempio fra dentali e alveolari o fra alveolari e velari e gutturali: una sola consonante di specifica pronuncia è stata qui considerata rendendola con il segno "x", a indicare una fricativa velare (cfr. Muratori 1938, pp. 3-18).

dei lignaggi, senza costituire istanze centrali; ma a differenza di quanto accaduto per questi, il pastoralismo e la transumanza al seguito delle mandrie non rappresentano un ideale di vita al quale rinunciare solo se il proprio mondo venisse a essere distrutto fisicamente. Come gli Amhara e i Tigrini – due convincenti esempi di società centralizzate -, invece, i Guraghe hanno orientato e strutturato la propria società basandosi sul modo agricolo di produzione, anche se non caratterizzato dall'aratro trainato da buoi o da trattori. Con queste ultime società condividono l'appartenenza al gruppo linguistico semitico; ma, a differenza loro, non hanno voluto rappresentare la propria unità attraverso un'istanza centrale, un'istanza cui fosse legittimamente delegato il monopolio delle sanzioni sul comportamento sociale delle singole persone. Insieme alle società del primo gruppo, quindi, i Guraghe condividono una storia di confrontazioni politiche, spesso militari, che vertono sulla difesa di un territorio, diverso dagli altri, ai propri occhi, e percepito come in loro possesso da tempi immemorabili.

Il modo guraghe di marcare questo spazio e di definirlo in contrapposizione allo spazio delle società centralizzate si è espresso nella coltivazione di una pianta molto particolare: l'ensete. È in questo rapporto fra struttura segmentaria dei lignaggi e coltivazione dell'ensete che si costituisce la specificità della società guraghe, la sua identità:

«Un buon Guraghe coltiva l'ensete, alleva il bestiame, ha cura degli alberi da costruzione e da legna, mangia a colazione (*qurs*) grano, orzo, fagioli ecc. e si preoccupa di coltivare le cipolle!».

Questa era stata la dichiarazione pubblica di un noto personaggio guraghe, applaudito caldamente durante una seguitissima sessione dello *jeyoka* – organo politico e giuridico che esercita profonda influenza nella vita di tutti i Guraghe - alla quale partecipavo. (Cfr. Palmisano 2008, p. 36 e s.)

Già! "Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei…" Nutrirsi di grano, orzo e fagioli a colazione, e soprattutto di ensete a pranzo, merenda e cena, e di carne cruda tutte le volte che questo è reso possibile dalla disponibilità materiale e dai calendari rituali, contribuisce fortemente alla rappresentazione emica dell'identità in prospettiva guraghe.

L'ensete, *aset* per i Guraghe, è dunque la pianta che più di ogni altra ha contribuito alla rappresentazione e all'autorappresentazione della società guraghe. Il suo nome scientifico è *Ensete ventricosum* (*Ensete edule*), della famiglia delle Musaceae. È conosciuto in italiano come *falsa banana*; in inglese: *wild banana*; in amharico: *enset*, *guna-guna*, *koba*; in hadiya: *wesa*; in kaffa: *kocho*; in kambata: *wese*; in oromo: *koba*, *weke*, *wese*; in wollaita: *uta*, *yecha*. E come il banano comune, la Musa sapientum, questa pianta polposa è un'erba gigante.

La trasformazione dell'ensete in *wusa* (in amharico, *koccho*), che diviene poi il principale e più amato cibo, viene realizzata fra il mese di *edar*, circa settembre, e il

mese di *terer*, circa novembre. È in questo periodo che può partire il davvero complesso processo di fermentazione controllata che porta a ottenere il *wusa* migliore, mentre subito dopo iniziano i grandi lavori di trapianto e messa a dimora delle giovani piantine di ensete. Ai fini alimentari, la parte principale della pianta è il *gupa*, il cosiddetto "falso gambo". Il *gupa* comprende: *kasra*, il corpo; *erchye*, la foglia carnosa ai lati del *gupa*; *gupuwe*, la parte interna dello *erchye*; *inqekina*, la parte bianca e morbida, il cuore della pianta dell'ensete, la "madre" appunto. La maggior quantità di *wusa* proviene dalla lavorazione del *kasra*, così come pure la maggior quantità di fibre ottimamente impiegate nella fabbricazione di corde e contenitori. Le donne raschiano il falso gambo e schiacciano questa materia tratta dal *kasra*, ottenendo una pasta che viene chiamata *kisara*, da sottoporre poi al processo di fermentazione. Il *wusa*, l'alimento principale dei Guraghe, è la mistura di *kisara* e *bulla* – pasta, *wahta*, del *kasra* alla quale è stato sottratto ogni liquido - che è stata cotta, pronta per essere mangiata. A secondo del grado di maturazione raggiunto durante il processo di fermentazione controllata, si distinguono diverse qualità di *wusa*: la migliore è il *tequrea*, di elevatissima qualità, tanto per le sue proprietà organolettiche come per la sua composizione chimica e nutrizionale. Con estrema cura, il *tequrea* viene conservato a lungo sottoterra per portare perfettamente a termine un processo di fermentazione che dura da un minimo di 3-5 anni fino anche a 30 e più anni. È stoccato in un posto segreto, conosciuto solo dalla padrona di casa e dal consorte, dopo essere stato ricoperto di erba e di piante. Evidentemente, è un cibo molto ricercato per la sua rarità e per il suo prelibato sapore, da tutti ambito. Non è facilmente reperibile sul mercato ed è di solito oggetto di dono fra parenti. Il padre e la madre sono i principali destinatari di questo genere di doni così come pure gli ospiti illustri, in occasione di funerali, matrimoni e altre grandi cerimonie religiose. Generalmente, a tavola si consuma lo *amtarye*, di qualità molto buona, ottenuto dal *kisara* e dal *burama* – prodotto finale della lavorazione per schiacciatura e spremitura della radice dell'ensete - cui è stato aggiunto il *gwoka*, che è la radice spezzettata, preparata lasciandola in sito per oltre un mese dopo essere stata bucata in più parti con un coltellaccio; oppure ci si nutre di *tikwot*, di qualità buona, che non è altro che un *wahta* non ancora perfettamente maturo, sottoposto a un periodo minimo di stoccaggio; o, ancora, di *anfurye*, di qualità mediocre, la cui pasta è stata tratta da parti edibilmente meno nobili dell'ensete.

Oltre al grado di maturazione, a determinare la qualità del *wusa* concorrono ovviamente le tecniche di coltivazione e le caratteristiche pedoclimatiche che, comunque, in tutta la Regione Guraghe sono ottimali, in particolare fra le Sabat Beyt.

Il piatto però più amato e desiderato è il *ketfo*, carne cruda trita – prevalentemente di manzo -, mescolata con burro chiarificato e altre spezie. È considerato un raffinato e sostanzioso cibo, presentato immancabilmente come piatto di riguardo nelle feste. Lo si consuma con grande appetito, e possibilmente in quantità considerevoli, posto sopra al *talas*, foglia di ensete arrostita, portandolo alla propria bocca o, con altrettanta gioia, alla bocca di parenti e amici per mezzo di un cucchiaio

in corno d'animale, dal manico sottile e lungo – solitamente intorno a 20-25 cm. -, chiamato *ankefa*, specificamente ideato per degustare il *ketfo*. Certamente, il luogo preferito per il consumo del *ketfo* sono la casa o le *ketfo beyt*, luoghi specializzati nella sua esclusiva preparazione, e non i comuni ristoranti dove vengono servite altre pietanze. Un piatto alternativo, sempre a base di carne cruda, è il *wolando*, con carne di manzo preferibilmente tagliata in pezzetti più grossi, mescolata con pochissimo burro.

Se la carne rappresenta il piatto preferito e la carne cruda è la delizia della gastronomia guraghe, il *nec plus ultra* è dato dalla carne cruda che mantiene il calore dell'animale appena ucciso: la dimostrazione dell'abilità di una padrona di casa e della sua volontà di onorare l'ospite si manifestano nella capacità di lavorare le carni dell'animale macellato, ovvero di tritarle in punta di coltello, con una tale rapidità e perizia da mantenere il calore corporeo dell'animale vivo, quasi da lasciare il tremito dell'agonia in ogni fibra della carne impiattata.

I Pashtun dell'Afghanistan e Pakistan, la più estesa società a lignaggi segmentari del mondo, offrono esempi di gastronomia interessanti per la prevalenza del cotto, ovvero della lavorazione ad oltranza delle pietanze proposte. Perfino il "semplice" burro è rigorosamente chiarificato, ed è prodotto dopo numerose ore di bollitura, operazione decisamente rischiosa – gestita dalle sole donne -, dato il suo alto livello di infiammabilità. La gastronomia dei Pashtun è variata e al contempo essenziale pur nella complessa elaborazione: per esempio, zuppe di cartilagini e ossa di vitello o manzo, risultato finale di lunghe cotture, senza aromi o spezie di alcun genere, vengono servite fumanti a colazione e consumate bevendo tè caldissimo. La cucina conta di una ricca varietà di prodotti agricoli e ortofrutticoli, anche se la preferenza viene data alle carni, prodotti della beneamata pastorizia, mai consumate crude. Il *qala* è al centro delle attività di produzione alimentare. Il *qala* è l'incarnazione architettonica dell'identità del gruppo locale e di discendenza; è un insediamento a pianta quadrata o rettangolare, contornato da alte e robuste mura in argilla con torrette di guardia. La sua dimensione – da poche centinaia di metri quadrati a uno o più ettari di superficie - varia in rapporto alle condizioni economiche del *qworaneh*, il lignaggio patrilineare; mentre i gruppi di discendenza più estesi, che sono formati sulla base dei precedenti, si chiamano *kheil*, clan, e tribù, *qaum*. La forma del *qala*, con le mura alte e robuste che racchiudono un giardino-orto ben coltivato, e con le torri o torrette agli angoli, permette una valida difesa da attacchi esterni, resistendo perfino a colpi di lanciagranate. La lunghezza delle mura perimetrali, il numero delle stanze interne, la fattura del pozzo o dei pozzi, sono proporzionali al benessere degli abitanti. Più volte, ospite di potenti *qworaneh* di *kheil* ai confini orientali dell'Afghanistan, ho avuto modo di assaporare la "cucina di famiglia". Insieme ad antipasti come burro chiarificato servito insieme a miele e mandorle tostate, venivano consumati piatti classici come il cosiddetto *kabuli pilau*, riso con agnello, carote, uvetta passa ecc., piatti per così dire "sofisticati" e di

diffusione nazionale; ma il piatto forte, presentato con orgoglio, emblema di una società frugale e "virile", era lo stracotto di pelle affumicata di pecora: intorno al consumo di questo piatto nascevano conversazioni e gioiosi o tragici racconti, espressione di una autocompiaciuta unicità e potenza sociale e politica.

La fame di carne e la fame di simboli

Nelle società non-occidentali, oltre che dall'idea di *consumare* il cibo si è dominati anche dall'idea di *produrre* e soprattutto di *distribuire* cibo (che l'Africa sia così carente di cibo proprio perché si occupa di distribuire cibo più che di produrlo?), quasi si trattasse di produrre, distribuire e redistribuire e consumare benessere, felicità, pace sociale.

Ma nelle società occidentali, diverse da quella mediterranea e da quella africana, non ritroviamo forse questa stessa "ossessione", quantomeno simbolica, per il cibo? Da cosa sarebbero dominati, per esempio, i cittadini di oggi nell'opulenta America del Nord? Non sono forse dominati dall'idea di produrre cibo, consumarlo e forse ancor più del distribuirlo e controllarlo? Non hanno forse problemi di obesità e anoressia maggiori, almeno ancora per oggi, di quelli che incontriamo nelle società mediterranee e in Africa, Asia o Oceania? Non c'è questa continua ricerca, ossessiva forse, di una estensione o riduzione del corpo, condotta o indotta e subita?

Che i Mediterranei siano dunque condizionati intellettualmente ed emozionalmente dall'idea del cibo è indiscutibile, ma è anche vero che gli "Altri" lo sono allo stesso modo, come mostrato dalla ricchezza di terminologia riguardo al cibo o dalla complessità e durata dei processi di trasformazione di un'erba gigante – o altra risorsa - in nutrimento a fronte della semplicità alternativa di assunzione di un alimento crudo o quasi *in vivo*. La questione da porsi riguarda piuttosto se questa ossessione concerne più la produzione o la distribuzione/redistribuzione o il consumo. E non è un caso che di cibo, in prospettiva antropologica, si siano occupati molti studiosi statunitensi, a lungo e più di quanto se ne siano occupati i nostri studiosi. Eppure, al contempo, è curioso ed interessante, prima ancora che sciovinisticamente gratificante, osservare che il 33% degli americani del Nord dichiarino di preferire i ristoranti italiani a tutti gli altri presenti nel paese.

Marvin Harris, noto antropologo esponente del materialismo culturale, una scuola del tutto statunitense di antropologia culturale, nel delineare la sua *antropologia del cibo* parte dall'analisi della "fame di carne", un tema che noi Mediterranei conosciamo relativamente poco ma che è ben presente in Africa e in America. È infatti in molte regioni d'Africa e d'America che la festa si identifica con il consumo di carne, in tutti i gusti e in tutte le sue varianti culinarie: cotta, affumicata, disseccata e perfino putrida o cruda. Harris ha condotto uno studio sul consumo di carne in tutto il mondo. Ha trattato il tema della fame di insetti: artropodi, aracnidi ecc. discutendo poi della fame di gatti e cani. E, infine, si è occupato della

forma più esasperata – a suo parere - della fame di proteine, ovvero del consumo di carne umana: il cannibalismo. Questo è praticato ancora oggi, e non solo nelle zone interne della Guinea. A questo proposito, lungi dal considerare il cannibalismo come forma di terrorismo politico e militare – quando due gruppi si scontrano tra loro, alla paura di perdere la propria vita si affianca il disgustato terrore di morire divorati dal nemico, ovvero da altri uomini -, Harris sostiene che: "I cibi preferiti sono i cibi con forti benefici pratici e con un costo basso"; una tesi, questa, che sembra pronta a servire da pubblicità per qualche catena di *fast food* a base di hamburger dubitevoli. Per questa sua tesi, dunque, anche il cannibalismo ha un preciso senso economico: "Mi costa meno catturare un prigioniero e nutrirlo, o nutrirmene?". Sicuramente, costa meno nutrirsene che nutrirlo, suggerisce Harris.

Per quanto mi riguarda, mangiare carne umana è, fino ad oggi – non sappiamo quello che potrebbe avvenire in futuro -, più che un nutrirsi di proteine, grassi e scarsi carboidrati è produrre, distribuire-redistribuire e consumare potentissimi simboli generati dall'azione stessa dell'antropofagia. Insomma, con buona pace di Harris, per quanto mai quel genere di cibo possa "apportare forti benefici, e con un costo basso", nutrirsi di carne umana è raro, mangiare uomini è più frequente.

La Società segreta degli Abakuá ha una lunga quanto poco conosciuta storia. Opera da circa due secoli a Cuba come diaspora forzata delle Società degli Uomini Leopardo – chiamate *Ngbè* e *Ékpè* - degli Àbàkpà (Ejagham), Efut ed Èfik del cosiddetto Cross River Basin (Old Calabar) nella Nigeria del Sudest. Nel 2012 sono stato invitato a Cuba a occuparmi di cannibalismo rituale: dopo circa 18 anni di prigionia, era uscito dal carcere Jorge, *mokongo* del *juego* Ekue Efí Aguanañongo, ovvero uno dei massimi esponenti degli Abakuá, avendo scontato per intero la sua pena, comminata in seguito alla condanna per cannibalismo rituale. Angelo Rizzo, ignorando il mio scetticismo iniziale ("… cannibali a Cuba?"), aveva organizzato il viaggio e gli incontri con gli Abakuá[2]. Grazie ai suoi ottimi rapporti con Cuba e il Partito, condivisi anche da me, abbiamo avuto comunque la strada spianata a ogni attività di ricerca.

Nel primo incontro con Jorge, i pochi minuti di conversazione inizialmente richiesti si sono trasformati in un'intervista videoregistrata di oltre 5 ore ininterrotte. L'ottima intesa iniziale si è sviluppata nelle settimane seguenti in un solido rapporto di fiducia che mi ha permesso di conoscere quanto concesso a un non iniziato, ovvero quanto riportato dagli atti del processo e dagli articoli e monografie di taglio storico

[2] Dedico questo lavoro alla memoria di Angelo Rizzo, compagno in numerose e bellissime avventure di vita, ma soprattutto straordinario regista e documentarista da sempre impegnato politicamente e nel sociale. Della sua qualitativamente e quantitativamente eccezionale produzione artistica, ricordo qui solo *La sottile linea della verità*, 2007, film documentario con la partecipazione di Fidel Castro in persona nella parte di sé stesso – una ricostruzione degli attentati anticastristi a Cuba orditi da potenze straniere a metà degli anni '90, lavoro che in seguito costò un duplice attentato ad Angelo - e il dolcissimo e straziante documentario *Appuntamento con gli angeli*, 2012, sul lavoro minorile in Perù.

sugli Abakuá e, soprattutto, quanto di vissuto dall'interno ha voluto raccontarmi Jorge sull'organizzazione e struttura della "*secta*", riassumibile in una splendida frase: "Siamo un banco di mutuo soccorso, nati per l'autodifesa di quegli uomini che un giorno furono schiavi", seguita da una altrettanto interessante dichiarazione: "Oggi siamo potenti e nelle nostre fila conoscerai personaggi di spicco del mondo cubano… ma non abbiamo niente a che vedere con la Massoneria e ancor meno col Rotary o i Lions…", coronata da una divertita risata.

Foto 1. Angelo Rizzo riprende l'intervista a Jorge, qui di spalle. (Foto per gentile concessione di Yuli Del Rey)

Ho così avuto modo di partecipare a un primo e quindi a un secondo *plantar*, il rituale durante il quale viene ascoltata la voce del Dio. Nello spazio recintato dove, insieme ai numerosi paraphernalia per la performance del *plantar*, si trova la *fambà*, la stanza sacra al cui interno è custodito il *bongó ékue*, il tamburo sacro incarnazione del Dio Tánse, gli iniziati partecipano alla preparazione della *sopa*. In grandi pentoloni vengono messi a bollire, a lungo, i pezzi di carne degli animali sacrificati. Polli, capretti, vitelli e – "ora non più, da tempo", come ha puntualizzato Jorge - esseri umani vengono eviscerati, squartati e, senza essere scuoiati o spennati, messi tutti insieme – nessuna parte esclusa - nel calderone posizionato su un fuoco di legna. Terminata la cottura, la *sopa* viene condivisa e consumata da tutti gli iniziati, "… y un poquito toco a mi también", come ha riportato Jorge, non senza un tocco di ironia, riferendosi al *plantar* che lo portò poi alla detenzione. Terminato questo pranzo rituale, gli iniziati ai misteri entrano nella *fambà* per suonare il tamburo sacro, ovvero fino ad ascoltare la voce del Dio, raggiungendo una trance profonda. L'accesso alla

fambà mi è stato ovviamente interdetto, non essendo un iniziato, ma mi è stato consentito di rimanere nel recinto per tutto il tempo desiderato: "Noi non discriminiamo nessuno per colore della pelle, né per status sociale o altro. Se vuoi, potrai essere iniziato fra due-tre anni, dopo il tuo apprendistato che seguirò personalmente", ebbe a dirmi Jorge.

Per quanto breve sia questo abbozzo di una etnografia degli Abakuá, ritengo di poter legittimamente rilevare che in contesti del genere il consumo di carne umana ("L'uomo viene squartato come si fa con il vitello") nulla abbia a che fare con la *logica dei costi e benefici in termini nutritivi* presentata da Harris, ma rientra in un articolato complesso di produzione, distribuzione e consumo di simboli, un processo ancora da descrivere e comprendere.

Foto 2. Spazio recintato che racchiude la *fambà*, con gli iniziati che bevono la *sopa* contenuta in calici di legno. (Foto per gentile concessione di Yuli Del Rey)

Tuttavia, questa *logica dei costi e benefici in termini nutritivi* può avere un senso, ma non tanto perché: "I cibi cattivi da pensare sono quelli cattivi da mangiare". Del resto la pubblicità lavora secondo lo stesso principio, ma in positivo: "I cibi buoni da pensare sono quelli buoni da mangiare". È il bambino, l'innocente – un'altra vittima sacrificale, seppure in un sacrificio incruento -, a fungere da *testimonial* nelle campagne pubblicitarie riguardanti il cibo. Così, si può giungere a trasformare la sequenza "dopo molto cibo, segue una buona purga!" nell'identità paradossale "la purga è cibo, anzi è un buon cibo!".

Harris nota infine che sono le classi dominanti ad avere il potere di dire "quella cosa non si mangia perché è un bene raro". E questo per evitare che quel prodotto o quella risorsa venga consumata da altri gruppi, quindi per evitare che possa esaurirsi. Ecco, evidente, il caso dei bramini del sistema a caste dell'India. Harris, infatti, afferma: "Il cibo è una forma di nutrimento per tutti ed una fonte di potere per pochi". Ecco allora, ancor più evidente, l'inossidabile rapporto intercorrente fra cibo e potere. E il potere di mangiare carne umana in contesti rituali

e dalle elaborate simbologie può essere considerato di tale entità da permettere di entrare in comunicazione con il trascendente.

Volendo restare nel campo di poteri meno ambiziosi – il dominio del mondo attraverso il monopolio del cibo - è il caso di riferirsi al tema dell'agricoltura biologica e transgenica, ovvero al caso della *selezione di alcune specie a scapito di altre*. Si tratta di una *selezione a imbuto*, si procede alla selezione di un numero bassissimo di specie, non rare e trattabili oggi industrialmente, a scapito della varietà delle specie, e con un decisivo intervento transgenico, in modo da ridurre il numero di concorrenti all'esercizio del potere reale sugli stomaci del mondo e i loro portatori(-possessori). La varietà è infatti difficilmente gestibile e pertanto non può interessare direttamente la produzione industriale di cibo; anzi è contraria al suo interesse. Così, in questo nuovo contesto geostrategico anche la carne acquista un alto valore simbolico per la sua combinazione di utilità e scarsità.

Certamente questo vale, almeno per ora, in particolare nel caso della carne umana. Tuttavia, volendo continuare a riflettere in maniera critica sulle tesi provocatorie, quando non disgustanti, di Harris, possiamo chiederci se sia possibile estenderle – per esempio, la tesi "I cibi preferiti sono i cibi con forti benefici pratici e con un costo basso" - alla *antitesi fra cotto e crudo* così come viene ad essere rappresentata nel sistema gastronomico e della alimentazione nel Mediterraneo. Per quanto *eskimo*, "mangiatore di carne cruda", è originariamente un termine offensivo della lingua algonchina, usato per indicare in maniera sprezzante gli Inuit, perfino gli "Esquimesi" cucinano il cibo: non è vero dunque che mangio cibi crudi perché non dispongo di specifiche risorse. Insomma, l'analisi costi/benefici, tanto cara ai quantitativisti della "economia razionale", non sempre è sostenibile nel campo dell'alimentazione.

La voluttà per il crudo fremente: un triangolo culinario "Altro"

Nel pensiero di Ernest Cassirer, l'uomo si nutre di simboli prima ancora che di cibo; consuma simboli prima ancora che oggetti (Cassirer 1944, 1977). E per lo stesso Claude Levy-Strauss, *la cucina assume una struttura di mediazione*, interpreta il mondo e lo trasforma in prodotto. Nel suo *Le origini delle buone maniere a tavola*, III volume delle *Mythologiques* (1968), delineando un "Breve trattato di etnologia culinaria" Levy-Strauss elabora e stabilisce il cosiddetto "triangolo culinario". Questo esprimerebbe una visione del mondo nella quale si avrebbe la contrapposizione fra cotto e crudo. Cucinare vorrebbe dire appunto interpretare: è *come se il cotto esprimesse la cultura ed il crudo la natura*. L'operazione del cucinare trasformerebbe allora la natura in cultura, ed il modo di cucinare sarebbe dunque una particolare interpretazione di questo processo di trasformazione. Conseguentemente, il "cotto" è una vera e completa opera di interpretazione mentre il crudo non è ancora

interpretazione. Entrambe le forme comunque comunicano. Il bambino che beve il latte dal seno materno assume un crudo che viene di fatto mediato dal corpo della madre; la madre media al bambino la natura allo stato puro; poi, continuando a cucinare, la madre si conferma come trasformatrice *par excellence* di natura in cultura.

Cerchiamo ora di comprendere quali sono le costellazioni di simboli che emblematizziamo nel crudo e quali nel cotto. Sempre tenendo presente che non solo c'è cotto e cotto, ma soprattutto c'è crudo e crudo: c'è il talmente crudo da essere ancora vivo, fremente fino alla deglutizione, e anche oltre: definitivamente all'antitesi del putrido.

Levy-Strauss parlava di questo triangolo culinario, all'apice del quale vi è il crudo, mentre in basso si trovano il cotto e il putrido. In effetti, la cucina francese ancora oggi manifesta una spiccata attenzione alla cultura del "putrido". Il suo ideale sembrano essere le carni molto frollate, frutto di una paziente e consapevole, tecnicamente dotta, attesa culturale: penso a carni di manzo frollate per 120 e più giorni, oppure a fagiani cucinati solo dopo che per putrefazione e per forza di gravità si sono staccati dall'uncino ai quali erano stati appesi, cadendo per terra.

Levy-Strauss ha elaborato dunque il suo triangolo culinario in base al materiale francese e latino-americano. Oggi vi è tuttavia una polarità, almeno per noi, fra il vivo e il morto, fra il fresco e il putrido. Si tratta di una tensione che noi mediterranei sentiamo chiaramente.

La propensione maggiore, almeno per noi Mediterranei del Sud dell'Italia, è quella verso il crudo-fresco, mentre non amiamo il putrido. Il Mediterraneo prevede infatti nella sua cucina numerosi piatti che optano per il crudo oppure il vivo, ovvero il "morto fresco, vibrante": nessuna ricetta che preveda il putrido è mantenuta nella tradizione, neanche il costosissimo *garum* degli antichi Romani – doviziosamente descritto da Marco Gavio Apicio nel suo *De re coquinaria* -, che pure tanto spazio aveva trovato nella gastronomia repubblicana e imperiale, e tanta diffusione aveva conosciuto nei territori della latinità.

In Puglia si fa grande impiego di crudo. In particolare la costa da Bari a Brindisi vive di crudo, ovvero di fresco, meglio ancora di fresco fremente, addirittura vivo: vivo dibattentesi.

Seppie tagliate a striscioline, polipi sbattuti e arricciati, allievi scamiciati e poi ricomposti, moscardini, mitili di ogni genere, cozze "pelose", cozze noci, ostriche imperiali, ricci di mare, schiuma di mare (oggi proibita) e così via, insieme a filetti di orata, spigola, cernia, cornaletti e alici e tonno e pesce spada e via di seguito, vengono a essere imbanditi sulle tavole di ristoranti e case di privati un po' dappertutto sulla costa fra Bari e Brindisi, e non solo. Specialmente nel periodo "estivo", da metà aprile a metà ottobre, le attività di trattamento del crudo – gasteropodi, cefalopodi e pesci - impegnano freneticamente le "popolazioni rivierasche". Premesso che noi

"nativi" di questo litorale non rinunciamo volentieri a una nuotata nel mare agitato, anche se fuori stagione, né a una mangiata di frutti di mare stando seduti in acqua, avendo una pluridecennale esperienza in questo campo di azione e osservazione, sulla scia di una memoria che è espressione dell'esser-ci, mi riferisco ora a materiali autobiografici e ovviamente autoetnografici.

Foto 3. Ricci di mare, litorale barese, impiattati e pronti per il consumo. (Foto per gentile concessione del Prof. Antonio Brusa)

A me, bambino di 5-6 anni, veniva affidato il compito di sbattere e arricciare i polipi sugli scogli più adatti. Mi era concesso di riportare i polipi perfettamente arricciati anche se senza alcuni tentacoli: "Ma non esagerare, come al solito!". Del resto, li ho sempre trovati più teneri, dolci e succosi di qualunque caramella. Molti anni più tardi ho scoperto che in Giappone i nostri "confratelli nel crudo" hanno meravigliose caramelle: le capesante, seppur leggermente affumicate, vengono incartate come bon-bon e, proprio come si fa con le caramelle, tirate fuori dalle tasche ad ogni momento e gustate con pieno piacere marinaro. Come rapito dall'entusiasmo, seguivo mio nonno, all'alba, nelle sue scorrerie sugli scogli semisommersi alla ricerca di molluschi – soprattutto "cozze patelle" -, granchi e granchietti, piccoli pesciolini e,

all'occasione, piccoli polipi incauti, intenti a cacciare crostacei ancora più piccoli sulla linea scoglio-mare. Tutto finiva in capienti sacchetti, consegnati alla "signora di casa", mia nonna, che provvedeva alla loro preparazione secondo antiche ricette marinare e costiere (la cucina marinara su barca si discosta molto dalla cucina di costa). Ma non tutto quel raccolto giungeva a casa. Il gusto per il crudo fremente era tale che una parte veniva consumata durante la ricerca, soprattutto cozze patelle, granchi e polipetti che, essendo piccoli, non venivano neppure arricciati. Buona parte dell'addestramento al crudo-vivo era condotta da mia madre: far crocchiare granchi sgambettanti fra i denti, o più fragili gamberetti, sentire le ventose dei piccoli polipi cercare un appiglio in bocca, dava un piacere voluttuoso esasperato dalla sensazione di dolce vellutato sulla lingua, che si estendeva a tutto il palato, e all'intenso profumo-sapore di mare. Sembrava proprio di mangiare il mare. E tutte le volte è ancora proprio così: introiettare e far proprio il mare, mangiando i suoi frutti, comprese le sue numerose erbe, grasse e succulente. Da allora, anche mangiare è per me una forma di conoscenza diretta del mondo.

Certamente, per i pochi contadini che al tempo – era la fine degli anni '50, inizio degli anni '60 - si avventuravano dall'interno sulle rive del mare, assistere a questi improvvisati banchetti doveva sembrare il contatto con un mondo "estraneo", se non "alieno". Ma per i pescatori e per chi era originario dei paesi rivieraschi questo era ed è il modo corretto e migliore di trattare frutti di mare, cefalopodi, crostacei e piccoli pesci: crudi e possibilmente vivi, oppure freschissimi palpitanti. Un frutto di mare o un polipo deve per forza [!] muoversi mentre lo si porta alla bocca, diversamente *mos gentium non est*. Era ed è la nostra identità costiera e marinara in un contesto contadino e, al contempo, sempre più cittadino. Le città – città sempre più vaste e in espansione verso l'interno fuggendo il mare (quanto è marina e marinara New York?) - e le loro genti conoscono o riconoscono la costa in estate, per le vacanze. Soprattutto, mangiano oggi "*sushi*" – fra virgolette, appunto -, non pesce *crudo sic et simpliciter*. E lo chiamano crudo perché non cotto con la calda fiamma, ma cotto chimicamente, sommerso nel limone (non più semplice aroma), nell'aceto e via dicendo, o termicamente con il gelo.

Alcuni anni fa, ospite dell'Ambasciata del Giappone a Kabul, mentre partecipavo con una certa gioia al banchetto offerto a quella trentina di ospiti che eravamo – non assaggiavo i doni del mare da alcuni mesi -, fui avvicinato dal Consigliere d'Ambasciata. Con grande cortesia mi informava del desiderio dell'Ambasciatore di parlarmi in privato. "Come mai tutti i miei ospiti qui presenti – francesi, inglesi, tedeschi, statunitensi - mangiano il *sushi* [non virgolettato, questa volta] che ho offerto, ma Lei mi sembra il solo qui a goderselo?", mi chiese l'Ambasciatore dopo una dettagliata e cerimoniale ri-presentazione, aggiungendo: "Di dove è originario Lei?". "Spero di non essere stato troppo irruento nel mio approccio alla Sua tavola: so che quanto contemplano ora i miei occhi è giunto qui con un aereo privato direttamente da Tokyo…", risposi specificando: "Sono cresciuto a pesce crudo fremente fin dalla più tenera età in un paesino della Puglia, dove

abbiamo questa cultura… un po' come da voi". E con fare decisamente cordiale, concluse: "Mi farà piacere che Lei accetti la presenza del mio cuoco personale al Suo fianco per questa serata: La accompagnerà nella Sua degustazione e Le preparerà quello che Lei desidera, nel modo da Lei indicato". "Grazie, Eccellenza!", dissi con un inchino del busto appena accennato ma impeccabile. Fu una serata pressoché perfetta. Mancava solo di avere almeno i piedi immersi in acqua di mare, ma questo distava non meno di 1500 chilometri. Insomma, i "fratelli nel crudo" si riconoscono, a prima vista e in quanto tali.

"Crudo" è dunque un termine più articolato di quanto si sia portati a supporre di primo acchito. *Il crudo è il non mediato* per eccellenza; ma in questo senso, allora, nel Mediterraneo – senz'altro in una sua parte - vi è un gran consumo di cibi non mediati, o di cibi che almeno apparentemente non sono mediati, quantomeno non mediati dalla grande e umanamente caratterizzante invenzione del fuoco. Può darsi, appunto, che questo dipenda da un certo grado di presenza di istituti iniziatici più o meno manifesti e formalizzati nelle nostre società.

Anche in Africa il condividere uno stesso cibo, come per esempio – ancora fra i Gurage - mangiare gli intestini di agnello o pecora crudi ma ancora tiepidi, può avere valenza quasi iniziatica, ovvero di appartenenza ad un gruppo etnico anziché ad un altro. Il "crudo" *par excellence* è la carne dell'animale ancora fremente, un animale che trema: non ha ancora finito di vivere e già diventa cibo. In Asia riportiamo il caso interessantissimo del crudo-cotto "fremente". Per esempio, in alcune regioni della Cina, pesci fritti da vivi vengono serviti in tavola e divorati mentre ancora fremono grazie alla particolare tecnica di frittura. E con ciò viene a essere esercitata la costruzione di specifiche identità etniche o sociali, comunque di gruppo. Mangiare il vivo: il predatore che è in noi si esercita incessantemente!

Il crudo allora è il non mediato, e per crudo si intende ciò che è vivo o molto vicino al vivo, mentre per cotto si intende il trasformato in "cosa", in merce: ecco i processi di reificazione e mercificazione della realtà, in opera nel campo della gastronomia. Certamente, sono innumerevoli le tecniche e i modi della trasformazione culinaria. In alcune società africane – per esempio in alcune società di pastori dell'Africa dell'Est - da brevissima distanza si scaglia una freccia cava alla giugulare dell'animale e si beve il sangue caldo. Si estrae infine la freccia, si chiude la ferita, la si medica, e l'animale continua a vivere. Del resto, alcune società si sono imposte sui mondi limitrofi perché sapevano bere sangue e nutrirsi della carne degli animali mentre correvano o galoppavano: Mongoli, Tartari, Unni e Uzbechi, fra gli altri.

Foto 4. Frutti di mare ancora vivi e palpitanti, litorale barese, impiattati e pronti per il consumo. (Foto per gentile concessione del Prof. Antonio Brusa)

È probabile che questa tensione verso il crudo, in mancanza del vivo, sia collegata a una cosmologia distribuita in tutto il Mediterraneo all'interno della quale il sacrificio trova una sua specifica centralità.

È soprattutto nelle religioni monoteiste, infatti, nate nel bacino del Mediterraneo che il sacrificio è riuscita sublimazione del sacrificio umano, almeno dal tempo di Abramo e Isacco. Una sorta di sacrificio del tutto non mediato, un rapporto diretto fra l'uomo che sacrifica il vivente e la Divinità, "Nel nome di Dio...". Si tratta forse di una speranza d'introiezione della Divinità idealmente realizzabile attraverso il sacrificio dell'animale, colta nel fremito del passaggio di questo dalla vita alla morte?

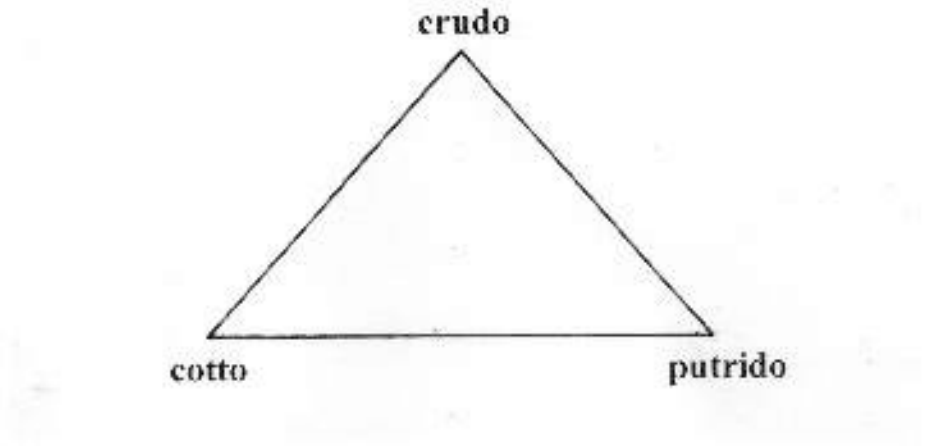

Fig. 1 Il triangolo culinario di Levy-Strauss

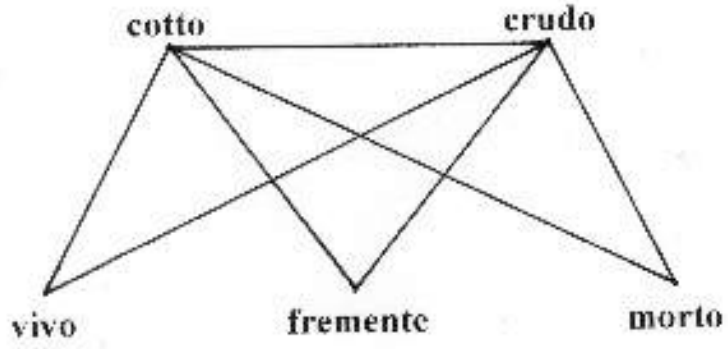

Fig. 2 Altri possibili triangoli culinari costruiti sull'opposizione crudo/cotto.

L'inarrestabile impegno nel produrre, distribuire e consumare cibo e simboli

Quando il ricercatore si confronta con il "cibo", ovvero tenta di delineare una *antropologia del cibo*, la pluralità dei temi e delle connesse problematiche che emergono è sconcertante. Sotto il profilo dell'antropologia economica è evidente quanto i processi di produzione, distribuzione-redistribuzione e consumo vadano analiticamente trattati. E l'antropologia politica, della parentela e dei simboli sono altrettanto chiamate a occuparsene intensamente, come pure l'antropologia della religione, e ogni altra antropologia a seguire, è chiamata a fornire il proprio contributo. Del resto, per Max Weber sono proprio il *Konnubium* e la *Kommensalität* il cardo e il decumano sui quali si articola ogni società e la stessa storia dell'uomo[3].

Così, gli Autori qui raccolti affrontano molti, ma solo alcuni, dei temi di una *antropologia del cibo*; e lo fanno con grande impegno, offrendo spunti originali in grado di stimolare la riflessione.

Barbara Biscotti, Elisabetta Dall'Ò e Roberta Dameno discutono della diffusione degli insetti nell'alimentazione umana, come fonte proteica alternativa in grado di soddisfare la crescente domanda di carne a livello internazionale. Premessa l'interpretazione della nostra era come *Antropocene*, ovvero riconosciuto lo straordinario impatto sul pianeta della presenza umana così come organizzata e strutturata dalle economie dei mercati finanziari, la produzione, distribuzione e consumo degli insetti anche in Occidente rappresenterebbe non solo il riconoscimento degli stessi in quanto *future foods*, ma contribuirebbe anche alla fondazione di un nuovo e più consapevole rapporto uomo/ambiente.

Salvatore Colazzo e Stefania De Santis riflettono sul modo in cui la pedagogia di comunità può promuovere sviluppo locale nel rispetto degli attori sociali che vivono un territorio, a partire da uno degli elementi che ne definiscono l'identità: il cibo, straordinario spaccato della creatività in atto della cultura. In un contesto storico, politico e sociale in cui si affermano forme di consumo che favoriscono l'industrializzazione dell'agricoltura, mentre produttori locali, biodiversità e tipicità perdono valore, diventa doveroso – sostengono gli Autori - educare a un consumo critico legato al cosiddetto *km0*, lavorando sull'identità culinaria e promuovendo laboratori sull'alimentazione, sulle tecniche colturali, sulle varietà locali di piante, ortaggi e frutti, al fine di sensibilizzare e rafforzare le comunità locali. La natura processuale dell'identità presuppone un processo creativo di rinnovamento costante della tradizione: paradigmatico è il caso di Offishina, Startup sita a Matino, gestita da tre fratelli, giovani salentini che hanno ripensato creativamente la tradizione culinaria, introducendo elementi di innovatività, divenendo con ciò un esempio di resistenza alle spinte omologanti della globalizzazione.

[3] A proposito di *Konnubium*, cfr. Weber 1980 (1922), pp. 179, 235, 674, 537; per *Kommensalität*, cfr. Weber 1923, p. 37 e ss.

Stefano De Matteis affronta la questione della obesità, definita come *la malnutrizione dell'abbondanza*. Alimentazione, modelli familiari e comportamenti sociali concorrono nell'istituzione dell'obesità come un problema globale. L'Autore circoscrive il terreno della sua ricerca ai quartieri popolari di Napoli, dove analizza casi di famiglie nei loro contesti sociali e interattivi. Risulta difatti fondamentale per l'Autore "smontare" i singoli casi per comprendere di quanti elementi si compongono: memorie, ricordi, esperienze del passato che pesano sull'attualità, stereotipi, tradizioni e culture locali, in modo da poter formulare una interpretazione articolata e stratificata, contro ogni semplificazione.

Per Ernesto Di Renzo *La Scienza in cucina e L'Arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi rappresenta una delle opere principali della letteratura italiana del XIX secolo. Superando ai giorni nostri la 130esima edizione, è un *long-seller* al pari di *Cuore*, *Pinocchio* e *Promessi sposi*. Con una attività da social networking *ante litteram*, Pellegrino Artusi raccoglie ricette di cucina provenienti da buona parte dell'Italia del Nord e del Centro, ricette commentate gastronomicamente e socio-culturalmente, contestualizzate per il suo attento pubblico nelle stesse società locali dalle quali scaturiscono. L'insieme di queste ricette – pur nella fortemente incompleta rappresentatività geografica (mancano quasi del tutto ricette provenienti dalla ricchissima gastronomia dell'Italia del Sud e delle Isole) - contribuisce, secondo l'Autore, ad una unificazione culturale dell'Italia, diversamente frammentata politicamente e linguisticamente.

Michele Filippo Fontefrancesco e Valeria Vozza si pongono la questione del ruolo del cibo nei processi d'integrazione culturale. Al centro della loro analisi pongono il progetto "Viaggio nei gusti delle altre", varato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con l'associazione *Casa delle Donne Migranti - Semira Adamu* di Modena. Il *case study* – un Gruppo di donne immigrate da differenti Paesi si impegnano in un processo di scambio condividendo i loro cibi e le loro conoscenze gastronomiche - viene ad essere inserito nel dibattito antropologico contemporaneo sul cibo e sui processi migratori, mostrando come il cibo funga da catalizzatore funzionale alla fondazione di profonde relazioni di scambio socio-culturale dalla notevole rilevanza affettiva.

Michele F. Fontefrancesco, Dauro M. Zocchi e Paolo Corvo analizzano il mercato dei prodotti alimentari nella Nakuru County in Kenya. Il nesso fra provviste alimentari, consistenza delle *commodities* e etnicità viene così a essere delineato, mettendo in discussione l'assunto per il quale l'istituzione di un ambiente multiculturale e multietnico produrrebbe una espansione della *market foodscape*. La ricerca mostra invece come la diversità culturale nei contesti multietnici conduce a una restrizione della varietà dei prodotti offerti sul mercato Merci e cibi culturalmente significativi vengono in effetti circoscritti alla produzione del "fatto in casa" e relegati nell'ambito degli scambi informali.

Rossella Galletti rileva gli episodi di interazione che si svolgono nel negozio di due fruttivendoli a Napoli fra gli abitanti del quartiere, immigrati da diversi Paesi e

abitanti "storici". Attraverso la cucina, ovvero i corsi di cucina napoletana organizzati a titolo gratuito da Anna e Angelo, attraverso la produzione, distribuzione e consumo del cibo, si parla della propria famiglia, di relazioni parentali allargate, di amicizie o relazioni formali più o meno sporadiche, dunque di passioni, avversioni, caratteri, umori e odi. I cibi divengono così simboli, strumenti d'azione, che prendono corpo nella pratica transazionale e sono immaginati come naturali o naturalizzabili, icone che fungono da meccanismi di oggettivazione e dunque di identificazione. I diversi modi di "stare al mondo" incontrati durante la ricerca, sostiene l'Autrice, mettono in evidenza piani d'azione in cui i singoli attori sociali contrattano e ridefiniscono la percezione di sé attraverso una produzione di simboli efficaci nella creazione di sistemi di valore condivisi da gruppi sociali differenti, i quali si incontrano e scambiano i simboli dei rispettivi sistemi di valore. Per tale motivo non sembrerebbe corretto parlare di fenomeni di ibridazione e contaminazione, almeno per quanto riguarda le pratiche e le rappresentazioni raccontate. Le culture, anche quelle alimentari, non sono infatti – sostiene l'Autrice - "nuclei chiusi essenziali ed oggettivi", tali da ibridarsi: ad essere in azione sono piuttosto strategie che, per mezzo del cibo e di pratiche e immaginari ad esso legati, rispondono a richieste di radicamento simbolico nel territorio e fungono da marcatori della memoria individuale e collettiva di lunga durata, una memoria che non è statica e immutabile, ma instabile e cangiante.

Per Hélène Houdayer, all'esempio della Francia contemporanea, il cibo non è semplice nutrimento o evento culturale ma è la manifestazione di un vero e proprio posizionamento di fronte a questioni ambientali e politiche. L'analisi riguarda dunque il modo in cui il nutrimento è materia dell'immaginario attraverso le sue multiple manifestazioni. Se nei Paesi emergenti resta il problema della quantità, l'alimentazione in Occidente ingiunge pratiche fra il dietismo e il simbolismo. Nel "ritorno al territorio" l'alimentazione evoca la figura del contadino e si vede come alimentazione "nutriente", un ritorno alle origini, una alternativa allo sviluppo industriale; al contempo manifesta una pletora di modelli culinari. In famiglia, dove l'alimentazione svela il cuore del nostro quotidiano e della nostra intimità, si riflette tuttavia la parte meno visibile dell'alimentazione, ossia ciò che lega al modo: il *fast food* e i cosiddetti *foodies* vengono dunque considerati criticamente dall'Autrice come una messa in scena di sé avente valore collettivo, laddove i luoghi di degustazione incarnano l'incontro fra forme di socializzazione e di intimità corporale.

Ronald A. Reminick, dopo una discussione sulle risorse alimentari presenti negli altopiani dell'Etiopia e sulla loro origine, concentra le sue riflessioni etnografiche sul significato simbolico di specifici cibi e bevande e sul loro ruolo nel fondare identità e solidarietà sociale all'interno delle comunità dell'Etiopia. Il digiuno e la rigida prescrizione di astensione dalla carne di maiale connotano un importante aspetto del Cristianesimo Ortodosso d'Etiopia. D'altra parte, altri potenti fornitori di identità sembrano essere l'*injera*, una sorta di "pane", prodotto ultimo di un complesso processo di lavorazione a partire da un cereale, il *teff*, pressocché

endemico degli altopiani, come pure il *berbere*, condimento onnipresente nell'alimentazione locale, fornito dalla lavorazione di ben 14 differenti spezie ed erbe. A questi due pilastri dell'alimentazione nazionale, si aggiunge il caffé, descritto dall'Autore nel suo consumo rituale, *bunna*, comune in tutta l'Etiopia e frequentemente performato. Sulla scia di una straordinariamente lunga e intensa esperienza etnografica in Etiopia, l'Autore prosegue la descrizione del consumo di cibo e bevande in rapporto alla sfera del sacro nelle espletazioni rituali, estendendola ad altri alimenti, quale il consumo di carne cruda.

Secondo Donatella Schmidt e Maddalena Longhi le restrizioni imposte su alcune categorie di richiedenti asilo, le esigenze del settore produttivo, i freni imposti dal dibattito culturale, il lento processo della macchina amministrativa provocano, in persone soggette a migrazione forzata e provenienti da scenari di guerra e di contesa, un prolungato stato di incertezza e di incapacità nel mantenere il controllo sulla propria vita. In un tale contesto, il desiderio dell'ordinario – costituito da bisogni scontati ma carichi di senso, quale il cibo, l'alloggio, le relazioni interpersonali - viene ad assumere particolare rilevanza. Le Autrici focalizano così la loro analisi sui legami mantenuti e creati attraverso il cibo, cui spetta il compito di ricucire il mondo frammentato dall'esperienza migratoria. Appena le condizioni danno una minima possibilità di farlo, passando per esempio da una struttura d'emergenza a un centro d'accoglienza, i legami infatti si riannodano e gli attori sociali ricostruiscono quel luogo della familiarità e dell'appartenenza chiamato "casa".

Paola Tinè e John Gray presentano i risultati di una ricerca sul terreno durata sei mesi fra la comunità buthanese di Adelaide, composta da ex-rifugiati, condotta con l'intento di descrivere e analizzare le abitudini alimentari nel contesto del reinsediamento. Premessa la scontata preferenza degli anziani della comunità buthanese di lingua nepalese per i cibi tradizionali nepalesi, con il conseguente rifiuto della cucina australiana, l'alimentazione nella comunità rappresenta una importante attività legata alla memoria dei luoghi di origine. Essa si connota comunque, secondo gli Autori, come *medium* fondamentale per la creazione di nuovi rituali in grado, nel mutato contesto, di rafforzare l'identità sociale e culturale nepalese e al contempo australiana.

Francesco Vietti, sebbene non siano attestati in letteratura specifici studi comparativi sullo svezzamento, il processo bioculturale di introduzione dell'alimentazione solida al termine della fase di allattamento del bambino durante la prima infanzia, discute il repertorio etnografico relativo alla diversità delle sue pratiche nelle differenti società. Ne risulta un passo in direzione di un'antropologia dello svezzamento, lasciando dialogare gli studi sull'alimentazione e sull'infanzia mentre l'Autore focalizza la sua attenzione sulle trasformazioni dell'alimentazione infantile legate all'esperienza della migrazione. L'articolo presenta un'analisi critica di alcune testimonianze raccolte grazie a una ricerca condotta dal Tavolo di Pediatria Interculturale a Torino secondo un approccio interdisciplinare che ha visto la collaborazione tra antropologi e medici pediatri. Le conclusioni del contributo

invitano a riflettere sull'intreccio di aspetti culturali, sociali, economici e politici che influiscono sul cambiamento delle pratiche di svezzamento nelle famiglie immigrate.

Eugenio Zito, elaborando i diversi significati del diventare diabetici in Marocco, discute le componenti culturali e sociali del diabete mellitus e i correlati processi terapeutici nella prospettiva dell'antropologia medica. L'Autore descrive l'approccio dell'unità endocrinologica dell'Ospedale Universitario di Marrakech e riporta parte della sua esperienza etnografica di partecipazione al programma settimanale di ospedalizzazione dei pazienti affetti da diabete focalizzando la sua attenzione sui significati culturali attribuiti alla malattia. Le pratiche di educazione alla salute come pure la preparazione di specifici pasti per i pazienti durante l'ultima giornata della loro ospedalizzazione vengono trattati come esperienze concrete nelle quali riassumere la lezione appresa relativamente alla adeguata gestione della malattia pur nel contesto delle tradizioni del Marocco e delle sue richieste religiose, quale è l'alimentazione durante il mese del *ramadan*.

Concludendo, ricordiamo come proprio i primi esploratori portoghesi delle coste occidentali dell'Africa furono invitati a pranzo dalle tribù locali. Uomini di rango nell'espletazione dei rituali e delle attività politiche volevano sapere chi o cosa davvero fossero questi sconosciuti venuti dal mare: si trattava di Divinità, animali o uomini? Ed è proprio dal rapporto con il cibo, dal modo di mangiare che l'uomo si distingue tanto dall'animale come dalla Divinità.

Bibliografia

Capatti, A. e Montanari, M.
- *La cucina italiana*. Bari: Laterza, 1999

Cassirer, E.
- *An Essai on Man. An Introduction to a Philosophy of Human Culture*. New Haven-London: Yale UP, 1944
- *Philosophie des Symbolischen Formen*. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 1977

Douglas, M.
- *Natural Symbols*. Penguin Books Ltd., 1970; *I simboli naturali*. Torino: Einaudi, 1979

Firth, R.
- *Symbols Public and Private*. London: Allen and Unwin Ltd., 1973; *I simboli e le mode*. Bari: Laterza, 1977

Flandrin, J.-L.
- *Le gout et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale*. Paris: Annales, 1983; *Il gusto e la necessità*. Milano: Il Saggiatore, 1994

Fortes, M.
- "Food in the domestic economy of the Tallensi", *Africa*, 9, 1936:237-276

Goody, J.
- *Produzione e riproduzione*. Milano: Franco Angeli, 1979

Lévi-Strauss, C.
- *Mythologiques*, Voll. 4. Paris: Librairie Plon, 1964-1971

Levi-Strauss, C.
- *L'origine des manières de table*. Tome 3. Paris: Librairie Plon, 1968

Miller, Ivor L.
- "A Secret Society Goes Public: The Relationship Between Abakuá and Cuban Popular Culture", *African Studies Review*, Vol. 43, n. 1, 2000, pp. 161-188
- *Voice of the Leopard. African Secret Societies and Cuba*. Jackson: University Press of Mississippi, 2012

Muratori, C.,
- MS *La tribù Lotuxo*, (voll. I, II, III), 1936-1937
- «Galateo Otuxo», in *Strenna delle Missioni Africane di Verona*, 1937
- *Grammatica Lotuxo*. Verona, 1938

Palmisano, Antonio L.
- *Mito e Società. Analisi della mitologia dei Lotuho del Sudan*. Milano: Franco Angeli, 1989
- "On informal justice in Afghanistan", in *Afghanistan. How much of the past in the new future*. Quaderni di *I Futuribili* n. 8, Palmisano, Antonio L. and Picco, Giandomenico (eds.). Milano: Franco Angeli, 2007:37-76
- *I Guraghe dell'Etiopia. Lineamenti etnografici di un'etnia di successo*. Lecce: Pensa, 2008

Palmisano, A. L. and Picco, G.
- *Afghanistan. How much of the past in the new future*. Quaderni di *I Futuribili* n. 8. Milano: Franco Angeli, 2007

Weber, Max
- *Wirtschaft und Gesellschaft*. Tübingen: J.C.B. Mohr, 1980 (1922)
- "Hinduismus und Buddismus", in *Gesammelte Aufsätze zur Religionssoziologie*, Bd. 2. Tubingen: J. C. B. Mohr (Paul Siebeck), 1923

Antropocene e cibo del futuro: uno sguardo agli insetti tra storia, immaginari, normative e sostenibilità

Barbara Biscotti - Elisabetta Dall'Ò - Roberta Dameno

Anthropocene and future food: a look at insects in history, imaginative work, legislation, and sustainability

Abstract

Since 2003, FAO has been working on topics concerning insects for food and animal feed as alternative protein sources to satisfy the global growing demand for meat, and to preserve the environment. From the perspective of the Anthropocene, the new geo-cultural epoch in which we live, defined by our own massive impact on the planet, this paper aims to propose a multidisciplinary reflection about the role of edible insects as "future foods" in Western culture. Covering a range of disciplines among human sciences, anthropology, sociology, history and law, our contribution offers a brief review on entomophagy and on some cultural and social issues that insects raise in the scientific debate.

Keywords: anthropocene, anthropology, law, sociology, biodiversity, edible insects, food systems, sustainability, entomophagy

1. Ànthropos, Artropodi e Antropocene[1]

La pratica di consumare insetti è molto antica e affonda le radici nella nostra storia di specie, in particolare in quella dei nostri progenitori primati, che erano in qualche misura tutti insettivori[2].

Secondo recenti studi di biologia nutrizionale[3], proprio il loro consumo avrebbe giocato un ruolo decisivo nel nostro sistema evolutivo. Sappiamo, grazie alle analisi isotopiche sugli smalti dentari di alcuni fossili, che l'*Australopitecus*, il primo ominide apparso sulla Terra, si nutriva di piante erbacee e anche di insetti. E ancora,

[1] Sebbene il lavoro sia da considerarsi frutto di una riflessione comune, i paragrafi 1 e 3 sono da attribuire a Elisabetta Dall'Ò, il paragrafo 2 a Barbara Biscotti e il paragrafo 4 a Roberta Dameno.
[2] O'Malley, McGrew 2014, pp. 1-3.
[3] Si vedano in particolare: Raubenheimer, Rothman 2013, pp. 141-160; e ancora McGrew 2001.

la scoperta[4], annunciata sulla rivista *Nature*, del progenitore di tutti primati, l'*Archicebus achilles* (che porta questo nome per via di piedi e talloni molto simili a quelli delle scimmie moderne, da cui il riferimento ad Achille "piè veloce") ha fatto ipotizzare ai ricercatori che la sua dieta fosse prevalentemente arboricola, e che i suoi denti aguzzi fossero funzionali a una alimentazione insettivora.

Il consumo di insetti ha ancora oggi un impatto nutrizionale significativo per tutti i primati e questo sarebbe particolarmente evidente negli scimpanzè, i nostri parenti più stretti. Non solo, la relazione che lega mammiferi e insetti sarebbe inscritta nel nostro patrimonio genetico: dopo aver analizzato il genoma di 107 specie diverse di mammiferi, un team di scienziati dell'Università di Berkeley, ha concluso[5] che le creature che fino a 66 milioni di anni fa condividevano il pianeta coi dinosauri, e dalle quali si sarebbero in seguito differenziati tutti i mammiferi, si nutrivano soprattutto di insetti. I geni che codificano per gli enzimi che permettevano al nostro comune antenato di digerire la chitina, la sostanza di cui è costituito l'esoscheletro che protegge gli insetti, in particolare gli Artropodi (famiglia di cui fanno parte anche i crostacei), sono infatti ancora presenti nel DNA di quasi tutti i mammiferi, e naturalmente nel nostro. L'entomofagia si rivela così come un'abitudine molto più radicata nella nostra "natura" di specie di quanto non si credesse; siamo oggi, almeno geneticamente, attrezzati per affrontarla.

In tempi relativamente più recenti, se agli abitanti del nostro pianeta, organizzati in società di cacciatori e raccoglitori, era sufficiente un'economia di predazione – di cui gli insetti erano parte -, con il crescere della popolazione e con una conseguente aumentata necessità di approvvigionamento, l'umanità si indirizzò verso un'economia di produzione e di "addomesticamento" di piante e animali; passaggio che segnò un deciso cambiamento nel rapporto con il territorio e con l'ambiente, e di conseguenza con lo spazio e con il tempo, basti pensare alla globalizzazione come esito ultimo di questo processo. Un fattore, su tutti, ha segnato la peculiarità della nostra specie: si tratta dell'accesso al "fuoco", tecnologia che rende possibile un'attività umana per eccellenza: cucinare, ovvero trasformare un prodotto "grezzo", "naturale", in un "oggetto culturale". È per questo motivo che negli antichi miti e nelle leggende di fondazione, comuni a molte e diverse culture, la conquista del fuoco rappresenta – materialmente oltre che a livello simbolico - il momento costitutivo e fondante della civiltà umana. Nella mitologia greca il fuoco apparteneva esclusivamente agli dèi, fino a quando il titano Prometeo non rubò una scintilla dalla fucina del dio Efesto per donarla agli esseri umani. La situazione, come sappiamo, precipitò, e il fuoco – quello della conoscenza, del sapere, della tecnica e della cultura umana in generale - divenne per sempre un elemento fuori controllo.

[4] Secondo la recente scoperta pubblicata su "Nature", *Achilles* sarebbe il più antico e il meglio conservato primate ad oggi scoperto. Si veda Ni, et al. 2013.

[5] Si veda Emerling, et. al. 2018, disponibile on line: http://advances.sciencemag.org/content/4/5/eaar6478

È interessante lo spunto di riflessione a cui ci invita l'ultimo lavoro[6] del massimo storico del clima Emmanuel Le Roy Ladurie. Lo studioso francese ha definito – e non è un caso - il periodo di surriscaldamento climatico attuale come "Fluctuation Prométée", la *Fluttuazione Prometeo*, in corso dal 1988 e caratterizzata da tutta una serie di anomalie termiche dovute alla costante e cospicua emissione dei gas serra nell'atmosfera ad opera degli esseri umani. Questa fluttuazione, che è un vero e proprio trend termico ascensionale, sarebbe destinata a durare "ben oltre l'esistenza biologica dei nostri contemporanei"[7]. Nel 2000 il premio Nobel olandese Paul Crutzen, già direttore del Max-Planck Institute di chimica a Magonza, noto per le sue ricerche sulla chimica dell'atmosfera e sul buco dell'ozono, ha sostenuto che il clima è stato talmente influenzato dall'uomo, da rendere impossibile parlare ancora di un periodo climatico naturale. Se è vero che dopo la Rivoluzione Neolitica l'umanità ha modificato l'ambiente come mai prima di allora – il dissodamento e le coltivazioni eliminarono buona parte delle foreste europee con significative conseguenze per gli ecosistemi –, è altrettanto evidente che con la Rivoluzione Industriale, da oltre due secoli a questa parte, l'influenza dell'uomo è stata quanto mai decisiva. Da quando la Rivoluzione è cominciata – Crutzen ne fissa l'inizio con l'invenzione della macchina a vapore, nel 1784 -, l'uomo, producendo gas serra e, in particolare, CO2, avrebbe trasformato l'atmosfera terrestre a tal punto che ormai sarebbe il caso di parlare di una "nuova epoca". L'Olocene sarebbe terminato e al suo posto sarebbe subentrata un'era[8] interamente plasmata dall'uomo: l'Antropocene[9].

Per quanto non ci sia un pieno accordo riguardo alla possibile datazione, ciò che è certo è che l'epoca dell'Antropocene definisce il periodo nel quale l'umanità, intesa come specie, ha acquisito il potere di modificare i processi naturali della terra in modo simile a quello di una forza geologica. Gli esseri umani sono diventati agenti geologici. Nel suo fondamentale saggio *The Climate of History,*[10] lo storico Dipesh Chakrabarty nota come la "storia ambientale" abbia da sempre avuto molto a che fare con la biologia e la geografia, ma anche quanto difficilmente sia riuscita ad immaginare l'impatto umano sul pianeta in una scala geologica: «It was still a vision

[6] Le Roy Ladurie, Rousseau 2011.
[7] Ivi, cap. XXI.
[8] Cfr. P. J. Crutzen et. al. 2000, p. 12.
[9] Il concetto di Antropocene che, va ricordato, non trova consenso unanime tra gli studiosi e i ricercatori che si occupano di questioni ambientali ed ecologico-politiche, si presta ad alcune riflessioni critiche interessanti e promettenti. Tra queste va citata la tesi sul Capitalocene di Jason W. Moore, che ha sostenuto come il capitalismo non "abbia" un regime ecologico, ma di fatto "sia" un regime ecologico, ovvero un modo specifico di organizzare la natura. La "questione ambientale" viene solitamente considerata come una conseguenza del capitalismo, mentre invece ne sarebbe una dimensione costitutiva, nel senso che il capitalismo ha fondamento – anche - sulla subordinazione della natura in senso lato, umana e non-umana, alle necessità della produzione e accumulazione di ricchezza. Si veda: Moore 2017.
[10] Chakrabarty 2009 pp. 197-222.

of man "as a prisoner of climate"»[11], e non dell'uomo come suo produttore. Definire gli esseri umani come agenti geologici, come fanno i climatologi, vuol dire "scale up our imagination", estendere la nostra immaginazione dell'umano. Gli esseri umani sono ora, a pieno titolo, delle forze geologiche, potremmo dire degli "agenti atmosferici" seppur inconsapevoli.

L'antropologo norvegese Thomas Hylland Eriksen nel suo ultimo libro, *Fuori controllo*[12]*,* analizza le conseguenze sociali e antropologiche del neoliberismo dell'Antropocene, che si caratterizzerebbe per la presenza di una serie di processi "fuori controllo" all'interno di ambiti eterogenei e interconnessi che vanno dalla produzione alimentare all'utilizzo delle energie fossili, passando per la gestione dei rifiuti e delle telecomunicazioni. Tuttavia, sostiene Eriksen, pur essendo chiaro che ci sono dei limiti allo "sviluppo", nessuno è pronto a rinunciare al proprio benessere o alla prospettiva di miglioramento della propria condizione economica. Si tratta del "doppio legame", concetto introdotto[13] da Gregory Bateson, che illustra bene quella politica bifronte che da una parte favorisce lo sviluppo basato sullo sfruttamento delle risorse ecologiche, la "crescita fossile"[14] mentre, dall'altra, firma gli accordi di Parigi per limitare le emissioni di CO2:

«Il principale doppio legame, o l'irrisolvibile dilemma, della nostra epoca è conciliare crescita economica e sostenibilità ecologica. L'una preclude l'altra, eppure i politici e le organizzazioni mondiali affermano di sostenerle entrambe»[15].

1.1 Il futuro del cibo

Il futuro della Terra e dei suoi abitanti è in stretta relazione con le nostre abitudini di consumo; tra tutte, le scelte alimentari potrebbero avere un ruolo decisivo nell'arginare – o al contrario nell'amplificare - fenomeni come il surriscaldamento globale e l'emissione di gas serra nell'atmosfera. La crescita demografica, l'urbanizzazione e l'emergere delle classi medie stanno incrementando la domanda mondiale di cibo, e in particolare quella di proteine di origine animale. Come ha notato l'antropologo francese Marc Augé anche se non viene detto in maniera esplicita, la demografia è al centro delle preoccupazioni dell'ecologia; entro il 2050 la popolazione mondiale oltrepasserà quota 9 miliardi, e per soddisfare la richiesta di cibo occorrerà ricorrere a soluzioni alternative alla – poco sostenibile[16] - produzione

[11] Chakrabarty, Op. Cit. p. 206.
[12] Eriksen 2017.
[13] Bateson 1972.
[14] Eriksen 2017, p. 33.
[15] Ivi, p. 172.
[16] Si veda l'ultimo report del WWF: *Appetite for Destruction* disponibile alla pagina

intensiva di carne. All'*Annual meeting* 2018 del *World Economic Forum* (WEF) i risultati[17] delle ricerche sul consumo e sulla produzione di carne non lasciano spazio al dubbio: nonostante il consumo di carne sia in calo in molti Paesi considerati ricchi (Italia inclusa), nel 2017 la sua produzione ha toccato il record di 263 milioni di tonnellate distribuite tra manzo, maiale e pollo. A questo va aggiunto che attualmente l'allevamento di bestiame è responsabile di circa il 15% delle emissioni di gas serra immesse in atmosfera, mentre la produzione di carne è uno dei principali agenti di consumo delle risorse idriche del pianeta, nonché motore della deforestazione e della perdita di molti ecosistemi ecologici. Nel report *Assessing the Environmental Impacts of Consumption and Production*[18] pubblicato dalle Nazioni Unite nel 2010, viene valutato l'impatto ambientale dell'allevamento animale: nel caso specifico, per quanto riguarda il consumo di acqua, si stima che per la produzione di un chilo di carne di maiale siano necessari 3500 litri di acqua, 2300 litri per un chilo di carne di pollo e addirittura 43000 litri per un chilo di carne di vitello.

Una risposta possibile a questi scenari di consumo insostenibili, incoraggiata anche dalla FAO, potrebbe arrivare dai *novel food* – espressione con cui si designano tutti quei prodotti alimentari che non fanno parte della tradizione europea -, e in particolare dalla produzione e dal consumo di insetti, ricchissimi di micronutrienti (proteine, vitamine, minerali e aminoacidi), e a impatto ambientale zero. Si pensi che il "coefficiente di conversione alimentare", quello che stabilisce quanti kg di mangime servono per produrre 1 kg di carne è nei bovini di 10:1, mentre per gli insetti è di 1:1. In termini ecologici il vantaggio sarebbe enorme. Ad oggi oltre 2 miliardi di persone consumano regolarmente insetti, e al mondo le specie commestibili sono diverse migliaia. Secondo uno studio[19] dell'Università di Wageningen, solo quelle attualmente censite sarebbero ben 2037; distribuite su tutti i continenti e caratterizzate da una grande varietà di profili nutrizionali, potrebbero soddisfare gran parte del fabbisogno proteico dell'umanità nei prossimi decenni.

Ma che dire di un altro fabbisogno, quello "culturale"? Siamo attrezzati per affrontare l'entomofagia da un punto di vista socio-antropologico? Potranno gli insetti entrare o, meglio, ri-entrare a far parte della cultura alimentare occidentale? Con quali resistenze, opportunità, e norme ci dobbiamo e ci dovremo in futuro confrontare?

---

https://www.wwf.org.uk/sites/default/files/2017-10/WWF_AppetiteForDestruction_Summary_Report_SignOff.pdf

[17] Si rimanda qui alla pagina web del WEF a cui è disponibile il report annuale: http://www3.weforum.org/docs/White_Paper_Meat_the_Future_Time_Protein_Portfolio_Meet_Tomorrow_Demand_report_2018.pdf

[18] Il Report è disponibile alla pagina http://www.unep.fr/scp/publications/details.asp?id=DTI/1262/PA

[19] Jongema 2015, disponibile alla pagina: https://www.wur.nl/en/Research-Results/Chair-groups/Plant-Sciences/Laboratory-of-Entomology/Edible-insects/Worldwide-species-list.htm

Cercheremo qui, attraverso un approccio multidisciplinare, di dar conto di alcune questioni preliminari che il consumo di insetti è in grado di sollevare nel dibattito scientifico contemporaneo.

2. Entomofagi si nasce?

Parlare di entomofagia in un paese occidentale desta reazioni che vanno dall'incredulità al disgusto. Eppure, come abbiamo accennato, fanno parte delle tradizioni alimentari di una vasta porzione di umanità. Quindi ogni discorso sull'eventuale possibilità di includere gli insetti nella dieta degli uomini "occidentali", come auspicato per far fronte al concreto rischio di un'imminente crisi ambientale e alimentare[20], richiede una contestualizzazione su molti piani: innanzitutto, ovviamente, quello antropologico e quello ambientale, che però non possono non essere supportati da considerazioni di ordine storico. Ma poi anche su quello giuridico, dal momento che il dato da cui non si può prescindere è che in effetti oggi in Europa, anche volendo, non è consentito mangiare insetti poiché essi rientrano tra i cosiddetti *novel food*[21] per la cui commercializzazione è necessaria una espressa autorizzazione rilasciata dalla Commissione Europea. Ciascuno, quindi, è in effetti libero di nutrirsi di ciò che vuole, ma la legge non consente al momento che gli insetti o i cibi a base di insetti vengano messi commercio.

Ma andiamo con ordine.

Come si diceva, infatti, se vogliamo muoverci nell'ambito di una "Western culture", anche in materia di alimentazione, non possiamo prescindere da una considerazione dei contesti e dei modi in cui essa si è formata storicamente.

La cultura occidentale trae origine principalmente da un formante greco-romano, che già include una serie di apporti da altre culture e che si è poi però mantenuto sostanzialmente inalterato sotto molti profili, passando indenne per diversi aspetti attraverso i secoli, per costituire ciò che noi siamo e non da ultimo i nostri gusti ed il nostro atteggiamento nei confronti del cibo.

Se è rimasta celebre, al punto da passare nel linguaggio comune, la frase *de gustibus non est disputandum,* d'altra parte questo approccio etico apparentemente così liberale si precisa nella cultura romana antica attraverso una serie di indicazioni e

[20] Si veda http://www.fao.org/docrep/019/i3264it/i3264it.pdf e van Huis et al. 2017.

[21] Il concetto di *novel food* è definito dal Regolamento (UE) 2283/2015 e ricomprende tutte quelle categorie di alimenti che sono «privi di una storia significativa di consumo alimentare nell'Unione Europea al 15 Maggio del 1997», secondo quanto ribadito anche da una recente nota del Ministero della Salute (8 gennaio 2018) in relazione all'applicazione del Regolamento UE (il testo della nota ministeriale è disponibile all'indirizzo http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/renderNormsanPdf?anno=2018&codLeg=62647&parte=1%20&serie=null).

restrizioni spesso di carattere giuridico improntati principalmente al criterio base dell'interesse collettivo.

Alla luce di questa premessa, dunque, va innanzitutto vagliata la convinzione che l'entomofagia non appartenga alla cultura occidentale. Quindi sarà opportuno valutare quali elementi entrino in gioco nel rapporto che l'uomo occidentale ha con il cibo, per poi cercare di comprendere attraverso quali percorsi l'entomofagia potrebbe invece eventualmente essere inclusa nei tratti comportamentali anche di questa parte del globo.

Va da sé che una simile indagine richiederebbe un approfondimento molto ampio, che tenga conto anche delle diversità culturali locali, ma in questa sede sarà sufficiente per ora mettere a fuoco alcune questioni e porsi alcuni interrogativi.

In particolare, in questa parte, dedicata ad un approccio storico alla questione, si prenderanno in considerazione alcune componenti culturali relative al rapporto con il cibo che si sono venute enucleando in modo caratteristico nella civiltà romana antica e che hanno informato di sé il generale approccio culturale occidentale a tale tema, costituendo dei modelli archetipici che, adattati alle trasformazioni successive, si sono mantenuti inalterati sino alla contemporaneità.

2.1 Sacralità

È noto che gli antichi Romani si nutrivano in modo molto diverso da noi e che la loro alimentazione, circa la quale abbiamo un certo numero di consistenti informazioni (si pensi solo al celebre trattato di Apicio[22] o alla altrettanto famosa cena di Trimalcione, nel *Satyricon* di Petronio[23]), comprendeva cibi e sapori che oggi noi troveremmo disgustosi: per tutti, basti menzionare l'immancabile *garum,* per il quale i Romani andavano pazzi al punto da considerarlo il prezioso condimento per quasi ogni piatto e che consisteva in parole povere in una colatura di interiora ed altre parti di scarto di pesci (prevalentemente sgombri, ma anche acciughe ed altri) pressate con il sale in grandi vasi e lasciate macerare.[24]

Da questo punto di vista, però, la cultura romana era veramente molto liberale: non vi erano restrizioni circa la possibilità di nutrirsi di qualsiasi cosa; tuttavia, non mancavano regole che ricollegavano alcuni cibi innanzitutto ad aspetti sacrali e successivamente, in senso ampio e a volte anche specifico, normativi.

Il primo ordine di interdizioni rispetto al cibo ed in particolare al cibo di origine animale si ricollega all'idea di sacrificio. Tutte le culture, e in questo senso quella greco-romana non costituisce un'eccezione, inscrivono l'atto di nutrirsi in un

[22] M. Gav. Ap. *De re coquinaria.*
[23] Petr. *Sat.* 28.8-78.8.
[24] Veda per tutti Plin. *Nat. hist.* 31.95, Strab. *Geogr.* 3.4.6, Isid. *Etym.* 20.19.

contesto cosmologico la cui regola fondamentale è rappresentata dal mantenimento dell'equilibrio all'interno dell'ordine in cui gli esseri umani si trovano ad agire.[25]

La disponibilità di cibo e, conseguentemente, l'appropriazione dello stesso da parte dell'uomo richiede sempre un'azione regolativa e compensativa.

Il primo aspetto, la regolazione, viene garantito dal rispetto di ritmi che non sono dettati dall'uomo, ma ai quali lo stesso si deve adeguare: di qui la costruzione da parte dell'uomo romano, che pure "romanizza" la terra dandole un nuovo volto e nuove regole attraverso la pratica delle "centuriazioni" con fini agricoli, di un rigoroso calendario di festività rituali volte a scandire i tempi ed i modi del rapporto con la terra feconda e donatrice di nutrimento.

La funzione compensativa, poi, si inscrive all'interno di tale cornice rituale attraverso il *sacri-ficium*: una porzione simbolica di ciò che si prende va restituita e condivisa con il mondo divino, sotto forma di libagioni, banchetti sacri, fumi di vittime sacrificali che ascendono al cielo.

Gli animali sacrificali, d'altronde, una volta riservata la parte dovuta ai destinatari divini, venivano, nel mondo antico, mangiati: la consacrazione simbolica, attraverso l'animale, di una parte di sé agli Dei come atto di compensazione prevedeva che essa ritornasse poi lecitamente, in una condizione di equilibri ristabiliti e di ordine ritrovato attraverso il rito, all'offerente e alla comunità attraverso l'atto del nutrirsi della vittima sacrificale.

Vi è un legame esiziale, dunque, per i Romani tra commestibilità degli animali e loro sacrificabilità, sia in quanto graditi agli Dei, sia perché connessi a divinità benefiche e portatrici di vitalità[26]; per questo motivo principalmente, per esempio, non vengono considerati edibili e quindi, con singole eccezioni, sacrificabili i cani ed i cavalli, in quanto legati a divinità ctonie e quindi considerati 'animali di morte'.

Si afferma pertanto l'idea di una "degnità" sacrificale dell'animale destinato ad essere mangiato, connessa al suo essere portatore di un valore vitalistico, rispetto alla quale nel mondo antico gli insetti non sono né inclusi né esclusi, bensì ignorati, semplicemente in quanto troppo poco significativi.

Ciò tuttavia non comportò che essi non entrassero nell'orizzonte alimentare dell'antichità romana per altre vie.

2.2. Esclusività, esotismo, lusso, erotismo

Mangiare, dunque – al limite estremo anche mangiare (realmente o metonimicamente) l'altro, purché nella dimensione rituale della religiosità -, rappresenta nel mondo arcaico, sul versante dei rapporti interumani, uno statuto

[25] Si veda per tutti, per una panoramica sul tema nelle culture indoeuropee, Heesterman 2007.
[26] In proposito rinvio alle teorie di Lévi-Strauss 1958, pp. 189 ss. e ID. 1964, riprese poi da Montanari 2004, p. 58.

normativo preciso dell'esclusione-inclusione e dello stabilirsi di rapporti tra gli inclusi, mentre al contempo tale azione istituisce, nei rapporti con gli Dei, il ristabilirsi dell'equilibrio del dono attraverso il risanamento dell'atto rapace dell'appropriarsi.

In tale prospettiva l'atto di nutrirsi è originariamente gesto politico, nel senso che la *polis* costruisce i propri equilibri intorno alla ritualizzazione della sfera *lato sensu* alimentare: la stessa struttura originaria del costrutto politico romano, rappresentata dalle *curiae,* probabilmente derivava dall'organizzazione su base territoriale di gruppi di maschi adulti (*co-viria*) che si riunivano per consumare i pasti insieme, strutturando attorno a ciò la complessità delle relazioni interne e la gestione delle situazioni esterne.[27]

Ciò che si costituisce per eccellenza come statuto dell'inclusività, d'altra parte, reca in sé inevitabilmente e per conseguenza anche l'opposto paradigma dell'esclusività: se infatti la condivisione del momento alimentare implica originariamente l'appartenenza ad un gruppo sociale e quindi l'individuazione dell'altro come es-traneo ad esso, questo modello strumentale, riferibile in particolare (ma non solo) al cibo, si perpetua successivamente e si rinsalda in una cultura romana che vira progressivamente dalla prospettiva precipuamente di gruppo ad una più individualistica, sebbene sempre di tipo collettivistico.

Nel cibo dunque si viene individuando progressivamente un *medium* capace, appunto, di operare distinzioni tra gli individui e quindi suscettibile di rappresentare un bene "esclusivo", sia nel senso specifico, legato all'intento di escludere altri dalla propria sfera, che in quello derivato, attraverso cui si costruisce un'identità individuale appunto unica ed originale.

In proposito, è opportuno tenere presente che nella cultura romana della tarda repubblica e poi dell'impero si verifica un generale spostamento dell'asse del rapporto soggetto-oggetto, che condizionerà poi la cultura occidentale sino alla contemporaneità: da una prospettiva in cui il soggetto nomina e individua gli oggetti instaurando con essi rapporti di appartenenza si passa ad un'altra in cui, invece, agli oggetti, proprio attraverso le categorie dell'appartenenza, viene attribuito il potere di determinare le qualità stesse del soggetto.

A questa rivoluzione prospettica non sfugge il rapporto del soggetto con l'oggetto-cibo; si instaura conseguentemente l'idea che ci si possa e ci si debba distinguere dagli altri anche attraverso gli alimenti che si portano in tavola, la cui ricercatezza e rarità è suscettibile di individuare soggetti a loro volta "ricercati", che per tale motivo occupano un posto speciale nella società.

Nasce in questo contesto l'idea stessa del *luxus,* che è vera e propria "lussazione" dell'articolarsi fisiologico del rapporto puramente funzionale tra l'uomo e le cose, con uno spostamento dell'uno rispetto all'altro che comporta una riduzione

[27] V. Carandini 1997 e Smith 2006, pp. 347 ss.

della funzionalità a favore della peculiarità: l'uomo che può effettuare il passaggio dalla mera soddisfazione del bisogno al lusso e all'eccesso che il lusso comporta – in ogni suo declinarsi - cambia attraverso ciò la struttura stessa della sua personalità sociale e diventa un *unicum,* si distingue da tutti gli altri.

Che questa dinamica generale, che si manifesta nella cultura romana tra IV e II secolo a.C. in concomitanza con l'influsso della cultura ellenistica, investa anche il rapporto con il cibo appare significativamente ben illustrato dal noto e già ricordato episodio della cena di Trimalcione nel *Satyricon* di Petronio Arbitro.[28] Com'è noto, la parte dell'opera dedicata alla *coena Trimalchionis* costituisce un vero e proprio libro nel libro, in cui si descrive con dovizia di particolari il trionfo assoluto del lusso e della ricercatezza nel cibo e nell'apparato scenico predisposto per la consumazione dello stesso.

In questo contesto, in cui vengono descritti piatti che nemmeno l'immaginazione più sfrenata avrebbe potuto concepire se non avessero trovato corrispondenza in una certa prassi alimentare elitaria dell'epoca, emerge l'importanza di un ulteriore elemento che, in particolare in relazione al cibo, funge da necessario corollario rispetto al lusso: l'esotismo.

Ciò che è esotico è raro. Ciò che è raro rende unico chi lo possiede.

E così vediamo il *parvenu* Trimalcione impegnato a procurarsi le api dall'Attica per avere il miglior miele e addirittura a far arrivare il "seme" dei funghi dall'India.[29]

In questa prospettiva alcune fonti dell'antichità classica, una fra tutte Plinio il Vecchio[30], riferiscono che sulle tavole romane più esclusive dell'epoca della tarda repubblica e del principato avrebbero fatto la loro comparsa piatti prelibati a base di insetti, in particolare il *cossus,* probabilmente un verme del legno considerato "delicatissimo", ingrassato con farina e vino per renderlo ancora più prelibato.[31]

Se, quindi, è dato noto che molti popoli dell'antichità erano tradizionalmente mangiatori di insetti, in particolare di cavallette,[32] nella cultura romana però

[28] Petr. *Sat.* 28.8-78.8.

[29] Petr. *Sat.* 38.

[30] Plin. Sen. *Nat. Hist.* 17.37.220: *Vermiculantur magis minusve quaedam, omnes tamen fere, idque aves cavi corticis sono experiuntur. Iam quidem et hoc in luxuria esse coepit, praegrandesque roborum vermes delicatiore sunt in cibo - cosses vocant - atque etiam farina saginat, hio quoque altiles fiunt.* («Alcuni più, altri meno, ma quasi tutti [gli alberi] fanno i vermi, e per ciò gli uccelli saggiano la corteccia per sentire se al suono risulta cava. Ormai anche ciò ha iniziato ad essere di gran moda ed enormi vermi delle querce – vengono chiamati "cossi" - sono considerati un cibo assai delicato e vengono anche nutriti con la farina e così diventano anche più grassi»).

[31] In proposito si veda Cowan 1865, p. 27, citato in Sirchia 2018, secondo cui «Il *Cossus* dei Greci e dei Romani, che al momento del più grande lusso tra questi ultimi fu introdotto alle tavole dei ricchi [...] Plinio ci dice che gli epicurei, che hanno visto questi *cossus* come prelibatezze, li nutrivano anche con i pasti, per ingrassarli».

[32] Cfr. Plin. Sen. *Nat. Hist.* 6.30, Diod. Sic. 3.3 e Strab. 16, che esprimevano l'opinione che gli Etiopi, soliti cibarsi solo di questo genere di insetti, conservati sotto sale ed essiccati tramite fumigazione, e

l'entomofagia entra nell'orizzonte alimentare proprio attraverso il canale del lusso e dell'esotismo.

A quella del lusso poi va affiancata la dimensione dell'erotismo, nella sua accezione legata all'eccesso: anche qui l'uso alimentare di insetti fa il suo ingresso a Roma, nella prospettiva del *fármacon*[33]*,* per esempio nell'uso della *Lytta vesicatoria,* un coleottero meglio noto come cantaride, cui pare facessero abbondante ricorso per le sue proprietà afrodisiache cortigiane, libertini ed anziani impotenti[34], spesso con conseguenze nefaste a causa della tossicità, se assunta in elevate dosi, della cantaridina, sostanza contenuta nelle elitre dell'insetto che veniva anche usata infatti come veleno[35].

2.3. Moderazione e limitazione normativa del lusso

Se dunque da una parte, progressivamente ed in particolare a partire dal II secolo a.C., si afferma nella mentalità romana questa tendenza a identificare negli alimenti ricercati ed esotici, e in particolare negli insetti, degli indicatori di uno *status* personale privilegiato e dei potenziatori anche sul piano sessuale di un'individualità

---

perciò definiti in greco 'acridofagi', per tale motivo presentassero un misero aspetto ed avessero una vita breve. Per una rassegna di tutte le testimonianze relative al consumo alimentare di insetti nell'antichità *lato sensu* mediterranea rinvio a Bodenheimer 1951.

[33] Non è l'unico caso. Se le cantaridi, assunte con parsimonia, avevano infatti anche un effetto antinfiammatorio, Dioscoride (*De arte medica* 2.57) assicura per esempio che le fumigazioni di cavallette guariscono dalla ritenzione urinaria, specialmente femminile, e quanto ai grilli in genere, non solo essi vengono considerati diuretici, ma se ne consiglia anche l'applicazione per i tumori e sugli occhi per fortificare la vista (v. Plin. Sen. *Nat. Hist.* 28.2; 29.6; 30.10 e 12). Anche le cicale (che i Greci apprezzavano sia in forma adulta – specie le femmine con le uova - sia in forma di ninfa; v. Aristoph. *Apud Athen.* 4.133) erano consigliate da molti medici dell'antichità (Dioscoride, Gallieno e altri) per le coliche renali, i calcoli della vescica ed in genere le affezioni delle vie urinarie (rappresentano un'interessante fonte in proposito alcuni dizionari medici ottocenteschi, nelle parti in cui si occupano degli insetti; si veda in particolare Cloquet 1818). D'altra parte, il concetto greco di *fármacon* racchiude in sé anche l'accezione riferibile ai veleni: è interessante in proposito osservare come un'importante legge tardo-repubblicana recante norme in tema di omicidio, in particolare per avvelenamento, la *lex Cornelia de sicariis et veneficis,* si preoccupasse specificamente, riprendendo un precedente senatoconsulto, di punire oltre agli avvelenatori anche chi semplicemente allevasse, gestisse, vendesse cantaridi o *pythiocampae,* un tipo di processionaria (v. D. 48.8.3.3, Marc. 14 *inst.*). L'uso presso gli antichi degli insetti nelle prassi mediche, lecite ed illecite, attraverso la loro somministrazione per via orale, rappresenta un altro interessante dato culturale, ancora in buona parte da esplorare.

[34] Si veda per esempio Ovidio (*Libell. in Ibin* 310), che in una velenosa (in tutti i sensi!) invettiva contro uno dei suoi nemici, lo incita a bere i succhi delle cantaridi (*«Cantharidum succos dante parente bibas»*).

[35] Si veda Dioscoride, che nel suo *De materia medica* ricordava come «In coloro cui sono somministrate le cantaridi si verificano sintomi gravissimi», che di seguito elencava.

virile che diventa sempre più protagonista, dall'altra a ciò fa eco un diverso dato culturale, antitetico, che potrebbe essere definito addirittura come uno dei caratteri originari e fondamentali della personalità romana antica, cioè la morigeratezza, la misura, l'astensione da ogni eccesso.[36]

La tradizione tramanda infatti differenti *exempla* di personaggi illustri dediti alla conservazione di un legame diretto con la coltivazione della terra, retaggio dei *boni mores* degli antichi, ed alla consumazione di pasti frugali.

Se da un lato Plinio[37] e Galeno[38] consigliavano la morigeratezza nell'assunzione di cibo come viatico per una buona salute, dall'altro intellettuali e filosofi condannavano come poco "romano" e moralmente riprovevole l'abbandono all'eccesso nel consumo di alimenti ricercati e stravaganti, in quanto considerato fonte di mollezza dei costumi e quindi di corruzione dell'animo.[39]

A questo tipo di approccio etico alla questione alimentare fa eco una certa regolamentazione anche giuridica del rapporto con il cibo, che diviene strumento di lotta e controllo politico, in stretta connessione con i fattori economici che caratterizzano la *civitas* romana tra II e I secolo a.C.

È ben nota in tal senso la prassi delle *frumentationes,* cioè delle distribuzioni di farina e pane al popolo, che contribuivano a dettare le sorti di fazioni e uomini politici; ma forse meno note sono le cosiddette *leges sumptuariae,* "leggi sul lusso" che vennero emanate tra la fine del III e la metà del I secolo a.C., in concomitanza con un complicato periodo politico ed economico causato dal peso delle guerre, prima esterne e poi intestine.[40] Tali leggi si concentrarono a tal punto, in particolare, sulla regolamentazione dello sfarzo in materia di cibo, da indurre alcuni autori latini (in particolare Aulo Gellio e Macrobio[41]) a fare riferimento ad esse in termini di *leges cibariae* tout-court.[42] La *ratio* che presiedette alla loro emanazione fu ad un tempo di natura economica, nella prospettiva di una scelta di *austerity* in un momento in cui le casse della *civitas* erano dissanguate, e politica, in vista della necessità di contenere lo scontento causato dalle disparità sociali rese più aspre dalla crisi.

Lo stesso *princeps* Ottaviano Augusto, propugnatore di una campagna di restaurazione dei buoni costumi degli antichi a fronte della "corruzione" che avrebbe

---

[36] V. André 1981.
[37] Cfr. Plin. Iuv. *Ep.* 3.5.10 e Sen. *Ep.* 83.6.
[38] Gal. 6.332 Kuhn. Ma si vedano anche le osservazioni puntute di Orazio (*Sat.* 2.2.71-75), che esaltava le pietanze semplici, rimarcando quale "scompiglio" di stomaco provocassero quei cibi ricercati ed artefatti che tanto andavano di moda al suo tempo.
[39] Si vedano per esempio Plin. Sen. *Nat. hist.* 18.83-84 e Sen. *Cons. ad Helviam* 10.1-7, ma anche la dichiarata austerità del pasto preparato per i suoi ospiti da Plinio il Giovane (*Ep.* 1.15): una lattuga, tre lumache, due uova per invitato, olive, cipolle, zucca, pasticcio di farro e vino, come di consueto mescolato con miele.
[40] Si veda, per tutti, di recente Bottiglieri 2002.
[41] Gell. *Noct. Att.* 2.18.7; 3.18.5; 13.31.1; Macr. *Sat.* 1.11.42; 3.17.13; 5.20.13.
[42] In proposito v. Kvashnin 2010.

investito la società romana tra II e I secolo a.C. in seguito al massiccio ingresso a Roma dei costumi orientali della *Graecia capta,* era solito, stando a Svetonio, fornire tra l'altro il buon esempio a tavola, attraverso la somministrazione ai suoi ospiti di cene frugali, di tre o sei portate al massimo.[43]

Tuttavia, non mancarono anche dopo di lui imperatori che risposero a questa spinta culturale favorevole alla morigeratezza nel consumo di cibo con uno slancio uguale e contrario verso la sfrenatezza (anche) alimentare. Così come, d'altra parte, l'avvento e l'affermazione del cristianesimo comporterà poi un rientro significativo dell'ideologia religiosa nel territorio dell'alimentazione, con una definitiva condanna di ordine morale rispetto alle pratiche alimentari eccessive o stravaganti, riassumibile nell'affermazione di Ambrogio, vescovo di Milano, che «chi indulge in cibi e bevande non crede nell'aldilà».[44]

2.4. L'entomofagismo alle prese con gli imprinting storico-culturali

Queste, senza pretesa di esaustività, alcune delle "impronte" che in una prospettiva storica la cultura antica, in particolare romana, risulta avere inizialmente impresso nel modo in cui l'uomo occidentale si rapporta al cibo e di cui è necessario tenere conto anche in una riflessione, sul piano culturale, in tema di entomofagismo.

Com'è possibile rilevare, la spinta iniziale in tali direzioni è ancora ben presente nella nostra cultura. Lusso ed esotismo si confrontano tuttora nel piatto con un certo approccio "dietetico", che sicuramente ha preso piede in particolare a partire dal secolo XIX accompagnandosi ad una specifica "cultura dell'igiene", ma che affonda le sue radici in epoche ben più lontane.

Il primo tipo di *imprinting* ha aperto la via anche ad una interpretazione "colonialista" del cibo, che tende ad individuare e distinguere ciò che è culturalmente "nostro" rispetto a ciò che è altrui e, quindi, da un lato ambíto in quanto stravagante, ma al contempo anche vituperato in quanto suscettibile di "corrompere" una pretesa identità culturale.

Di qui anche alcune recenti prese di posizione circa la possibilità che l'importazione degli insetti nel panorama alimentare occidentale possa "inquinare" una cultura autoctona del cibo occidentale, formalmente motivati da una pretesa difesa della parte meno abbiente della società, ma in effetti giocati tra paura di perdita di identità culturale e individuazione del tramonto di un modello, quello del soggetto

[43] Suet. *Aug.* 74.
[44] Ambr. *Hel.* 3.4; 4.7; *Ep.* 63.19. Si veda in proposito anche la riprovazione da parte di Agostino (*Ep.* 29.2) del modo in cui gli stessi cristiani festeggiavano le ricorrenze religiose, «abundantia epularum et ebrietate», «per l'abbondanza dei banchetti e per l'ubriachezza».

"virile" della società paternalistica, come affermato in un recentissimo post comparso su un blog di un quotidiano nazionale.[45]

A quest'ultimo approccio corrisponde appunto una visione apparentemente liberale (nel senso proprio del termine), ma in effetti dietistica del cibo in tutte le sue implicazioni, ancora legata ad un'idea di conservazione e recupero dei *boni mores* nostrani, connessa a sua volta a un'ideologia non scevra di influssi genericamente moralistici, se non di sapore vagamente religioso, che fa appello però ad imperanti motivazioni di ordine economico.

Ma come la storia antica dimostra, il paradigma propugnato nella contemporaneità da alcuni antropologi, secondo cui «un cibo diventa buono da pensare se in partenza è conveniente in senso pratico che sia buono da mangiare: le ragioni economiche precedono quelle simbolico-culturali»[46], non è l'unico che ha dispiegato la sua funzionalità nella formazione del nostro approccio all'alimentazione: i costrutti simbolico-culturali individuati da Lévi-Strauss[47] a fondamento della cultura occidentale del cibo hanno senz'altro operato *ab origine* ed operano tuttora nella costruzione di un rapporto che, almeno quello, non può essere ridotto né oggi né nella sua dimensione storica a mere ragioni di natura economica.

3. Quali entomofagie?

Nelle culture in cui gli insetti sono parte della tradizione alimentare, le norme che ne regolamentano la produzione e il consumo sono chiare e ben definite. In accordo con Josh Evans[48], possiamo osservare come non tutti gli entomofagi mangino tutti i tipi di insetti, proprio come non tutti i carnivori si cibano di tutti i tipi di carne animale. Su cosa viene considerato accettabile nelle culture entomofaghe, e su cosa non lo è, vale la pena di citare l'interessante studio cross-culturale[49] guidato da Grace Tan dell'Università di Wageningen. La ricercatrice ha indagato la percezione e il grado di accettazione degli insetti da parte dei consumatori di due paesi in cui l'entomofagia è pratica alimentare abituale, seppur con significative differenze: l'Olanda e la Tailandia. I consumatori olandesi sono risultati più sensibili e coinvolti dalle ricadute positive, in termini di sostenibilità, che l'entomofagia contribuisce ad apportare, mentre quelli tailandesi si sono mostrati più interessati agli aspetti prettamente gastronomici e al potenziale culinario degli insetti. Nella cultura tailandese sono considerate vere prelibatezze le cavallette e le cimici d'acqua giganti, mentre altri

[45] Fusaro 2018, ove si legge testualmente: «Verranno abolite le carni, che fanno dell'uomo un essere virile e in relazione con la sua tradizione storica [...]».
[46] Harris 1990, p. 5.
[47] Lévi-Strauss 1958 e 1964.
[48] Evans 2015
[49] Tan et al. 2015.

insetti allo stadio larvale, come le camole del pane o per esempio quelle di falena, non assurgono nemmeno al rango di "cibo", e, anzi, vengono considerati ripugnanti. Secondo Tan, nell'immaginario entomofago comune ai consumatori tailandesi le larve vengono "scartate" perché associate direttamente alla putrefazione e ai processi di decomposizione. Al contrario, in Olanda le larve sono preferibili rispetto ad altri "insetti adulti" grazie alla loro fama di alimenti sostenibili, alla più facile reperibilità in commercio, oltre che alla maggiore versatilità in cucina. Come nota Marvin Harris «non è che […] non li mangiamo perché sono sporchi e disgustosi, sono sporchi e disgustosi perché non li mangiamo»[50].

Interessante e particolarmente proficuo in termini di consapevolezza individuale e di auto-rappresentazione è il contributo di Evans sull'utilizzo del termine "entomofagia" nei paesi non occidentali. Dallo studio[51] è emerso come in molte culture (africane e sudamericane), in cui il consumo degli insetti è parte delle scelte alimentari quotidiane, non esista un nome specifico per designare questa pratica, né per definire i consumatori di insetti in generale. Le persone tendono a non concettualizzare ciò che consumano in termini di categorie tassonomiche: se ci pensiamo, in modo affatto analogo, nei paesi occidentali non esistono termini appositi per indicare chi consuma per esempio mammiferi, volatili, o crostacei, o ancora leporidi. Ad oggi le ricerche e gli studi sulle abitudini alimentari che tengono conto dell'entomofagia sono ancora pochi, e questo vuoto teorico e pratico è da attribuire, in accordo con Schiefenhövel and Blum[52], più al contesto di appartenenza dei ricercatori che non alla scarsa frequenza di questa pratica. Con le parole di Evans,

«In other words, it is likely that 'entomophagy' was used by largely non-insect-eating researchers to denote an eating habit that was not appropriate in their own cultures»[53].

In una prospettiva storica e culturale possiamo osservare quindi come il consumo abituale di certi tipi di animali non abbia reso necessaria una descrizione o una definizione emica di questa stessa pratica. Nella cultura anglosassone (compresa quella americana) – in cui il cavallo è visto come un animale d'affezione, e il consumo di carne equina come un'aberrazione - il termine ippofagia è ampiamente utilizzato per descrivere una pratica alimentare "estranea" alla cultura, o comunque "non-abituale", quasi a rimarcare una distanza tra ciò che è "buono da pensare" e da mangiare, e ciò che al contrario è tabu.

In Italia il caso del "casu marzu" – una sorta di pecorino sardo fatto affinare con una tecnica antichissima grazie alle larve di mosca (*Piophila casei*) che poi vengono mangiate insieme col formaggio - apre a molti spunti di riflessione in questo

[50] Harris 1990.
[51] Evans 2015.
[52] Schiefenhövel, Blum 2007.
[53] Evans 2015, p. 297

senso. Il ricercatore di origini sarde Roberto Flore, *head chef del Nordic Food Lab*[54] dell'Università di Copenhagen, ha condotto una ricerca sul campo in Sardegna, giungendo alla conclusione che i consumatori abituali di questo prodotto caseario non si considerino entomofagi e che, anzi, non siano propensi ad assaggiare alcun altro tipo di insetto. Le larve del casu marzu sarebbero per loro una primizia, una golosità, ma non sarebbero considerate come oggetto di una pratica entomofaga:

«It is funny but I realized I was part of 'Entomophagy' culture only when I tasted a grasshopper for the first time some years ago. Most of the people I know in Sardinia don't see Casu Marzu as directly related to similar practices of eating insects in other parts of the world. For us it is just a product, a cheese, a delicacy, but we don't think we are eating insects»[55].

E a proposito di ciò che può essere considerato "buono da pensare e da mangiare", nel quadro, complesso, delle scelte e delle mode alimentari – cui qui non possiamo dar conto - si sta facendo strada una corrente "di pensiero", o di consumo, chiamata "ento-veganesimo"[56], che prende le mosse dall'approccio "sostenibile" al cibo, promosso dal veganesimo in termini di consumo delle risorse, e di impatto ambientale, e lo combina con l'alto valore e l'efficacia nutrizionale degli insetti, sorvolando però inevitabilmente sulla questione etica di fondo del paradigma "cruelty-free": la sofferenza animale. La questione non è da poco, e apre a nuovi interrogativi, estendendo i confini del dibattito a temi che stanno al confine tra etica, diritti ambientali, marketing e salute.

Ciò che l'antropologia e le scienze umane in generale possono mettere in luce è il carattere arbitrario, culturalmente determinato e costruito (in base a specifiche norme, tabù, in una data società e in un momento storico preciso), non solo del confine tra ciò che viene considerato "cibo", "buono da mangiare", e ciò che non viene considerato tale, ma anche per esempio tra cosa è "insetto" e cosa non lo è. Un esempio interessante a questo proposito ci viene proposto dalla distinzione che alcune comunità entomofaghe giapponesi fanno nel parlare di insetti; il sistema giapponese di classificazione utilizza due termini[57] per riferirvisi: "*konchū*" (昆虫) e "*mushi*" (虫). Mentre il primo si riferisce alla classe di animali in senso strettamente scientifico-linnaeiano (*insecta*), "*mushi*" ricomprende anche altre categorie (o "categorie altre") di animali che vengono abitualmente consumati e considerati "insetti", tra cui le lumache e chiocciole (gasteropodi), le rane (anfibi anuri) e i serpenti (rettili). Gli

[54] Laboratorio di ricerca del Dipartimento di *Food Science* dell'Università di Copenhagen, che combina approcci umanistici e approcci scientifici alle tecniche di cucina e all'esplorazione del potenziale edibile offerti dalle diverse culture mondiali. http://nordicfoodlab.org/whoweare/
[55] Evans 2015, p. 298
[56] Si veda https://entovegan.com
[57] Si veda Laurent 1995, pp. 61-77.

aspetti culturali legati alla classificazione degli insetti sono e saranno cruciali per il futuro delle ricerche in questo campo. Come nota Evans, la tassonomia scientifica non è necessariamente lo strumento più accurato per descrivere questi organismi

«In many vernacular classifications the category 'insect' is not only or even primarily a morphological/phylogenetic category, but also an affective, ideological, and ethnological one»[58].

Perché gli insetti siano considerati come "cibo", e perché entrino a far parte della cultura gastronomica occidentale occorre che siano riconosciuti e riconoscibili nelle loro caratteristiche peculiari, e che non siano visti soltanto come prodotti «to be placed under an existing familiar food category, such as meat»[59]. La vera sfida per la *Western culture* sembra allora non tanto quella di includere gli insetti in una categoria di cibo esistente, quanto quella di crearne una nuova che sia in grado di differenziarli e di valorizzarli per caratteristiche, stagionalità, utilizzi, sapori: «the real challenge is category distinction, and not category extension»[60]. A proposito di pratiche di riconoscimento occorrerà volgere lo sguardo all'Europa e alle condizioni normative e politico-sociali che influiranno sugli scenari futuri di un possibile ingresso degli insetti nel nostro orizzonte culturale.

4. Gli insetti edibili e l'Europa: globalizzazione o neocolonialismo?

All'interno dell'Unione europea vi sono, nell'attuale momento storico, differenti livelli di accettazione sociale e differenti livelli di "tolleranza" giuridica tra i diversi Paesi membri nei confronti dell'allevamento, dell'importazione, del consumo e della commercializzazione, degli insetti edibili. Infatti, pur esistendo dei Regolamenti del Parlamento Europeo e del Consiglio[61], il cui compito dovrebbe essere quello di uniformare le legislazioni in modo da consentire il libero scambio degli alimenti tra le frontiere nazionali, i Paesi appartenenti all'Unione affrontano il tema del consumo per l'alimentazione umana degli insetti in modo assai differente. Per esempio, in Belgio la circolare della *Federal Agency for the Safety of the Food Chain* del 2014 sull'allevamento e la commercializzazione degli insetti per l'alimentazione umana[62]

[58] Evans 2015, p. 300.
[59] Deroy et al. 2015, pp. 44-55.
[60] Evans 2015, p. 302.
[61] Nello specifico mi riferisco soprattutto al Regolamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 gennaio 1997 relativo ai nuovi alimenti e ai nuovi ingredienti alimentari poi abrogato dal Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2015 e il Regolamento (CE) n°1852/2001 della Commissione relativo ai nuovi alimenti e ai nuovi ingredienti alimentari.
[62] FASFC 2014.

ha definito le regole da applicare per l'allevamento e/o la vendita degli insetti e dei prodotti da essi derivati, definendo allo stesso tempo una lista di insetti (al momento sono 10 le specie che sono state approvate dall'Agenzia), che possono essere commercializzati all'interno dei confini nazionali. *La Federal Agency for the Safety of the Food Chain* è intervenuta, consentendo non solo la commercializzazione e la produzione all'interno del confine belga, ma anche l'importazione dai Paesi membri dell'Unione Europea.

In Danimarca la *Danish Veterinary and Food Administration*[63] e in Inghilterra la *Food Standards Agency*[64] sono intervenute per consentire non solo la produzione, l'importazione e il consumo nei Paesi membri dell'Unione Europea, ma anche l'importazione dai Paesi non UE.

In Svizzera[65] grazie alla revisione della Legge sui generi alimentari entrata in vigore il primo gennaio 2017[66] è consentita la produzione, l'importazione e la commercializzazione di tre specie di insetti, che, ad oggi, hanno avuto l'approvazione da parte dell'USAV (l'Ufficio Federale della Sicurezza Alimentare e di Veterinaria): i grilli, le locuste migratorie e le larve della farina.

Ma, come si diceva, non in tutti i Paesi appartenenti all'Unione europea esiste una regolamentazione specifica per quanto riguarda la produzione, l'importazione e la vendita degli insetti per l'alimentazione umana e, almeno fino a quando non ci saranno delle specie di insetti che avranno ottenuto l'autorizzazione da parte della Commissione europea, in alcuni Paesi è vietata non solo l'importazione, ma anche la produzione e la vendita di insetti edibili sul territorio. È il caso, per esempio, della Germania e dell'Italia. Nel nostro Paese, in particolare, il Ministero della Salute in una nota dell'8 gennaio 2018 ha chiarito che in Italia non è stata ammessa alcuna commercializzazione di insetti:

«La commercializzazione come alimento di un insetto o di un suo derivato potrà essere consentita solo quando sarà rilasciata a livello UE una specifica autorizzazione in applicazione del regolamento (UE) 2015/2283».

In effetti, il Regolamento europeo del 2015 inserisce gli insetti edibili all'interno della definizione di "nuovi alimenti", vale a dire di quei prodotti alimentari che non hanno una storia e una tradizione all'interno dei confini dell'Unione. Con l'espressione "nuovi cibi" il Regolamento si riferisce espressamente ai nuovi alimenti

[63] https://www.foedevarestyrelsen.dk/english/Pages/default.aspx
[64] https://admin.food.gov.uk
[65] La Svizzera non è un Paese comunitario, ma è utile tener presente la sua legislazione, in considerazione della facilità di transito da parte dei cittadini europei, che potrebbero facilmente acquistare prodotti in Svizzera e poi portarli nei loro Paesi.
[66] Ordinanza del 16 dicembre 2016 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

o ai nuovi ingredienti, ovvero a tutti quei prodotti per i quali non è stato dimostrato un consumo significativo all'interno dei Paesi dell'Unione Europea prima del 1997.

Per questi nuovi cibi il Regolamento prevede che, per poter circolare liberamente, siano oggetto di una specifica procedura per valutare e dimostrare che non ci sia alcun rischio per i consumatori e nessun inconveniente a livello nutrizionale. Al momento nessuna specie di insetto (o suo derivato) è stata autorizzata da parte della Commissione.

Il Regolamento, inoltre, specifica che anche le specie di insetti che hanno già ricevuto un'autorizzazione a essere prodotti e commercializzati all'interno di alcuni singoli Paesi, dovranno ottenere l'autorizzazione da parte della Commissione europea per poter essere liberamente e legittimamente commercializzati e prodotti all'interno dei confini dell'Unione. L'iter da seguire è il medesimo, sia che la specie abbia già avuto un'autorizzazione statale, sia che il produttore faccia domanda *ex novo* alla Commissione per essere inserito nell'elenco dei nuovi cibi approvati.

Quindi, all'interno dell'Unione Europea la commercializzazione, la produzione e l'importazione degli insetti ai fini dell'alimentazione umana sono sottoposte a dei controlli severi, ma, come si diceva, ad oggi nessun insetto rientra nell'elenco dei nuovi prodotti autorizzati. Come abbiamo visto vi sono dei Paesi in cui le Agenzie di controllo previste hanno autorizzato la vendita e la produzione di alcune specie di insetti, ma tali Paesi agiscono in una sorta di regime di tolleranza offerto dallo stesso Regolamento, che non è potuto intervenire impedendo a questi Paesi di continuare a vendere dei prodotti che sono stati giudicati idonei per l'alimentazione umana dalle singole agenzie nazionali di controllo.

Partendo proprio dalla lettura del Regolamento europeo è utile fare qualche altra considerazione.

La prima considerazione è che gli insetti vengono considerati dal Regolamento europeo come "nuovi cibi". Il Regolamento, come si è già avuto modo di dire, si applica a tutti gli alimenti che non abbiano una storia e una tradizione all'interno dei confini dell'Unione Europea prima del 1997, quindi rientrano in questa categoria non solo gli ingredienti innovativi, vale a dire creati e/o modificati dall'uomo (per esempio gli alimenti risultanti da un nuovo processo di produzione non impiegato per la produzione di alimenti nell'Unione prima del 15 maggio 1997 che comporti cambiamenti significativi nella loro composizione o nella loro struttura o gli alimenti costituiti da «nanomateriali ingegnerizzati»), ma per l'appunto anche i cibi tradizionali in Paesi non appartenenti all'Unione. I *novel food*, come già accennato sopra, sono secondo il Regolamento quegli alimenti che non fanno parte della tradizione alimentare dei Paesi dell'Unione e che necessiterebbero, conseguentemente, una specifica autorizzazione per poter circolare liberamente all'interno dei confini dell'Unione. Il Regolamento inserisce specificatamente gli insetti all'interno della categoria *novel food*: le specie di insetti e i prodotti contenenti insetti devono, pertanto, ottenere un'autorizzazione da parte della Commissione per

poter essere commercializzati e prodotti all'interno dell'Unione. Inserendo gli insetti tra i "nuovi cibi", non si tiene però in alcuna considerazione il fatto che alcune specie di insetti siano in realtà alimenti tradizionali di altri Paesi non UE, comunemente utilizzati nell'alimentazione umana e considerati non dannosi e sicuri per la salute dei consumatori. Potrebbe sorgere il dubbio che questa decisione equivalga a sostenere di fatto una sorta di superiorità della cultura e della tradizione culinaria dei cosiddetti Paesi occidentali rispetto alle tradizioni socio-culturali dei numerosi "altri" Paesi che si cibano di insetti, e questo dubbio viene in qualche misura confermato dalle osservazioni e dalle preoccupazioni sollevate, in occasione dell'emanazione e dell'entrata in vigore del Regolamento, da una parte dei mezzi di comunicazione, preoccupata dal fatto che l'ingresso nell'alimentazione dell'uomo europeo di insetti possa provocare uno snaturamento culturale e una perdita di valori e di simboli sociali.

La seconda considerazione riguarda il fatto che il Regolamento stabilisce che i nuovi alimenti (così come gli alimenti tradizionali di altri paesi non UE) possano circolare liberamente se inseriti all'interno dell'elenco, da aggiornare annualmente, su richiesta delle aziende produttrici o importatrici. Ad oggi, però, nell'elenco non è stata inserita ancora nessuna specie di insetti. Nonostante il fatto che nessun Paese europeo sia tenuto a consentire la commercializzazione e la produzione di questi "nuovi alimenti", sulla base per l'appunto del Regolamento, numerosi sono i convegni, le iniziative culturali, ma anche quelle ludiche e più propriamente "modaiole", che in questi ultimi anni sono stati organizzati all'interno dei confini della UE. C'è un certo interesse riguardo agli insetti edibili sotto tre profili estremamente diversi tra loro. Da un lato, abbiamo un interesse ecologico-nutrizionale che mette in evidenza non solo i vantaggi di una sana alimentazione a base di insetti ma anche i vantaggi ecosostenibili che questa nuova dieta potrebbe portare per il pianeta e soprattutto per i Paesi in via di sviluppo. Gli insetti, così come sottolineato da più agenzie internazionali che si occupano di alimentazione – tra tutti basti pensare alla FAO[67] -, possono rappresentare una risposta adeguata al bisogno sempre crescente di alimenti ricchi di nutritivi, di facile allevamento e con poco impatto sulle risorse ambientali. Da un altro lato, abbiamo un interesse antropologico e sociologico che intende studiare sia i modi di cucinare gli insetti nella tradizione culinaria dei cosiddetti Paesi terzi dell'UE, sia l'impatto culturale e sociale dell'uso di insetti nella cucina più tipicamente europea. Da un altro lato ancora, abbiamo un interesse quasi morboso volto più a sperimentare ciò che viene considerato fuori dal comune, non "normale" e che per di più suscita ribrezzo e disgusto. Tutto ciò fa sì che anche in quei Paesi dove la legislazione nazionale è del tutto assente, non

[67] La FAO si è occupata più volte del tema degli insetti edibili, manifestando una opinione favorevole al consumo umano. Per approfondire: FAO 2017.

manchino le iniziative volte a far conoscere, se non a far assaggiare, pietanze che contengono – in modo più o meno riconoscibile - insetti o parti di essi[68].

La terza considerazione riguarda più propriamente il nostro Paese. Infatti, ad oggi, non si è provveduto a creare una normativa in grado di regolamentare in maniera specifica le modalità dello stoccaggio, della commercializzazione, dell'allevamento e della vendita degli insetti edibili che, una volta ottenuta l'autorizzazione da parte della Commissione, entreranno anche nei nostri confini nazionali. Non solo il diritto non si è interessato a produrre una normativa che fissi i criteri per lo stoccaggio e la vendita degli insetti, ma non sono state emanate neppure circolari da parte dei Ministeri interessati, volte a dare informazioni e a indicare prassi per quanto riguarda i controlli sanitari e, cosa senza dubbio più importante, i controlli relativi alla tracciabilità dell'alimento. Questo fatto, da un lato, potrebbe creare non pochi problemi relativamente alla sicurezza alimentare e alla tutela della salute dei cittadini italiani – la tutela della salute è infatti totalmente demandata ai controlli della Commissione e a quelli dei Paesi in cui verranno allevati gli insetti - e, dall'altro lato, potrebbe di fatto rendere assai difficile l'allevamento nel nostro territorio, così da costringere chi voglia vendere o cucinare insetti a rivolgersi ad aziende non italiane.

La quarta osservazione riguarda la sostenibilità degli allevamenti di insetti. Sicuramente un allevamento di cavallette è più sostenibile di un allevamento di bovini e ancor più di suini, ma bisognerebbe comunque indagare sui costi non solo economici, ma anche ambientali e socio-culturali degli allevamenti intensivi di insetti. Cavallette, grilli, formiche possono avere un grosso impatto sull'ambiente se il loro allevamento non viene circoscritto e se non viene garantita l'impossibilità a sconfinare al di fuori del perimetro di allevamento. I rischi ambientali potrebbero essere elevati, infatti, se gli insetti fuoriuscissero nell'ambiente naturale.

La quinta osservazione riguarda più propriamente la scienza nutrizionale. Infatti, gli insetti rappresentano un'alimentazione tradizionale in alcuni Paesi del mondo, ma proprio perché sono alimenti tradizionali si inseriscono in modo armonioso all'interno di diete che prevedono già l'apporto proteico di questi animali. In Europa, a parte alcuni specifici alimenti tradizionali e culturalmente connotati in alcune aree geografiche – in Italia si pensi al già citato formaggio sardo *Casu Marzu* - , nutrirsi di insetti non è usuale. Probabilmente, soprattutto nei primi tempi del loro ingresso nella nostra alimentazione, grilli, cavallette e formiche verranno consumati come alimenti da degustazione e andranno così ad aggiungersi agli alimenti più tradizionalmente utilizzati, anziché sostituirli. Potremmo quindi trovarci in una situazione di iperalimentazione con tutti i conseguenti problemi a livello di salute che una dieta iperproteica comporta.

[68] Solo per fare un esempio, in occasione dell'EXPO a Milano sono state numerose le iniziative che avevano come oggetto l'alimentazione tramite insetti.

La sesta considerazione attiene alle implicazioni etiche che il consumo di insetti o di parti di essi solleva. Sarebbe, infatti, interessante studiare se nei confronti degli insetti vi è all'interno del nostro contesto socio-culturale una uguale sensibilità a quella mostrata nei confronti di animali più grandi, più antropomorfi o con i quali gli esseri umani hanno un rapporto di affettività. In ogni caso, bisognerà tenere in considerazione questi aspetti e prevedere una regolamentazione che tuteli il benessere degli insetti negli allevamenti e tuteli anche i princìpi morali di chi vorrà non alimentarsi con essi.

Infine, un'ultima breve considerazione. Come si è già precedentemente accennato, noi Europei ci approcciamo a questi "nuovi alimenti" in modo particolare. In primo luogo, possiamo senz'altro osservare che esiste una vera e propria moda di consumare cose "strane e fuori dal comune", e poco importa se alcune popolazioni si alimentano da sempre con questi alimenti e se in alcune zone dell'Europa consumare larve, vermi e insetti in genere rientra nella tradizione culturale locale. Basterà fare una semplice ricerca in rete per osservare pietanze con insetti messi in bella mostra, o, al contrario, persone che con aria disgustata si apprestano a mangiare scarabei e altri cibi non appartenenti alla nostra tradizione. In secondo luogo, possiamo osservare una tendenza opposta: vale a dire quella di trasformare gli insetti in farine per far sì che ce ne si possa cibare senza però vederli e non provare così disgusto.

In ogni caso, ritengo che si sia in presenza di una sorta di neocolonialismo alimentare, più che di globalizzazione della cultura culinaria, dove le cucine si mettono a confronto e creano piatti innovativi. Al contrario, vengono presi dei cibi tradizionali di un luogo e vengono trasformati sulla base dei pregiudizi culturali e culinari delle popolazioni "occidentali". La cucina tradizionale degli altri Paesi diventa gioco o disgusto, ma in ogni caso viene paragonata alla cucina "occidentale", la sola a fornire alimenti "normali". E così i grilli diventano oggetto ludico, da inserire in una pietanza come abbellimento o come sorpresa, oppure vengono trasformati in farina, per far sì che il consumatore europeo possa consumarli senza provare nessun senso di malessere. La "superiorità culturale" dell'Europa viene in ogni caso ribadita e salvaguardata.

Riferimenti bibliografici

André, Jacques
- *L'alimentation et la cuisine à Rome,* Paris: Les Belles Lettres, 1981

Bateson, Gregory
- *Verso un'ecologia della mente.* Milano: Adelphi, 1972

Bodenheimer, Friedrich Simon
- *Insects as Human Food: A Chapter of the Ecology of Man,* The Hague: W. Junk, 1951, 7 ss.

Boisvert, Raymond D. - Heldke, Lisa M.
- *Philosophers at table: on food and being human*, London: Paperback London, 2016

Bottiglieri, Anna
- *La legislazione sul lusso nella Roma repubblicana,* Napoli: Edizioni Scientifiche Italiane, 2002

Carandini, Andrea
- *La nascita di Roma. Dei, Lari, eroi e uomini all'alba di una civiltà,* Torino: Einaudi, 1997

Chakrabarty, Dipesh
- "The climate of history: Four theses"*, Critical Inquiry,* n. 35, fasc. 2, 2009.

Cloquet, Hippolyte, sv.
- "Insecte"*,* AA.VV., *Dictionaire des sciences médicales, par une société de médecins et chirurgiens,* XXV, Paris: C.L.F. Panckoucke, 1818, pp. 288-343

Crutzen, Paul. J. et. al.
- "The Anthropocene", *IPCC Newsletter*, n. 41, 2000

Deroy, Ophelia - Reade, Ben - Spence, Charles
- "The insectivore's dilemma, and how to take the West out of it", *Food Quality and Preference*, n. 44, 2015, pp. 44-45

Eriksen, Thomas H.
- *Fuori Controllo. Un'antropologia del cambiamento accelerato*, Torino: Einaudi, 2017

Evans, Josh et al.
- "'Entomophagy': an evolving terminology in need of review", *Journal of Insects as Food and Feed*, 1 (4), 2015, pp. 293-305

FASFC
- *Circular concerning the breeding and marketing of insects and insect-based food for human consumption,* 2014

Fusaro, Diego
- "Insetti, quattro italiani su dieci sono pronti a mangiarli. È il tramonto dell'Occidente"*, Il Fatto Quotidano (blog),* 4 dicembre 2018 (https://ilfattoquotidiano.it/2018/12/04/insetti-quattro-italiani-su-dieci-sono-pronti-a-mangiarli-e-il-tramonto-delloccidente/4811627/)

Harris, Marvin
- *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari,* trad. it. P. Arlorio, Torino: Einaudi, 1990 (originale 1985)

Heesterman, Johannes Corneli
- *Il mondo spezzato del sacrificio. Studio sul rituale nell'India antica,* trad. it. V. Vergiani, Milano: Adelphi, 2007

van Huis, Arnold - Van Itterbeeck, Joost - Klunder, Harmke - Mertens Esther - Halloran, Afton - Muir, Giulia, -Vantomme, Paul
- "Edible insects: future prospects for food and feed security"*, FAO Forestry Paper,* n. 171, 201 (ora anche in italiano; Pinerolo: Chiriotti editore, 2017)

Jongema, Yde
- *List of edible insects of the world*, 2017 (https://www.wur.nl/upload_mm/8/a/6/0fdfc700-3929-4a74-8b69-f02fd35a1696_Worldwide%20list%20of%20edible%20insects%202017.pdf)

Kvashnin, Vladimir A.
- "Did *Leges Sumptuariae* exist in Rome? To Question About Corellation Terms. *Leges Sumptuariae* and *Leges Cibariae*", *Diritto@Storia,* n. 9, 2010 (http://www.dirittoestoria.it/9/D&Innovazione/Kvashnin-Leges-sumptuariae.htm)

Laurent, Erick
- "Definition and cultural representation of the category mushi in Japanese culture"*, Society & Animals,* n° 3, 1995, pp. 61-77

Le Roy Ladurie, Emmanuel - Rousseau, Daniel - Vasak, Anouchka
- *Les fluctuations du climat. De l'an mil à aujourd'hui*, Paris: Fayard, 2011

Lévi-Strauss, Claude
- *Antropologia strutturale,* trad. it. P. Caruso, Milano: Il Saggiatore, 1966 (originale 1958)
- *Il crudo e il cotto,* trad. it. A. Bonomi, Milano: Il Saggiatore, 1966 (originale 1964)

Montanari, Massimo
- *Il cibo come cultura,* Bari: Laterza, 2004

Moore, Jennifer W.
- *Anthropocene or Capitalocene?: Nature, History, and the Crisis of Capitalism*, Oakland: PM Press, 2016, ed. italiana *Antropocene o Capitalocene. Scenari di ecologia-mondo nella crisi planetaria*, Verona: Ombre Corte, 2017

McGrew, William C.
- "The other faunivory: primate insectivory and early human diet", Stanford, C.B. and Bunn, H.T. (eds.), *Meat-eating and human evolution*. Oxford: Oxford University Press, 2001, pp. 160-178

O'Malley, Robert - McGrew, William C.
- "Primates and insect resources", *Journal of Human Evolution,* n. 71, 2014, pp. 1-3

Paoletti, Maurizio G. [ed.]
- *Ecological Implications of Minilivestock, Potential of Insects, Rodents, Frogs and Snails,* Enfield: Science Publishers Inc., 2005

Raubenheimer, David - Rothman, Jessica M.
- "Nutritional ecology of entomophagy in humans and other primates", *Annual Review of Entomology*, n. 58, 2013, pp. 141-160

Schiefenhövel, Wulf - Blum, Paul
- "Insects: forgotten and rediscovered as food", MacClancy, J., Henry, J. and Macbeth, H. (eds.), *Consuming the inedible: neglected dimensions of food choice*, New York: Berghahn Books, 2007

Sirchia, Davide
- "Entomofagia. Una desuetudine alimentare", *Dialoghi Mediterranei,* n. 30, marzo 2018, (http://www.istitutoeuroarabo.it/DM)

Smith, Christopher John
- *The Roman Clan: The 'Gens' from Ancient Ideology to Modern Anthropology,* Cambridge: Cambridge University Press, 2006

Tan, Hui Shan Grace - Fischer, Arnout R.H., et al.
- "Insects as food: exploring cultural exposure and individual experience as determinants of acceptance", *Food Quality and Preference*, n. 42, 2015, pp. 78-89

Cibo, biodiversità e sviluppo di comunità

Salvatore Colazzo - Stefania De Santis

Food, biodiversity and community development

Abstract

This report is about how community pedagogy can contribute to the development of geographical areas with due regard for the social players living in those places. This is possible working on food as local produce as the main feature of the creativity of people and which best defines their own identity in terms of local culture.

Against the historical, political and social background of our times where local produce is being replaced by a massive industrialization of agriculture, it is absolutely necessary to encourage consumers to use farm to fork foods as well as make local communities aware of their own culinary identity through workshops based on balanced diets, sustainable cultivation techniques and the use of a great variety of plants, fruit and vegetables that are grown on-site.

Culinary identity also involves a process based on a continuous innovation of its own traditions. This is successfully achieved by Offishina, a startup located in Matino and designed by three young brothers who reinterpret their local culinary tradition by adding new interesting elements to it against the homogenization trend of the current globalization process.

Keywords: community pedagogy, development, industrialization of agriculture, culinary identity, diet

1.

Tra pedagogia di comunità e antropologia esistono numerosi e significativi punti di contatto. L'una e l'altra si misurano con la cultura immateriale di gruppi sociali che sono presenti in un dato territorio, entrambe ritengono che l'approccio privilegiato alla conoscenza sia il "terreno", che va esplorato partecipando alla sua vita.[1]

La pedagogia di comunità ha la pretesa di interagire con la realtà, per dinamizzarla e generare quello che si chiama *sviluppo di comunità*, che deve avvenire nel rispetto più sincero e profondo degli attori sociali e della loro capacità di autodeterminazione. Considera i territori spazi simbolici (Gelosi 2013; Colazzo & Manfreda 2014).

Uno degli elementi che sono in grado di definire l'identità di un territorio è certamente il cibo (Montanari 2004). Tanto quanto la lingua. Tanto quanto la musica.

[1] I paragrafi 1, 2 e 3 sono stati redatti da Salvatore Colazzo, il paragrafo 4 e la scheda con l'intervista a Danilo Romano da Stefania De Santis.

Trovo intrigante questa sovrapposizione di cibo, lingua, musica. Sono d'accordo con Marino Niola che scrive:

«Il cibo serve a costruire messaggi, per parlare a noi stessi e agli altri. Ogni scelta, o non scelta, dichiara quello che siamo e pensiamo» (Niola 2009, p. 184).

E ancora:

«Il cibo è un linguaggio. Vale in particolare per un popolo come quello italiano, che parla di cibo anche quando mangia. Per noi sedersi a tavola è un momento importante della vita sociale: non è un caso che gli spettacoli teatrali all'ora di cena non funzionano granché, mentre spopolano quelli pomeridiani, che consentono alla gente di andare poi a cena. Noi non faremmo mai come gli svedesi, che invece hanno un intervallo tra gli atti più lungo, per poter mangiare qualcosa velocemente» *(ibidem*).

Non ci meraviglieremo se un'idea che ad alcuni gruppi sociali appare come emancipatoria a noi italiani sembri inaccettabile. Ci riferiamo al fattto che in alcune realtà produttive avanzate, legate al capitalismo digitale, si stanno diffondendo dei sostituti del pranzo e della cena: beveroni che ti consentono di immettere tutte le calorie di cui hai bisogno, senza la necessità di doverti preparare da mangiare. In quei frappè c'è tutto il senso della globalizzazione che omogenizza il mondo e lo rende universalmente digeribile.

Risulta, dalla nostra prospettiva, condivisibile l'osservazione di Carlo Benedetti (2018), che, a proposito di quest'argomento, scrive:

«Se c'è una costante nel nostro capitalismo avanzato è che le sue logiche tendono a diffondersi in ambiti che, fino a qualche anno prima, non avevano nulla a che fare con profitto e lavoro. La salute, ora in buona parte in mani private; le amicizie, ora divenute contatti monetizzabili su facebook o youtube; gli incontri romantici, ora soggetti all'acquisto della versione plus di Tinder o Grindr o Brenda o di qualunque sia la vostra app di online dating di riferimento (si noti il tentativo di non lasciarsi sfuggire nessuna fetta di mercato: etero, omo, lesbo).

Il tempo dedicato al cibo non fa differenza: fino alla generazione dei nostri genitori, era ordinario avere due ore in pausa pranzo. Questo spesso implicava il rientro in famiglia dal posto di lavoro (tutti concetti che, per un lavoratore precario contemporaneo non hanno quasi più senso: pausa pranzo, posto di lavoro e spesso anche famiglia). Oggi tornare a casa e cucinare un pranzo sembra anacronistico, se non inaccettabile. Quindi non è il cibo a essere obsoleto, ma un tempo lontano dal lavoro» (Benedetti 2018).

Ragione per cui l'approccio che stabiliamo d'avere al cibo diventa un gesto politico. Da una parte c'è l'industria alimentare che considera il cibo merce funzionale all'arricchimento di pochi e la terra come un semplice substrato da rendere, con la chimica, maggiormente produttivo, allo scopo di incrementare i ricavi. Non si chiede come e per chi produrre, considera le sementi sulla base di calcoli per la resa finanziaria, i lavoratori braccia da sfruttare e sostituire con una meccanizzazione sempre più spinta, i consumatori per la loro capacità di acquisto, sicché chi non ha il potere di accedere al consumo alimentare può tranquillamente essere condannato alla fame, mentre gli altri, quelli che hanno il portafoglio pieno vanno convinti a consumare sempre di più. Fame e obesità convivono schizofrenicamente in un mondo che, nel mentre depriva le comunità locali delle loro varietà colturali, frutto della loro ingegnosità maturata nel tempo per risolvere il problema della fame, sostituendole con le varietà richieste dal mercato, sabotando quindi la loro *sovranità alimentare*, induce forme di consumo che favoriscono l'industrializzazione dell'agricoltura piuttosto che la difesa dei produttori locali, della biodiversità, delle tipicità. I risultati sono quelli di un degrado dell'ambiente, di un imbarbarimento della vita sociale, di un incremento della divaricazione nell'accesso alle risorse fra nord e sud del Mondo. Da qui il senso politico del consumo critico legato al cosiddetto *Km0* (Colazzo 2015).

Il consumare il cibo là dove è prodotto aiuta a ridurre l'inquinamento dovuto alla necessità di trasporto e a sostenere l'economia locale. Una mela prodotta in Cile per essere consumata in Italia deve percorrere 13.000 Km, con un'emissione di anidride carbonica pari a 17,4 kg. L'agricoltura a scala ridotta è anche un'agricoltura che può porsi l'obiettivo di fare un uso ridotto della chimica, poiché più rispettosa dei ritmi delle piante e del rapporto di queste col loro ambiente. Sotto la spinta del mercato, gli agricoltori sono invogliati ad usare pesticidi che, a causa della loro aggressività, producono gravi alterazioni nell'ecosistema, procurando danni anche economici ad altri soggetti, come per esempio gli apicoltori. Le api stanno letteralmente scomparendo e il miele sta diventando un bene sempre meno facilmente disponibile per effetto dell'aggressività della chimica usata in agricoltura per pervenire a frutti standardizzati a misura del largo consumo.

Coltivare le tipicità significa optare per la biodiversità, sapendo bene che la omogeneità è vulnerabilità, poiché ha meno possibilità di trovare risposte alla variabilità ambientale.

Come vi sono specie a rischio di estinzione, lingue che quotidianamente non trovano più parlanti a cui affidare la loro sopravvivenza, così succede che vi siano prodotti e alimenti che sono destinati all'oblio. Tanto per fare un esempio riferito al Salento, potremmo citare i frutti minori o le molte varietà di fichi, diventate residuali nelle nostre campagne e neglette al consumo (Minonne 2012). Perdere dei cibi dal novero dei prodotti culinari dell'umanità significa perdere patrimoni di cultura e tradizioni, poiché non solo i monumenti raccontano la storia dell'umanità, ma anche i

cibi. I geni, i reperti archeologici e le lingue sono stati usati per ricostruire la storia delle migrazioni umane. I cibi si prestano egualmente bene a tracciare i trasferimenti degli uomini sulla terra nel corso dei tempi passati.

2.

Studiando il cibo si riesce ad avere uno straordinario spaccato della creatività in atto della cultura. Con riferimento alla cucina salentina, ai gusti tipici della nostra terra, si potrà osservare come questi siano il risultato di una complessa evoluzione storica, strettamente legata alle vicende che hanno interessato nel tempo questa nostra terra di frontiera. La sapienza delle nostre genti è nell'essere riuscite a combinare originalmente quanto le circostanze, e geografiche e storiche, hanno messo loro a disposizione.

Constata la natura di costruzione culturale della tipicità identitaria di una cucina, bisogna nel contempo coglierne il valore relativo poiché, ove assunta come orgogliosa (e ideologica) rivendicazione di una singolarità da difendere nella sua immutabilità, porta a bloccare le energie trasformative dei soggetti e delle comunità, costringendoli in una gabbia di stereotipi.

Il modo in cui le comunità pervengono a definire un dato sistema alimentare somiglia molto a come esse modellano la lingua che parlano o esprimono la loro creatività con la musica: introducono variazioni, aggiustamenti, creano per sostituzioni, trasformazioni, riconfigurazioni. Ed è questo che, in condizioni di relativo isolamento, cioè in condizioni in cui le ricorsività delle relazioni all'interno della comunità sono prevalenti rispetto agli scambi comunicativi con l'esterno, che però non mancano, crea quelle che noi chiamiamo le "tipicità", ossia le culture locali, che accordano la preferenza a questo o a quel cibo, che modificano un certo modo di combinare gli elementi ovvero variano le modalità di preparazione, che selezionano una certa emissione vocale, formano varianti della lingua più o meno significative, elaborano una melodia, assumono una già esistente e ne modificano il profilo o sovrappongono un nuovo testo.

Il senso della natura processuale dell'identità dovrebbe condurre a concepire la tradizione come la realtà di un patrimonio a cui attingere per sostenere un processo creativo di rinnovamento costante (Manfreda 2014). L'orgoglio per la tipicità dei propri artefatti culturali non può in alcun modo eliminare la curiosità, l'interesse, lo scambio produttivo. Come diremo nel prosieguo di quest'articolo, vi sono esperienze, che vanno conosciute e valorizzate, di giovani salentini che provano a pensare creativamente la tradizione culinaria, introducendo elementi di sorprendente innovatività. Sono numerose e andrebbero attentamente censite. Noi, a titolo esemplificativo, citiamo il caso di Danilo Romano.

3.

Da pedagogisti di comunità, come gruppo di ricerca che ruota attorno alla cattedra di Pedagogia sperimentale dell'Università del Salento, ci sentiamo particolarmente impegnati sul tema della promozione della comunità lavorando sull'identità culinaria, nel Centro Ambientale che abbiamo deciso di gestire in agro di Vignacastrisi (ci riferiamo al Centro Canali, nel Parco Otranto-Santa Maria di Leuca), promuoviamo sistematicamente laboratori sull'alimentazione, sulle tecniche colturali, sulle varietà locali di piante, ortaggi e frutti, per sensibilizzare le comunità locali al valore politico e sociale di un'agricoltura capace di sottrarsi alle sirene dello sfruttamento industriale della terra. Esiste un nesso stretto tra stravolgimento dei luoghi, devastazione delle culture locali e cucina. Bisogna insistere sulla necessità di difendere la biodiversità, di favorire la diffusione degli orti e il consumo in loco dei cibi prodotti da un'agricoltura ritornata ad essere familiare. Si tratta di riorganizzare il modo di produrre, distribuire e consumare il cibo, per poter assicurare la possibilità di nutrirsi adeguatamente ad ogni abitante della Terra.

4.

Nel corso della nostra operatività abbiamo incontrato molti esempi interessanti di "resistenza culturale" alle spinte omologanti della globalizzazione. Esempi fatti non di ottusa chiusura, ma di dialogo intelligente. Qui vogliamo attenzionare il caso di Offshina, una startup sita a Matino, i cui titolari sono dei giovani: Danilo Romano e i fratelli Valerio e Pamela. Questo progetto ci pare coniugare bene quanto abbiamo fin qui detto: mette infatti in valore il cibo come elemento identitario, nonché come materia prima da cui si plasmano prodotti innovativi e creativi. Danilo Romano, dopo un'esperienza quasi ventennale nel settore della ristorazione, dà vita agli insaccati di pesce, frutto di un'attività di recupero, selezione e conservazione del pesce azzurro che, trasformato da crudo a stagionato e insaporito con spezie della macchia mediterranea, tipo il rosmarino, il mirto e l'aglio, si conserva per due anni. Così, partendo dalla tradizione, ha voluto creare qualcosa che prima non c'era: se avesse voluto conferire una personalità diversa e rendere più prezioso un prodotto già esistente, avrebbe potuto sperimentare svariate ricette sia di pesce, che di verdure, ci spiega.

Invece ha dato vita a nuovi prodotti: la 'Pizzicata', spalmabile a base di pesce stagionato, arricchito con pomodoro secco e peperoncino piccante e olio extravergine d'oliva; i 'Pescatorini', selezione di filetti di tonno e pesce spada macinati con l'aggiunta di pesce azzurro, dalla forma dei salumi di carne tradizionali; lo 'Spadino', filetto di pesce spada stagionato e il 'Thunnus', filetto di tonno stagionato.

Si tratta di prodotti salutari, poiché contenendo batteri probiotici, bifidobatteri, lattobacilli, lipidi naturali rispristinano la flora intestinale e rinforzano le difese immunitarie; in quanto ricchi di omega 3 e omega 6 hanno effetti benefici sullo stato

di salute di bambini ed anziani. Inoltre, il sale con il quale si conservano è un sale di miniera extra puro, che contiene oltre sessanta minerali, dunque è un sale integratore.

In questa esperienza, il processo creativo, quale «capacità di individuare connessioni tra fatti, di generare idee e trovare soluzioni alle situazioni problematiche, organizzando in forma diversa gli elementi che la costituiscono e associando in modo utile e originale le idee già esistenti" (Schuler & Hell 2009, p. 41) è in atto già al momento dell'ideazione del nome, la cui scelta manifesta la tendenza a coniugare tradizione e innovazione. 'Offishina' contiene infatti al suo interno: la parola italiana officina, quale laboratorio in cui si applicano idee innovative per creare un prodotto da materie prime o semilavorati; il richiamo alla pronuncia dialettale 'offiscina', da cui appunto 'offishina'; il termine internazionale 'fish'.

La propensione a coniugare tradizione e innovazione si esprime anche, a titolo esemplificativo, nella creazione del 'pescatorino', così chiamato per assonanza con il 'cacciatorino', di cui conserva le dimensioni, ma non l'idea di fondo: il cacciatorino era il salume del contadino, lo portava con sé in tasca durante le battute di caccia per fare, di tanto in tanto, uno spuntino; il pescatorino, salamino che contiene diverse varietà di pesce, è invece adatto per il rito dell'aperitivo.

«Gli individui che alla fine si distinguono per i loro contributi creativi tendono a essere esplorativi, innovatori e ingegnosi fin dall'inizio» (Gardner 1994, p. 50): è dalla necessità che si sviluppa l'ingegno, dalla costante tensione all'esplorazione e al miglioramento. A rendere unica l'esperienza dei Romano non è infatti tanto il prodotto quanto il processo frutto di uno spirito creativo che rende il prodotto come oggetto di ricerca continua.

L'innovazione che caratterizza questo progetto non è tanto tecnologica: le prime sperimentazioni infatti sono state realizzate sfruttando l'ambiente fresco di una cantina assunta a camera di stagionatura, con ventilazione e umidificatori forzati manualmente e, ancora oggi, fa utilizzo di pochi macchinari come stagionatori, celle frigorifere e tritacarne refrigerato al fine di tenere costanti le temperature fredde. Si tratta, invece, di innovazione sociale: nasce come recupero e rivisitazione di una tecnica di conservazione che utilizzavano già i nostri nonni, quando mettevano sotto sale nelle giare di terracotta la pancia dei filetti di tonno che, essendo impregnata di sangue era destinata ai poveri. E fa leva su un sistema di stagionatura che giocando su temperatura, umidità, ventilazione e tempo trasforma il prodotto dallo stato crudo allo stato stagionato, rendendolo stabile nel tempo.

Creatività, nella nostra prospettiva, non è solo la curiosità di un singolo soggetto, ma il frutto dell'interazione tra il soggetto, il territorio culturale in cui è inscritto, il luogo, il tempo e l'ambiente sociale: l'atto creativo è connesso con «la capacità del soggetto di interagire in modo generativo con i legami e i contesti resi significativi, perché espressione di costruzioni sociali ed identitarie» (Costa, 2016,

p.86). Il progetto *Offishina* è sicuramente esito della curiosità del suo ideatore, che ama il contatto con il cibo e dopo aver scomposto e ricomposto la materia, con perizia artigiana, legge e si documenta al fine di comprendere e scientificamente legittimare, o delegittimare, il processo; rappresenta una soluzione al problema dell'eccedenza di pesce che Danilo Romano vive in prima persona in qualità di cuoco ristoratore e che è un problema generalizzato durante l'inverno, quando il pescato è abbondante, ma non essendo periodo turistico, il pesce viene smerciato su altri mercati; infine risponde anche a un più ampio progetto di sostenibilità ambientale: l'ambizione è quella di creare la filiera, dunque unire il pescato dei pescatori locali, che utilizzano ancora sistemi di pesca tradizionali e trasformarlo che le tecniche di conservazione messe a punto nel laboratorio Offishina, creando insaccati o altre conserve simili e immettendoli sul mercato come prodotti genuini.

L'assunzione del rischio è l'elemento che trasforma il processo imprenditivo, inteso come processo educativo mediante il quale si sviluppano la capacità di generare idee, in processo imprenditoriale, che vede l'effettivo avvio di una nuova impresa mediante la trasformazione delle idee in azione (European Commission, 2014; Morselli, 2016). E i fratelli Romano se lo assumono eccome questo rischio: rischio non solo economico, dal momento che investono tantissimo in ricerca senza beneficiare di particolari forme di sostegno o finanziamento, ma anche rischio di compromettere la salute, visto che Danilo i prodotti che ha creato li ha sempre testati in prima persona.

Da un'indagine campionaria condotta su un migliaio di studenti è risultato che uno dei fattori che impediscono ai giovani, seppur geniali, di avviare attività imprenditoriali è il timore di fallire (Testa&Frascheri citati da Morselli, Costa, 2015, p.113): il coraggio ha invece rappresentato una chiave di successo in questa esperienza della famiglia Romano, congiuntamente con la perseveranza, la determinazione e la grande passione con cui, giorno dopo giorno, si prendono cura dei loro prodotti.

Riferimenti bibliografici

Costa, M. (2016). *Capacitare l'innovazione. La formatività dell'agire lavorativo*. Milano: Franco Angeli.

Benedetti, C. (2018). *Il capitalismo ti mangia il past*o, "Lavoro culturale", all'indirizzo http://www.lavoroculturale.org/il-capitalismo-ti-mangia-il-pasto/. Articolo postato il 24.01.2018.

Colazzo, S., a cura di, (2015). *Agrobiodiversità e management dei beni comuni. Percorsi di ricerca e proposte di intervento per una pedagogia di comunità*, Napoli: Guida.

Colazzo, S. & Manfreda, A. (2014). Performing arts, community empowerment and social innovation: a model of training-intervention-research, "Cultural heritage and local development local communities trough heritage awareness and global understanding" edited by Luiz Oosterbeek & Fabio Pollice, Centro Universitario Europeo per i Beni culturali; Ravello 2014, supplemento a "Territori della Cultura" n. 18.

European Commission. (2014). E*ntrepreneurship Education. A Guide for Teachers*. Bruxelles: Unit entrepreneurship 2020.

Gelosi, C. (2013). *Territori, patrimonio culturale, fruizione. Nuove reti per nuove relazioni.* Milano: Franco Angeli.

Gardner, H. (1994). *Intelligenze creative*. Milano: Feltrinelli.

Manfreda A. (2014). La Mappatura dei Bisogni. Lettura semiotico-sistemico-regolatoria del soggetto e dell'agire sociale e definizione di un dispositivo di ricerca-intervento. Tesi di dottorato, Lecce: Università del Salento.

Minonne, F. (2012). *Fichi di Puglia. Storia, paesaggi, cucina, biodiversità e conservazione del fico in Puglia*. Castiglione d'Otranto (Le). Coop. Ulisside Editore.

Montanari M. (2004). *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza.

Morselli, D. & Costa, M. (2015). *Il Laboratorio Imprenditoriale per la formazione degli insegnanti all'imprenditività*, Ricercazione, Vol. 7, n. 2, pp.113, 117. Scaricabile da: https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/content/download/35253/607732/file/Ricercazione_2015_vol7_n_2.pdf#page=111

Morselli, D. (2016). *La pedagogia dell'imprenditività nell'educazione secondaria*. Formazione & Insegnamento XIV-2-2016 ISSN 1973-4778 print-2279-7505 on line Supplemento. Scaricabile da: http://ojs.pensamultimedia.it/index.php/siref/article/view/1992/1886

Niola, M. (2009). *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina*. Bologna: Il Mulino.

Offishina. Sito: http://www.offishina.it/

Schuler H. & Hell B (2009); *ASK. Test di Pensiero Inferenziale e Creativo*. Trad. it. Palmira Faraci e Silvia Clarotti, Firenze: GiuntiO.S.

SCHEDA

Meglio il pescatorino del cacciatorino: è più sano

Intervista a Danilo Romano (Offshina - Officina ittica, Matino).

«Io mi ricordo quando ero piccolo che mio nonno comprava una cassetta di tonno a 5.000 lire, cioè 2euro e 50. Non costavano proprio niente, infatti la gente poi li faceva sottolio. Prima della tecnica sottolio c'era però la tecnica della salagione, ma non era per tutto il pezzo del tonno. La parte vicino alla pancia è molto ricca di sangue, perché ha proprio una venatura in cui scorre il sangue del tonno e al gusto non è tanto gradevole. E allora che succedeva? Siccome il tonno si vendeva fresco, quando lo sfilettavano rimaneva solo una fascia, che era la fascia del sangue. Ma non si sprecava, si destinava ai poveri. E questi come lo recuperavano? Lo mettevano nelle anfore, nelle giare di terracotta, aggiungevano il sale e sopra mettevano un peso, un po' come si fa con le acciughe salate.
Poi, dopo circa un mese che il prodotto stava sotto sale lo prendevano, lo tiravano fuori e lo lasciavano asciugare al vento di tramontana, quindi diventava un pezzo di legno come un baccalà.
Era un prodotto ormai stabile, perché non c'era più acqua e la gente se lo portava insieme alle frise, ai pomodori da penda, ed emigrava. Come si consumava? Si metteva nuovamente in acqua, si idratava, si condiva con l'olio, si cucinava con un po' di alloro, vino, e basta: si mangiava così!
Quando è arrivata la pastorizzazione, questa tecnica di conservazione non si è utilizzata più ed è nato il tonno in scatola, sottolio e così via.
Solo in alcuni paesi hanno continuato a farla per tradizione, tipo la Sicilia, la Sardegna e Liguria, ma anche in Spagna, perché poi è una tecnica che arrivava qua dagli spagnoli. La conservazione sotto sale era una tecnica dei musulmani, quindi degli arabi, che è stata importata in Spagna e poi è arrivata in Sicilia e così via, si è diffusa in tutto il meridione. Infatti, sia in Spagna che in alcuni paesi arabi, c'è il *mohama*, così chiamato, che sarebbe il mosciame nel nostro dialetto, che poi è una parola italianizzata: mosciame di tonno, quindi filetto di pesce, messo sotto sale, con

tanto sale ed essiccato, che ovviamente si fa fatica anche ad affettarlo perché è durissimo. Loro lo usano così, lo tagliuzzano, poi mettono olio e limone e lo fanno ancora oggi in Sicilia e in Sardegna».

«Noi siamo a Matino, a 10 km nell'entroterra da Gallipoli, quindi il pesce si è sempre consumato quasi tutto l'anno, il pesce azzurro, quello povero diciamo così. E quindi c'è sempre stata la necessità di conservarlo, soprattutto quando arrivavano i periodi invernali, che era abbondante il pescato e non essendo un periodo stagionale turistico, cosa succedeva?! Che il pesce abbondava non solo nelle nostre famiglie, ma anche nei mercati, quindi spesso veniva destinato fuori e venduto su altri mercati. Diciamo che questa necessità è sempre esistita, anche nelle famiglie contadine che compravano le acciughe e le mettevano sotto sale per fare le alici salate, alici o sarde, quindi non è che ho creato qualcosa di nuovo, perché la salagione, la tecnica della salagione è sempre esistita, sia da parte dei contadini per fare i salumi di carne, sia da parte dei pescatori per fare il pesce sotto sale.
Io invece cosa ho fatto? Essendo un cuoco ristoratore, quando compravo nel periodo invernale il pesce in abbondanza e, un giorno non si vendeva, il secondo neanche, non è che tutti i giorni potevamo mangiare pesce! E allora ho creato questo nuovo prodotto che è un incrocio tra il salume di carne e un prodotto salato del pesce».

«In un primo momento ho iniziato a conservare la carne. A me piace stare a contatto con il cibo, con la materia prima e volevo capire per quale motivo qui da noi non si fanno i salumi, cioè mi chiedevo: "Com'è che nella nostra regione, o almeno nel Salento – perché nella zona di Taranto, Martina Franca stanno a un'altezza superiore - non si fanno i salumi?" Allora ho capito che da noi non c'è la cultura di fare i salumi per il clima: questa zona è molto umida e si fa fatica ad allevare il bestiame, quindi non c'è proprio la cultura dell'allevamento del bestiame. Si allevano solo pecore, capre, che sono animali più selvatici e si adattano bene: infatti l'estate anche se non c'è erba, si mangiano quel pochissimo che c'è! Faceva il salume solo chi era emigrato in Piemonte o nelle zone dell'Emilia e aveva acquisito la cultura di conservare la carne. A volte si allevava un solo maiale per tante famiglie: non lo allevavano tutti, cioè la carne prima qua non esisteva proprio, nella dieta mediterranea la carne non c'era se non una volta ogni mille! I cavalli erano più attrezzi da lavoro! Si mangiavano legumi, verdure e pesce azzurro: questa era la dieta mediterranea. Ho scoperto tutte queste cose facendo delle ricerche, mi sono informato e ho iniziato a provare a fare più varietà di insaccati, senza l'utilizzo di conservanti e arrangiandomi con aereazioni forzate e stufe. Ho fatto tantissime cose: dallo speck ai salami, piccoli prosciutti, capocolli, ancora oggi ne tengo qualcuno appeso in cantina! Diciamo che la mia sperimentazione è cominciata da lì. Sempre da lì poi nasce l'idea di conservare il pesce come la carne».

«Avevamo pensato di creare delle sinergie tra pescatori locali, perché l'idea di questo prodotto nasce qui nel Salento, e un po' di pesce ce l'abbiamo, diciamo così! In Italia, nel Mediterraneo, il pescato è diventato così scarso che è sufficiente per soddisfare 40 giorni in un anno, quindi significa che tutto l'altro resto dell'anno noi compriamo pesce d'importazione. Ormai lo strascico ha distrutto parecchio i fondali, la pesca non è sostenibile, i pesci non ricrescono e alcune varietà sono anche in estinzione. Con Slow Food avevamo pensato di avviare un progetto di sostenibilità del pescato, almeno locale, cioè di trasformare il pesce che pescano i nostri pescatori, grazie alle nostre tecniche di trasformazione, e creare un prodotto da vendere come made in Salento, in Puglia, ma pure in Italia! Con le nostre capacità, con la nostra attrezzatura, che cosa possiamo fare?
Possiamo prendere il pesce dei mari vicini, trasformarlo o in forma di insaccato o altre conserve simili e metterlo sul mercato come un prodotto genuino. I pescatori locali hanno piccole barche e fanno poco pescato, ma se unito insieme, si può trasformare. Acquistando il pesce da questi pescatori, che non fanno lo strascico ma pesca ancora tradizionale, potevamo trasformarlo, soltanto che non c'è un sistema di adeguamento: il pescatore pesca e porta il pesce ai ristoranti o al mercato e, se al mercato non si vende, lo mandano in altri mercati e ti viene pagato chissà quando! Noi invece lo volevamo acquistare per trasformarlo, ma questo significa che i pescatori devono abbatterlo subito e stoccarlo. Il sistema dovrebbe essere questo: pescarlo, abbatterlo subito a -50° in modo che l'abbattimento sia rapidissimo e stivarlo, conservarlo nei grandi magazzini che abbiamo qui da noi, che ce ne sono abbastanza. Noi, al momento del bisogno potevamo acquistare questo pesce, più varietà di pesce. Purtroppo, però, non c'è il sistema di abbattimento rapido in barca e non è stato possibile creare la filiera».

Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020, *Antropologia del cibo*

Obesità, ovvero la malnutrizione dell'abbondanza
Alimentazione, modelli familiari e comportamenti sociali

Stefano De Matteis

Obesity, or the malnutrition of abundance. Nutrition, family models and social behavior

Abstract

Obesity is known to be a global problem. The field of this study was limited to the working-class districts of Naples, where we have analyzed several families within their contexts. And this for a specific reason. It is important to "disassemble" individual cases to understand how many elements combine in them: memories, past experiences that weigh on current events, stereotypes, local traditions and cultures... Only this approach will enable us to seek an articulated and layered interpretation, and avoid all simplifications.

Keywords: obesity, weigh, memories, abundancy, Neaples

Premessa etnografica

Sul primo ripiano a destra sono catalogate in perfetto ordine tutte le merendine possibili: non serve entrare nel dettaglio, si tratta dell'infinito numero di variazioni disponibili, molte a base di cioccolato. Ed è anche inutile ribadire che sono tutte ad alto contenuto proteico. A sinistra gli yogurt: tutti cremosi, e i più banali contengono frutta. Di magro hanno solo i contenitori. Da spartiacque tra merendine e yogurt, un cestello stracolmo di cioccolatini, biscotti, sandwich dolci…

Avevo chiesto un bicchiere d'acqua con l'unico intento di dare un'occhiata al frigorifero. E ci sono riuscito.

Siamo a casa di un giovane paziente del mio amico medico. Era da qualche tempo che i nostri ragionamenti divagavano su questioni relative all'alimentazione e all'antropologia del cibo. Solo che, ultimamente, i discorsi si sono concentrati

sull'obesità infantile tanto presente nei quartieri popolari di Napoli. E così un giorno mi invita a seguirlo in modo da mettermi a disposizione i "contesti" del suo lavoro, ma anche per introdurmi nelle vite di queste persone presentandomi genericamente come «un collega». E, naturalmente, avevo accettato di accompagnarlo.

Siamo seduti in cucina, da una parte i dottori, dall'altra la mamma. A capotavola un ragazzone, biondo e dal volto rubizzo, dal corpo sovradimensionato per i suoi otto anni, che ci guarda con assoluto disinteresse, svogliato e menefreghista. Estraneo, come se non fosse lui l'oggetto dei nostri discorsi. «No, non lo posso mandare in palestra, non me lo posso permettere», dice la mamma. «Troviamo un'altra soluzione».

Il dottore, quello vero, con molta pazienza calma e determinazione, affronta allora il discorso di una eventuale dieta che il ragazzo dovrebbe seguire, trovando subito ostilità da parte della madre: il ragazzo è nell'età dello sviluppo e quindi ha sempre fame, tanto è vero che negli intervalli tra i pasti lei gli dà qualche merendina. È un modo per sostenerlo. Inoltre, dice, è anche grosso e quindi va nutrito adeguatamente. Il suo discorso varia poi sulle generali: sostiene con molta determinazione che bisogna avere rispetto della fame. «Noi veniamo dalla fame», dice. Ma non si ferma qui: a un certo punto della sua filippica in difesa del cibo, lascia anche intendere che tutte quelle eventuali limitazioni dovute alla dieta, potrebbero magari essere controproducenti e avere degli effetti negativi proprio sullo sviluppo del ragazzo.

La signora Anna ha tre figli: due maschi di otto e sei anni, gemelli sul fronte del sovrappeso, e una femmina, più grande, di quattordici anni. Ma per lei, a questa età, sono già intervenute altre influenze e quindi la linea è assolutamente rispettata. Così come i capelli alla moda, le unghie multicolori da pantera, il trucco pesante…

Le ostilità che abbiamo riscontrato in questa mamma, in altri casi sono state avanzate dalle nonne. Trasferiamoci ora nell'ambulatorio che è stato uno dei miei punti di osservazione privilegiati tra il 2017 e il 2019. Questa volta è proprio una nonna ad accompagnare il nipote di sei anni al controllo, la mamma non c'è per motivi di lavoro.

Nel "caso" che abbiamo davanti, i dieci mesi di dieta non hanno quasi dato risultati. Alle domande del dottore, la nonna risponde con un fare estremamente protettivo. E, come se non bastasse, mette in atto una sorta di attacco difensivo: il ragazzo ha sempre fame, non si riesce a tenere; ma come si fa a togliergli il pane di bocca, lei non ha «il cuore» di lasciarlo digiuno, «di farlo morire di fame»; e poi «le cose» che stanno sulla dieta non gli piacciono e non le vuole in nessun modo.

Il consumo di verdure neanche a parlarne, le proporzioni non si calcolano tanto che i piatti sono spesso smisurati, gli yogurt non sono una colazione delicata ma un dolce cremoso di fine pasto o una merenda pomeridiana con l'aggiunta di frutta… Cui si aggiungono tutti gli altri soliti snack: salati e fritti di vario genere a quelli dolci spesso con frutta secca. Ovviamente tutti industriali.

E così questa nonna chiude la sua arringa sostenendo che comunque, secondo lei, «la fame è segno di salute».

Un'altra nonna – accompagnatrici frequenti di ragazzini sovrappeso o obesi all'ambulatorio - guarda quasi estasiata le abbondanti carni della nipotina di dieci anni e parte in quarta con una oramai consueta autodifesa preventiva declinando, a un certo punto del discorso, il proverbio secondo cui «la carne luce sopra le ossa», cioè che illumina: una variante napoletana di quello calabrese, la carne sopra «l'uossu bella pare».

E proprio sul tema delle ossa troviamo l'abituale *refrain* cui si appellano molti di questi avvocati, che difendono strenuamente e con assoluta e indiscriminata protezione i propri figli: no, mio figlio non è «chiatto», ha le ossa grosse.

Ho riportato qui solo pochi ed essenziali esempi di un campionario ben più vasto di osservazioni di campo, perché credo che siano sufficienti a dare almeno l'idea di cosa si incontra quando si scende sul terreno allo scopo di raccogliere materiali per ragionare non tanto su questioni generali come l'antropologia del cibo, ma sul rapporto specifico tra bambini, cibo e relazioni domestiche inquadrate dalla prospettiva della ipernutrizione che produce obesità.

Sulla base di questi tratti essenziali, proverò a "smontare" le linee comuni di questi pochi fatti narrati, significativi e rappresentativi di molti altri – aggiungendovene quando necessario ulteriori, presi dal diario etnografico -, per cercare di evidenziare almeno alcune delle componenti costitutive di questo fenomeno. L'obiettivo è quello di analizzare quanti e quali elementi e modelli insistono su atteggiamenti che ovviamente non sono individuali, ma sociali, nel senso che riguardano gruppi, famiglie, mentalità, comportamenti, scelte…

Soprattutto perché non ci troviamo a confronto con difficoltà individuali, con un fenomeno isolato e circoscritto, ma con un problema ben più ampio e diffuso, comprovato e documentato da dati e inchieste a livello nazionale.[1] Cercheremo di problematizzare questa situazione a partire dal campione che abbiamo evidenziato, trattandolo come una sorta di micro osservatorio privilegiato per proiettare la sua ombra sul territorio nazionale. Il tutto sarà fatto, ovviamente, non da una prospettiva medica, ma utilizzando gli strumenti propri dell'antropologia cercando di enucleare i termini complessi della questione.

[1] I dati sono facilmente rintracciabili: per esempio da Childhood Obesity Surveilliance initiative (COSI); sul tema sono anche sono disponibili i resoconti Istat; oppure a https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(17)32129-3/fulltext.

Modelli familiari e modelli alimentari

Per cercare di rispondere alla domanda su quanti elementi insistono su tali comportamenti proviamo a muovere dall'intreccio tra modelli familiari e modelli alimentari.

Cominciamo dal fatto che in ambito popolare non è abituale fare la prima colazione in casa. E questo vale tanto per gli adulti quanto per i giovanissimi. Un dato che si risolve nell'affrontare gli stimoli della fame mattutina facendo ricorso a cibi pronti e molto spesso industriali: macchinette, self service, venditori occasionali in prossimità delle scuole, bar interni agli istituti scolastici… luoghi che mettono a disposizione una quantità di prodotti confezionati. Molto spesso sono proprio le famiglie a fare approvvigionamenti presso i supermercati di grandi confezioni di snack, offerti di frequente con uno sconto significativo, in modo da rifornire i propri figli. E così gli zaini vengono riempiti di ogni genere di generi cui fare ricorso a seconda delle necessità.

Va tenuto conto che la scuola, fin dalle elementari, si trasforma in un ring che innesca un meccanismo perverso di competizione, oltre che sui consumi in generale anche sul fronte del cibo, dove entrano in ballo molti altri fattori: si parte del livello base di «il mio è più buono del tuo» che rappresenta il grado zero di un commercio allargato che muove dall'imitazione reciproca e finisce per intercettare la pubblicità, perché al «più buono» si aggiunge «il mio è più nuovo e più esclusivo del tuo» e, per questo, è ancora meglio perché sta in televisione. A tal proposito, non va dimenticato che la logica dei consumi e della moda non solo è vincente, ma ha una funzione ancora più profonda e radicale: serve da allenamento, è una sorta di training anche nei confronti di altri, eventuali e futuri consumi. Questo piccolo esempio è uno dei primi anelli di una catena "pedagogica" che serve a trasformare i piccoli in nuovi consumatori che crescono incatenati al mercato. Da questa prospettiva, anche per i casi che stiamo studiando, ci possiamo rifare alla tesi di Baudrillard: nel mondo di oggi il consumo non ha una finalità precisa e spesso non è mirato espressamente e direttamente alla cosa che si consuma, ma è un consumo che monta su se stesso, è un «consumo di consumo».

È noto quanto i giovani siano le principali vittime dei consumi.[2] E questo vale a più livelli, al punto che potremmo generalizzare definendoli un po' tutti obesi in quanto al livello sociale più basso, e forse diffuso, di chi viene infagottato di cibo corrispondono gli altri ceti, soprattutto quelli dalla *middle class*, che vengono rimpinzati d'altro: i loro pomeriggi sono una riconcorsa tra le ore di musica, quelle di sport, corsi di lingue, training e progetti…

[2] Stefano Laffi, *Il furto. Mercificazione dell'età giovanile*, Napoli, L'ancora del Mediterraneo 1999; Id., *La congiura contro i giovani. Crisi degli adulti e riscatto delle nuove generazioni*, Milano, Feltrinelli, 2014.

Ma dobbiamo ora affrontare un altro elemento ancora che riguarda il rapporto tra tempo e consumi: a differenza del pranzo e della cena che hanno orari mediamente prestabiliti e collettivi, la merendina è libera, senza orario ed è un atto di solitudine. Vi si fa ricorso in ogni ora del giorno. In casi non tanto unici ho visto che veniva utilizzata anche come una specie di anti-aperitivo, nel senso che non serviva ad incentivare l'appetito, ma a sedare la fame nell'attesa dell'ora di pranzo o della cena. E poi nella solitudine del consumo si è portati a sentirsi più liberi perché non visti e quindi l'uso può diventare anche sproporzionato.

Dopo queste considerazioni iniziali su tali linee di condotta generali, un discorso a parte meritano i pasti che, anche nella quotidianità, rivestono un significato stratificato.[3]

Il pranzo è ritenuto irrinunciabile e deve essere soddisfacente, lo si deve consumare nella sua interezza e seguendo la tradizione: si deve quindi mettere in tavola almeno un primo e un secondo piatto.

Solo che i pasti della tradizione culinaria napoletana e meridionale avevano in origine una logica molto precisa: miscelavano una varietà di alimenti in modo da alternare i legumi con le uova, il pesce con la carne e inserendo spesso verdure di tutti i tipi.

Diversamente oggi, il pasto non segue più le linee di quella tradizionale varietà, ma si incentra sostanzialmente su due elementi: pasta e carne. La pratica quotidiana restringe la varietà dell'alimentazione di un tempo a questi due elementi. E ciò per più ragioni: soddisfano e riempiono, ma aiutano anche l'economia e vengono incontro a questioni di tempo; in sintesi sono comodi e utili, per la tasca e per la velocità di esecuzione. Questo condanna a menù monotematici che in sostanza si ripetono senza variazioni.

Il mancato allenamento a una dieta variata, l'assenza di un training costruito sul cambiamento e sulla diversificazione degli alimenti, che accoglie la varietà dei gusti, porta a stringere sempre più l'offerta, che viene ancor più ridotta in base alla selezione individuale o familiare. Così pur di raggiungere l'obiettivo di far mangiare i propri figli in maniera adeguata al loro ideale di nutrizione, le mamme limitano la rosa delle proposte mettendo nel piatto solo quanto piace, quanto è richiesto e accettato senza doversi troppo impegnare nell'invenzione e nella elaborazione di un menù altrettanto appetibile. E aumentandone le quantità.

A guardare da una prospettiva quantitativa, ci si accorge che i giovani fruitori ben presto vengono livellati a una dieta che è la stessa degli adulti ma più monotematica nella sostanza e ripetitiva nell'offerta.

Ma sul tema della ripetizione possiamo ancora aggiungere qualcosa.

[3] Su questi argomenti vedi Jean-Pierre Poulain, *Alimentazione, cultura e società*, trad. it. di Aldo Pasquali, Bologna, il Mulino, 2008, pp. 62 e sgg.

In un mondo che mostra in genere una curiosità, seppur superficiale, per l'etnico e un interesse, anche se occasionale, verso le differenze, tutto questo non trova riscontro nei gusti culinari della popolazione sociale dei vicoli napoletani e nella cucina quotidiana delle mamme e delle nonne del centro storico della città. Come ho cercato di mostrare altrove,[4] a livello popolare e negli strati meno abbienti – tanto dei locali quanto degli acquisiti - nel gusto e nei piatti si cercano conferme, affermazioni, certezze e non estrose curiosità o rischiose sperimentazioni.

Da questo punto di vista il gusto consolidato rappresenta una certezza e una sicurezza. La ripetizione diventa il passaggio obbligato che risponde a una doppia funzione: è innanzitutto una riconferma nell'oggi, serve a ribadire la condizione minima dell'esistenza che trova soddisfazione nell'affermazione del gusto consolidato, che dà la certezza di una vita che continua nelle sue forme elementari. Ma allo stesso tempo, serve anche a risarcire di un passato più o meno lontano fatto di astinenze e di digiuni forzati che, come vedremo, si ripresenta continuamente nella memoria culinaria condivisa a tavola.

Quindi, a partire da questo accenno, trasferiamoci dal piano immediato dell'alimentazione a quello della memoria.

La memoria a tavola

Sì, certo, noi tutti mangiamo con la bocca: ma questo è principalmente un luogo tecnico, un passaggio meccanico che serve a sua volta a mobilitare il gusto, il quale però non risiede solo nella cavità orale, ma mette in azione il vero stimolo di richiesta e di soddisfazione che sta nella nostra testa. Infatti, noi tutti mangiamo essenzialmente con la mente. E non è un caso che proprio la materialità del cibo si trasformi nel filo conduttore immateriale che tiene assieme intere generazioni.

Poco prima abbiamo visto come le nonne difendano il tipo di cibi che i nipoti preferiscono, e come si oppongano ai cibi rifiutati fino ad evitarli. Limitano l'offerta e ne ampliano le dosi e questo non solo perché tengono all'abbondanza specifica dei piatti, ma anche perché tutta questa quantità di alimenti si trasforma, senza alcuna magia, anche in abbondanza fisica.

La questione dell'abbondanza apre almeno a due questioni che affronteremo separatamente: per prima cosa ci occuperemo di questioni relative alla memoria e per farlo dovremo fare un passaggio attraverso le generazioni; e poi esamineremo il tema del corpo abbondante, della ricchezza fisica.

Per dare un'idea approssimativa su scala generazionale delle persone che abbiamo incontrato, frequentato e intervistato in questi anni, proviamo a suddividerle secondo un quadro generazionale. Gli adolescenti avevano in media tra i sette e i

[4] Stefano De Matteis, *Le false libertà. Verso la postglobalizzazione*, Milano, Meltemi 2017.

dieci anni. I genitori – ma soprattutto le madri, più presenti, solerti e battagliere - avevano un'età che si aggirava tra i 32 e i 40: parliamo quindi di una generazione nata nel decennio tra la fine degli anni Settanta e gli Ottanta. I loro genitori, cioè i nonni dei ragazzi, ruotavano intorno ai sessant'anni, quindi sono nati a partire dalla metà degli anni Cinquanta. Concentriamoci su questi ultimi.

Dobbiamo tenere presente che anche il cibo, come numerosi altri operatori simbolici, si fa calamita di ricordi generali e particolari, al punto da diventare memoria attiva e rinnovata di questioni pregresse. Infatti, se andiamo al decennio degli anni Cinquanta, quello della "formazione" dei nonni e proviamo a scartavetrare quell'epoca che viene ricordata con l'etichetta generale e onnicomprensiva di boom economico, ci accorgeremmo che proprio il cibo fa emergere ricordi particolari che sono in contraddizione con il benessere che l'etichetta spesso richiama. Non solo perché quegli anni non sono stati uguali per tutti, in quanto bisogna tenere presente che su di essi pesavano ancora caldi i ricordi della guerra e di tutte le difficoltà ad essa collegate. La miseria e la fame sono state una ferita non facile da rimarginare. E che, guarda caso, sono i principali rimossi della società italiana: fame e miseria si inanellano rimandandosi l'un l'altra e hanno segnato non solo gli anni del secondo conflitto bellico ma anche i decenni successivi. Al punto da ipotizzare che è nel segno di quella memoria – che, anche quando non vissuta personalmente, è stata raccontata, narrata, riproposta e anche "mitologizzata" - e nelle eventuali ripercussioni successive che la fame e la miseria hanno avuto sulle classi meno abbienti, che si muovono molti dei comportamenti odierni. Infatti dai nonni ai genitori fino ai nipoti ancora si sente l'involontaria e inconscia eco di quelle ristrettezze, un richiamo che si ripercuote nelle generazioni e trova proprio nel cibo, come rappresentazione concreta dell'abbondanza, il simbolo operativo a più livelli. Anche sul piano del risarcimento.

Quella che stiamo tracciando si presenta come una delle componenti che possono costruire una possibile spiegazione a quella spinta ingovernabile che si realizza nella soddisfazione alimentare fino all'eccesso e in una altrimenti inspiegabile abbondanza dei cibi e dei corpi.

Passiamo ora all'argomento che abbiamo lasciato in sospeso.

L'abbondanza dei poveri

Almeno fino alla maturazione sessuale i bambini sono considerati "creature", quindi non hanno ancora una precisa definizione sessuale anche se la loro appartenenza al genere è sempre sottolineata: questo non solo nella scelta dei colori per l'abbigliamento, celeste o rosa, ma anche nell'insistenza sulla femminilità o mascolinità, di cui si evidenziano fin da subito le differenze, come si fa per esempio con gli orecchini per le bambine.

Al di là di questo aspetto, si diventa "grandi" in un unico modo: nell'aumento. Crescono gli anni e parallelamente cresce il fisico. E, nell'ottica indigena, questo processo lo si può sintetizzare con un unico termine: l'abbondanza. Dove prosperità e prosperosità sono strettamente collegate.

Il concetto di "essere grande" corrisponde spesso a forme extralarge e si traduce con l'idea di *possibilità*, in tutti i sensi: dall'avere al fare alle potenzialità. La grandezza e l'abbondanza del corpo risentono di un'idea meridionale così estesa al Sud da potersi considerare mediterranea. Non è un caso che quando si parla di bambini, almeno fino all'adolescenza, c'è una sorta di pensiero che riassume tutte le sfaccettature del concetto di ricchezza.

Mi torna in mente il vecchio rituale propiziatorio che si faceva alla nascita utilizzando la placenta e che va proprio in questa direzione: la si doveva riempire di acqua (di mare o di fiume) perché come si riempiva e si gonfiava la sacca così si sarebbe arricchita la vita del neonato.

E la prima ricchezza evidente e materiale è nel fisico, cui corrispondono altre possibilità, come il danaro, il benessere e, di seguito, la condizione sociale e la prosperità. Il tutto nell'immediato del corpo come nella proiezione nel futuro.

Proprio in questi elementi della ricchezza o della prosperità è possibile intravvedere l'incrocio di due diversi profili, di due ordini culturali che vengono entrambi da molto lontano ma che troviamo incarnati nei comportamenti attuali.

Il primo lo possiamo sintetizzare per via pittorica. Tutti questi bambini rotondi, sovrappeso, evidenti anche nei colori della carnagione, che si possono incontrare per strada, tra le braccia delle madri o trasportati su carrozzine fino a tarda età, ricostruiscono una continuità lineare ed espressiva con i dipinti delle pinacoteche napoletane, pare che rifacciano il verso alla pittura classica principalmente spagnola che ritrae gli infanti con le labbra rosa come se avessero il rossetto, i bambini con le guance di un rosso acceso, tutti solidamente in carne e con il viso soddisfatto e satollo. In un concatenarsi di rappresentazioni e di figure di ieri e di oggi dove anche lo storpio (del Ribera) ha la faccia paffuta e felice.

L'altro profilo lo ricaviamo ragionando sulla considerazione generale che gli adulti hanno del mondo dei loro figli almeno fino all'adolescenza: un mondo che è l'opposto, il contrario del loro. Questo crea una sorta di proiezione che porta a immaginarlo, ritrarlo e definirlo come un mondo alternativo, libero e spensierato, un universo che può godere di felicità inattese a partire dall'unico piacere del corpo che risiede nella gola, considerato come il primo e unico piacere che un bambino può conoscere e permettersi. In modo illimitato.

Sono questi gli elementi che disegnano un mondo alla rovescia. E non è un caso che i tratti essenziali che stiamo elencando definiscano l'infanzia come un universo carnevalesco dove tutto è possibile, l'immaginazione è scatenata, i giochi crudeli, la voracità verso il mondo è assoluta. Questa realtà si traduce materialmente

in abbondanza di cibo che produce corpi pantagruelici che ne mostrano e ne dichiarano la felicità.

Ritorna anche qui un tema che argomenta nuovamente quanto detto in precedenza: tali comportamenti seguono la regola generale secondo cui è sempre meglio un mondo di carnevali che uno di quaresime fatto di corpi magri e asciutti, nutriti dal bianco dei cibi magri, dal verde delle foglie e contrappuntati di astinenze. Un'ideologia che trova riscontro anche nei proverbi che abbiamo richiamato sulla ricchezza e lo splendore della carne che illumina i corpi: l'esuberanza quantitativa da spessore fisico si traduce in vitalità complessiva dell'esistenza umana.

E nella realizzazione concreta di questo immaginario, il ruolo centrale ce l'hanno le madri-nonne in cui possiamo riconoscere una variazione delle figure mitiche delle *madri coccodrillo*: solo che nel nostro caso anziché incarnare la tendenza a divorare il proprio frutto, la madre coccodrillo si annulla in esso perché «vive consacrandosi al suo frutto, annullandosi nella sua femminilità. Poiché come donna la sua esistenza ha subito degli scacchi, sarà solo attraverso la maternità che cercherà di compensare i suoi fallimenti. Sarà una *madre-tutta-madre*. Alleverà, curerà, vestirà, parlerà alla sua creatura soffocandola di attenzioni amorevoli. Sarà una piovra. Per questo nessuna delle sue creature apparirà come un vero e proprio dono d'amore. La sua preoccupazione sarà sempre quella di tenere tra le fauci ciò che vive come una sua proprietà esclusiva».

Si tratta delle grandi madri fameliche della mitologia dell'Africa nera e che nella nostra cultura si incarnano in «colei che ha abolito totalmente il suo essere donna nel suo essere "tutta madre"»[5] e che per questo non solo non smette di alimentare la propria creatura, ma lo sostiene, lo spinge e lo istiga a mangiare, a divorare, a incorporare il mondo intero.

Ovviamente, tutto questo possiamo interpretarlo in questo modo perché ci muoviamo sul piano compositivo dei modelli, delle forme culturali, delle mitologie… ma se scendiamo a livello un po' più basso, a quello delle regole della salute, la situazione ci appare completamente diversa.

Mangiare o non mangiare questo (non) è il problema

Il rapporto FAO del 2018 ci dice che la fame nel mondo è tornata a crescere e, parallelamente, è in aumento anche il numero delle persone obese. Si dovrebbe ragionare seriamente su questo dato. A partire da una differenza sostanziale da evidenziare: sovrappeso e obesità sono forme di malnutrizione che colpiscono molto più della fame. E si tratta di disfunzioni che ritroviamo con maggiore densità

[5] Massimo Recalcati, in Massimo Recalcati, Uberto Zuccardi Merli, *Anoressia, bulimia, obesità*, Torino, Bollati Boringhieri, p. 101.

soprattutto tra i giovani, in particolare tra gli italiani e al Sud poi in modo considerevole. Tanto da far esplodere il paradosso della dieta mediterranea che, nonostante i richiami e i successi mediatici, non ha alcuna rispondenza reale sulla salute delle persone.

Anzi, in merito alla questione della dieta e dell'alimentazione mediterranea, Hubert la definisce addirittura un «mito biomedico» in quanto sostiene che non ne esiste una, ma possiamo riscontrare una varietà di alimentazioni mediterranee, totalmente diverse a seconda delle geografie fisiche e culturali. E si tratta inoltre di un mito che si regge sul desiderio diffuso di trovare quella «pozione magica che metterà fine a tutti i nostri problemi fisici e psichici», ma l'unico effetto benefico che ne ricaviamo sta semplicemente nella «credenza in un'alimentazione ideale, ancestrale e immutabile».[6]

Tuttavia, dal quadro che abbiamo appena tracciato potremmo ipotizzare una prima indicazione: obesità e sovrappeso sono due forme di *malnutrizione dell'abbondanza*; che si tratti di risarcimenti verso il passato, di applicazione pedissequa di modelli familiari, di imitazione di modelli sociali o di ignoranza verso le regole base della salute, il problema resta e si concentra nell'incapacità di gestire l'abbondanza della contemporaneità da parte di un "pubblico" che, oltre ad aver perso le regole della tradizione culinaria locale, è vittima e complice delle regole del mercato e della pubblicità.

Questo naturalmente perché le società a capitalismo avanzato sono caratterizzate dall'abbondanza di ogni genere di prodotti, tra cui anche quelli alimentari, con cibi di tutti i generi che vengono offerti e stanno lì in bella mostra pronti per l'uso. Al punto che rifiutarli diventa un segno di distinzione sociale: per cui la magrezza diventa la rappresentazione evidente di questo rifiuto, l'asciuttezza si traduce in un simbolo evidente e immediatamente percepibile, in un marcatore sociale da esibire come distanza di status.

Parlo di abbondanza nonostante ci siamo misurati con gli evidenti limiti economici di queste persone e di queste aree sociali definite e determinate. Alle quali il cibo "serve" ancor di più perché viene usato come atto affermativo e confermativo.

Tutto questo mi fa tornare in mente un'esperienza personale di molti anni fa.

A metà degli anni Settanta ho svolto un lavoro pedagogico e sociale presso la Mensa dei bambini proletari. Si tratta di una struttura che agiva a Montesanto, uno dei quartieri più popolari di Napoli, con caratteristiche molto simili a quelle dei quartieri del centro dove ho condotto il mio lavoro sull'obesità. La Mensa nacque da un'idea politica, sociale e pedagogica di offrire uno spazio, un luogo d'incontro e di scambio, per organizzare un'azione politica con le persone del posto, ma soprattutto il cuore dell'attività stava nel voler dare il pranzo ai bambini. C'era bisogno di nutrirli in tutti

[6] A. Hubert, "Autour d'un concept: «L'alimentation méditerranéenne»", in *Technique et culture*, XXXI-XXXII, p. 159.

i sensi: dall'alimentazione alla socialità, dall'educazione alle regole di convivenza collettiva…

Se ci fossero oggi delle occasioni per un'azione politica e culturale simile, quella attuale dovrebbe essere di segno completamente opposto. Se allora gli si faceva (anche) da mangiare, oggi bisognerebbe educare direttamente i giovani non dico al digiuno (cosa assolutamente vietata e disapprovata dai nutrizionisti) ma a mettere in pratica una nutrizione misurata e soprattutto responsabile. In modo da contenere così anche le mamme. E le nonne. E affidare a loro, ai giovani d'oggi, l'educazione delle nuove generazioni.

Bibliografia

Apfeldofer, Gérard, *Mangio, dunque sono. Obesità e anomalie nel comportamento alimentare*, trad. it. di Maria Baiocchi, Venezia, Marsilio, 1993.

Bruch, Hilde, *Patologie del comportamento alimentare*, trad. it. di Lotte Dann Treves, Milano, Feltrinelli, 2000.

Camporesi, Piero, *La carne impassibile. Salvezza e salute tra Medioevo e Controriforma*, Milano, Il Saggiatore, 1983.

Cosenza, Domenico, Recalcati, Massimo, Villa Angelo, a cura di, *Civiltà e disagio. Forme contemporanee della psicopatologia*, Milano, Bruno Mondandori, 2006.

Cuzzolaro, Massimo, *Anoressia e bulimia*, Bologna, il Mulino, 2004.

De Matteis, Stefano, *Le false libertà. Verso la postglobalizzazione*, Milano, Meltemi 2017.

Girard, René, *Anoressia e desiderio mimetico*, trad. it. di Claudio Tarditi, Torino, Lindau, 2009.

Girard, René, *Il risentimento. Lo scacco del desiderio nell'uomo contemporaneo*, trad. it. di Stefano Tomelleri, Milano, Cortina, 1999.

Goffman, Erwin, *Stigma: l'identità negata*, trad. it. Roberto Giammanco, Bari, Laterza, 1963.

Hubert, Annie, "Autour d'un concept: «L'alimentation méditerranéenne»", in *Technique et culture*, XXXI-XXXII, p. 159.

Laffi, Stefano, *Il furto. Mercificazione dell'età giovanile*, Napoli, L'ancora del Mediterraneo 1999.

Laffi, Stefano, *La congiura contro i giovani. Crisi degli adulti e riscatto delle nuove generazioni*, Milano, Feltrinelli, 2014.

Poulain, Jean-Pierre, *Alimentazione, cultura e società*, trad. it. di Aldo Pasquali, Bologna, il Mulino, 2008.

Recalcati, Massimo, a cura di, *Il corpo ostaggio. Teoria e clinica dell'anoressia - bulimia*, Roma, Borla, 2004.

Recalcati, Massimo, Zuccardi Merli, Uberto, *Anoressia, bulimia e obesità*, Torino, Bollati Boringhieri, 2006.

Robinson, Jo, *Un piacere selvaggio. La giusta alimentazione per una salute di ferro*, trad. it. di Giuliana Lupi, Torino, Einaudi, 2016.

Stagi, Luisa, *La società bulimica. Le trasformazioni simboliche del corpo tra edonismo e autocontrollo*, Milano, Franco Angeli, 2002.

Brevi riflessioni antropologiche su *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*

Ernesto Di Renzo

Brief anthropological reflections on *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*

Abstract

La Scienza in cucina e L'Arte di mangiar bene by Pellegrino Artusi can certainly be regarded as one of the most important works of nineteenth-century Italian literature. On the same level as Cuore, Pinocchio and I Promessi Sposi it represents a true and authentic "literary" work which is destined to become a true 'long-seller' on an international level in the twentieth century. Although its contents concern the realm of food and traditions of popular eating, the book cannot be considered a simple repertoire of regional cuisine. Behind, and inside, every recipe that Artusi collects with surprisingly forward-looking methods for the era in which he lived, methods we would refer to today as "social networking", it is in fact possible to perceive within it the storyline of a complex and imbalanced culture awaiting unification. Furthermore, it is possible to read the story of a politically and linguistically fragmented society that, in sharing a common and united cuisine, pursues the mission of becoming a nation.

Keywords: cookery book, food, gastronomy, regionalisms, identity

Premesse

Collocare in maniera univoca la *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* all'interno di un qualsiasi sistema di classificazione bibliotecario, o anche rubricarne l'appartenenza a un campo specializzato del sapere, è un'operazione quanto mai ardua da compiersi. Così come è arduo, se non impossibile, produrre qualsivoglia scritto innovativo sulla figura e i risvolti dell'opera di Pellegrino Artusi, talmente corposa è la mole di saggi, monografie e atti convegnistici che li hanno assunti a oggetto di argomentazione.

Di conseguenza, la sola cosa che risulta prudente fare è esporre alcune riflessioni volte a far emergere dimensioni dell'*Artusi* incentrate su prospettive "eterodosse" rispetto a quelle deputate a occuparsene. Nella fattispecie, la prospettiva con cui si vuole procedere è quella dell'antropologia culturale, vale a dire quel sapere umanistico che nel suo studiare le disposizioni intellettuali e manuali dell'uomo in società[1] non si fa scandalo di attingere (criticamente) a fonti appartenenti ad ambiti disciplinari più o meno contigui – storia, filosofia, linguistica, letteratura, archeologia, ma anche fotografia, pittura, etologia, gastronomia - senza per questo ritenersi orfana

[1] A. Cirese, *Cultura egemonica e culture subalterne*, Palermo, Palumbo, 1979

di genitorialità epistemologiche certe o senza ritenersi affetta da sindromi da personalità multipla.

Collocandosi dunque nell'ottica dichiarata, le analisi che seguiranno saranno organizzate su tre specifici ambiti di esposizione: quello volto a compendiare il profilo biografico dell'autore; quello mirante a puntualizzare i contenuti salienti della sua opera*,* con specifico riferimento ai suoi *exploit* editoriali; quello orientato a fare un *excursus* sulla speciale edizione del 1970 con l'intento di far emergere la sua significatività antropologica alla luce delle pagine introduttive redatte da Piero Camporesi. Quella significatività che, per dirla alla Lévi-Strauss, scaturisce dal prendere atto che :

«La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions». (Lévi Strauss 1965, p. 20)

Quella stessa significatività che promana dall'edizione einaudiana benché il prefatore non sia propriamente un antropologo di mestiere e benché lo stesso Artusi non abbia volutamente assegnato alla sua Opera intenzionalità di tipo antropologico, o toni ideologicamente *engagé,* come attesta con evidenza la penna di Camporesi:

«Pellegrino Artusi, ricco célibataire dagli enormi "favoriti" leopoldini, [...] non aveva forse troppo spiccato il senso del valore sociale della cucina e gli mancava anche una filosofia della cucina che andasse oltre l'edonismo dilettantesco e un po' svagato, un po' letterario e astratto, del gentiluomo in riposo che coltiva con intelligente passione l'hobby della bonne chère. Non è perciò troppo sorprendente che la dedica alla prima edizione della Scienza (soppressa poi in tutte le seguenti) sia indirizzata ai suoi affezionati gatti. [...] Tipico atteggiamento psicologico dello scapolo solitario che parla agli animali piú che ai deludenti uomini».[2]

Del resto, la stessa introduzione che l'autore fornisce all'edizione del 1891 non lascia trasparire alcuna volontà d'intenti che testimoni il proposito di rendere *La Scienza* qualcosa di comparabile all'altro rinomato testo della gastronomia ottocentesca al quale viene sovente accostato: *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante,* di Jean Anthelme Brillat-Savarin.[3]

Per l'Artusi, infatti, la sua opera mira a essere essenzialmente un *Manuale pratico per le famiglie*, e i suoi intendimenti sono quelli di offrire a chiunque le

[2] http://www.letteratura-meraviglioso.it/testi/artusi.htm

[3] Il titolo completo del'opera è: *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*.

istruzioni concrete per un "mangiare italiano" redatte da un dilettante del tutto scevro da ambizioni *gourmet*:

«La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria. Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: Sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi: al più al più, tanto dagli uni che dagli altri potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete. [...] Il miglior maestro è la pratica sotto un esercente capace; ma anche senza di esso, con una scorta simile a questa mia, mettendovi con molto impegno al lavoro, potrete, io spero, annaspar qualche cosa. [...] Se poi voi non vi riuscirete alla prima, non vi sgomentate; buona volontà ed insistenza vuol essere, e vi garantisco che giungerete a farli bene e potrete anche migliorarli, imperocché io non presumo di aver toccato l'apice della perfezione. Ma [...], mi giova credere che nella generalità a queste mie pietanze venga fatto buon viso e che pochi, per mia fortuna, mi abbiano mandato finora in quel paese per imbarazzo di stomaco o per altri fenomeni che la decenza mi vieta di nominare». (Artusi 2016, p. 11)

Ciò non toglie che *La Scienza*, malgrado abbia a riferimento una materia "bricconcella" quale è la cucina, si offra alla riflessione antropologica come un'opera dai molteplici contenuti testuali ed extratestuali capaci di rivelare la mentalità collettiva sul fare e sul pensare strutturatasi in Italia attorno al cibo: più di quanto altri libri, o altri autori, abbiano saputo e inteso fare.

L'intuizione originale di un borghese riformatore

Di Pellegrino Artusi asserisce la storica della gastronomia June di Schino:

«Era un mercante. Un signore alto, distinto, con gli occhi scurissimi, dallo sguardo penetrante. Ciglia e capelli neri, la fronte piuttosto bassa e il naso regolare; il mento era tondo e la bocca di forma giusta. [...]
A ottant'anni il portamento e lo sguardo erano ancora uguali e, nell'unica fotografia rimasta, tra due immensi favoriti bianchi, si intravede un farfallino vezzoso».[4]

E, seguitando più oltre nel tracciare il suo speciale profilo biografico, annota:

[4] Cfr. http://www.treccani.it/enciclopedia/un-secolo-dopo-il-gentiluomo-in-cucina-artusi_(Il-Libro-dell'Anno).

«All'anagrafe Pellegrino Artusi risultava celibe ma si era sposato in tarda età con *La Cucina Italiana*, una moglie amabile e burrosa, profumata alla cannella, saporita».[5]

Sull'Artusi è noto ogni capitolo, paragrafo e capoverso della sua lunga vita. Una vita la cui più puntuale e compendiosa sintesi è quella riportata nel denso volume che la *Storia d'Italia* di Einaudi ha voluto destinare al soggetto dell'alimentazione:

«Nato nel 1820 a Forlimpopoli, avviato ventenne alla pratica commerciale nella città di Livorno, Pellegrino Artusi è il testimone di un secolo di cucina e di ristorazione. Il suo gusto si forma in una famiglia romagnola in cui è l'unico figlio maschio (con sei sorelle), si perfeziona nella Firenze granducale e s'affina nei viaggi per diporto o per affari, in Piemonte e nel Lombardo-Veneto, nel Napoletano e negli Stati della Chiesa. Le sue esperienze geo-gastronomiche sono distribuite su un periodo che attraversa il Risorgimento e l'Unità sino ai primi anni del Novecento. Arricchitosi con il commercio della seta, fra la Romagna e Firenze, investe il tempo libero nella cultura, scrive una *Vita di Ugo Foscolo* (1878) e commenta ad uso dei giovanetti trenta lettere di Giuseppe Giusti (1881). Ritiratosi dagli affari e accasate le ultime due sorelle, arreda il proprio quartiere in via dei Cerretani, poi in piazza d'Azeg1io 25 nel quale è servito da due domestici, fra cui ricorderà nel proprio testamento gli ultimi, Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli di Bologna, entrambi artisti culinari. A incrementare le esperienze ghiotte, parte ogni anno in villeggiatura, a Montecatini, a Viareggio, alla Porretta, a Levico, e continua i viaggi in treno, a Napoli nel 1899. Pubblica *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* nel 1891, dedicandola ai suoi due gatti. Sino al 1911, anno della morte, ne curerà le ristampe debitamente aumentate grazie ai consigli di amici, amiche e lettrici, queste ultime desiderose di poter figurare con una ricetta personale in un repertorio tanto stimato. Nell'approssimarsi dell'ottantatreesimo compleanno, consegna i ricordi della propria vita in una *Autobiografia*, apparsa postuma». (Capatti 1998, p.773)

Ciò che filtra da questo scampolo di biografia è il ritratto di una persona che vive un'esistenza comune, pianificata, senza particolari sobbalzi o imprevisti. Un'esistenza di tipo borghese che, tuttavia, gli ha riservato l'inaspettato destino di diventare "il più rivoluzionario e innovatore" autore di scrittura culinaria della storia contemporanea italiana. Uno scrittore perseverante, metodico, diligente e appassionato al punto da non essersi mai vincolato in rapporti permanenti che gli impedissero di diventare ciò che lui stesso non immaginava di essere: il padre fondatore e indiscusso della gastronomia italiana, parimenti a quanto per la Francia è stato Brillat-Savarin:

[5] Ivi.

«Entrambi non sono gastronomi di professione ma esercitano altri mestieri, Brillat-Savarin è politico e magistrato; entrambi pubblicano a proprie spese (Brillat-Savarin sotto pseudonimo); entrambi compiono un'operazione che ratifica una cucina di tipo borghese; entrambi sono scapoli e conducono una vita agiata facendo esperienza diretta delle ricette che descrivono; entrambi conoscono un destino di gloria che si realizza anni dopo la loro morte; entrambi diventano casi editoriali nazionali e mondiali». (Casali 1998, p. 168)

Di Pellegrino Artusi e del suo stile di vita abituale racconta dopo la sua morte la cameriera-collaboratrice Marietta Sabatini:

«Cominciò a scrivere il suo libro quasi per ischerzo. Poi vide che la cosa gli veniva bene e vi si appassionò. Tanto da intavolare una corrispondenza con persone d'ogni ceto e d'ogni parte d'Italia e scrivere sempre dalla mattina alle otto all'ora del pranzo per poi riprendere a lavorare in un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e le pentole». (Rina 1932, p. 1)

Proprio nel costante alternarsi tra pagine e padelle, scrittoio e ufficio postale, viaggi e gestione della corrispondenza, è possibile cogliere la peculiarità del lavoro che rende esclusiva e originale la sua opera di redattore di ricette; un'opera più legata alla pratica dei fornelli che alla consultazione delle fonti bibliografiche:

«Come risulta dall'inventario dei beni lasciati Pellegrino Artusi aveva pochi libri di cucina nella sua biblioteca [...] Lavorava soprattutto con le persone, "sul campo". I suoi strumenti non erano libri, ma il treno, che gli consentiva di dialogare con i suoi lettori. Le poche citazioni storico-letterarie che inserisce nella Scienza sono suggerite dall'amico Olindo Guerrini, il quale al contrario dell'Artusi può definirsi un bibliofilo». (Montanari 2012, p. 7)

Dell'Artusi persona non vi è forse molto altro di significativo da riferire, se non la circostanza che rimase sempre legato alla città di Firenze e al toscanismo linguistico e che dimostrò una spiccata propensione alla filantropia. Al punto che, in assenza di eredi diretti, lasciò «alla miriade di nipoti qualche "briccica" della sua vistosa sostanza e, meritatamente, ai domestici Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli i diritti del libro; mentre a Forlimpopoli la gran parte del suo notevole patrimonio» (Tentoni 2012, p. XI).

Invece dell'Artusi personaggio storico si potrebbe aggiungere che, sebbene sia stata una figura politicamente e ideologicamente *dégagé* (quant'anche iscritto alla *Giovine Italia*), fu molto legato alla vita sociale e culturale del suo tempo, vantando amicizie con importanti esponenti dell'*intellighenzia* nazionale, includenti – tra gli altri - antropologi del calibro di Mantegazza e Lombroso. Risultò inoltre essere un

testimone avvertito e partecipe dei mutamenti sociali e dei progressi scientifici (il treno, il servizio postale) di cui lui stesso si avvalse per portare a compimento la sua innovativa operazione editoriale.

L'opera artusiana tra prodotto ottocentesco *e web-log ante litteram*

Il XIX secolo, con particolare riferimento al suo secondo tornante storico, è un'epoca che ha visto l'affermazione dei ricettari e dei libri di cucina come un genere di grande successo commerciale. E se l'attualità sembra ridondare *ad infinitum* di titoli e formati di cui non si riesce a tenere memoria (o a percepire l'indispensabilità), la realtà vissuta dall'Artusi, pur in una ovvia relazione di scala, non è meno debordante di proposte librarie alludenti a «cucine facili, familiari, economiche, salutari, igieniche, moderne, universali, sublimi, sapienti, perfette, vere» (Montanari 2012, p. 9), che si contendono fette sempre più ampie di un mercato destinato essenzialmente a un pubblico colto e benestante.

In un'Italia di fine Ottocento in cui la letteratura gastronomica è ormai esplosa come una moda borghese e urbana – e i cui titoli rinviano ai valori etici della semplicità e dell'economicità realizzativa in opposizione all'artificiosità della cucina d'Oltralpe - tra le opere di maggiore successo editoriale meritano di essere segnalate: *La nuova cucina economica* (1803) di Vincenzo Agnoletti, *Il nuovo cuoco milanese economico* (1829) di Giovanni Francesco Luraschi, *La cucina sana, economica ed elegante* (1846) di Francesco Chapusot, *La cucina teorico-pratica* (1837) di Ippolito Cavalcanti, *Cucina borghese semplice ed economica* (1873) di Giovanni Vialardi, *La cuciniera genovese* (1871) di Giambattista e Giovanni Ratto, *Il re dei cuochi. Trattato di gastronomia universale* (1868) di Giovanni Nelli, *Imperatore dei cuochi* (1894-1895) di Vitaliano Bossi, *Gianina, ossia La Cuciniera delle Alpi* (1817) di Francesco Leonardi, *Il cuoco senza pretese, ossia la cucina facile ed economica* (1826 ca) di Antonio Odescalchi, *La cuoca di buon gusto con economia e pulizia dedicata alle madri di famiglia* (1801) di Francesco Regis da Mondovì. Per non tener conto, poi, di tutte le pubblicazioni che sono state editate senza il nome dell'autore o con le sue semplici iniziali punteggiate: si considerino come esempio *La cucina Casareccia. Per istruzione di chi ama unire il gusto all'economia* (1807?) di F. M., *Il cuoco moderno ridotto a perfezione secondo il gusto italiano* (1809) di L.O.D., o anche *L'antica serva cuciniera e credenziera* (1819) di autore anonimo.

Di tutti questi testi, così come di tutta l'ampia produzione di genere che ne ha preceduto e accompagnato la diffusione, la memoria collettiva conserva solo pochissime e sbiadite tracce, a meno che non si faccia parte della «ristretta cerchia di studiosi di storia della cucina, o di cultori di glorie locali» (Tentoni 2012, p. XII).

Diametralmente opposto è invece il caso dell'Artusi, la cui opera rappresenta

«l'unico libro di cucina ottocentesco che ancora oggi si stampa, si vende, si compra, si usa. Al punto che, nell'immaginario comune, "Artusi" è un *libro* più che il suo autore». (Montanari 2012, p. 9)

Un libro che nel XIX secolo al pari di *Cuore,* di *Pinocchio* e dei *Promessi Sposi*, ha rappresentato un autentico *best-seller* destinato a diventare nel Novecento un vero e proprio *long-seller*, dal numero di copie non realisticamente stimabili e con traduzioni in inglese, spagnolo, catalano, tedesco, olandese, portoghese, russo e francese, cui sono in procinto di aggiungersi polacco, giapponese e bulgaro.

Considerato nell'ottica dei suoi contenuti e della sua struttura organizzativa interna, *La Scienza in cucina* non è soltanto un ricco inventario della gastronomia italiana così come si è venuta definendo nella lunga durata fino alla sua configurazione ottocentesca, bensì una sorta di *database*, di matrice aperta, in grado di integrare un *corpus* commentato di ricette reperite secondo una prassi di raccolta costante e inclusiva.

La prima pubblicazione dell'opera, realizzata su una tiratura di 1000 copie, fu pagata dall'autore di tasca propria – non avendo trovato nessun editore disposto a finanziarlo - allo stampatore Salvatore Landi, titolare della tipografia fiorentina L'Arte della Stampa. Non solo l'onere della pubblicazione fu inizialmente a carico dell'Artusi, ma anche l'impegno economico connesso alla sua distribuzione: chi voleva acquistarne copia doveva scrivere direttamente all'autore e farsela spedire per posta, oppure rivolgersi allo stampatore (entrambe le possibilità ed entrambi gli indirizzi erano riportati sulla copertina del libro). Della *Scienza*, che nel complesso è arrivata a contabilizzare in Italia ben 130 edizioni, Artusi curò di persona le prime quindici, susseguitesi come già detto dal 1891 al 1911. Dopo la sua morte il libro non è più stato aggiornato e le attuali edizioni circolanti in commercio sono identiche a quella del 1911.

Contenutisticamente l'opera si contraddistingue come un manuale del "saper fare", come un testo tecnico-operativo caratterizzato da una accattivante dimensione narrativa. Tutte le ricette – dalle 475 della prima edizione alle 790 dell'ultima - sono impostate secondo un criterio che le raggruppa per categorie di piatti e di portate: brodi, minestre, principi, salse, uova, paste, ripieni, fritti, lesso, tramessi, umidi, rifreddi, vegetali, pesci, arrosti, pasticceria, torte e dolci al cucchiaio. Ogni ricetta è quindi numerata e strutturata secondo un *format* che si ripete più o meno identico e costante, includente la precisazione degli ingredienti e delle dosi, le modalità di preparazione e gli eventuali giudizi sull'aspetto e sul sapore. Non mancano tuttavia, specialmente per le ricette più rinomate delle gastronomie territoriali, circostanziate opinioni personali sull'esperienza del gusto, sulle norme di trattamento igienico degli alimenti, sugli aneddoti che ne spiegano l'uso e la genesi, sui momenti di consumo calendariale dei piatti, sulla scelta delle materie prime e sui contesti che le hanno accolte nel loro patrimonio culturale e identitario.

Il reperimento delle ricette, come già accennato, non rappresenta l'esito di un'attività di spoglio condotta minuziosamente tra gli scaffali delle librerie o gli schedari d'archivio. Al contrario è l'esito di una incessante operazione di *crowdsourcing*, diremmo noi oggi, da lui lanciata tra amici, parenti, collaboratori e lettori: questi ultimi composti soprattutto di massaie.

Riguardo a ciò la *Scienza in cucina*, sebbene incarni nei suoi tratti enciclopedici e sistematici un'opera tipicamente ottocentesca, e malgrado sia stata realizzata da un anziano signore della borghesia fiorentina, di fatto si connota come un prodotto editoriale del tutto innovativo in rapporto agli standard della sua epoca.

Spiega in tal senso Massimo Montanari (2012, p. 10):

«L'Artusi (inteso come libro) è un'opera rivoluzionaria. Un libro modernissimo scritto dall'autore [...] non *per* i suoi lettori, ma *con* i suoi lettori».

E, a testimonianza di quanto il loro ruolo costituisca la cifra tangibile del comporsi progressivo dell'Opera, riporta alcune missive intercorse tra il *food blogger* Artusi e alcuni dei suoi *followers* di cui giova fare menzione (Montanari 2012, pp. 11-13):

«Mancherei a un dovere di riconoscenza se non dichiarassi che parecchie ricette del presente volume le devo alla cortesia di alcune signore e specialmente della signora Rosita Mosquera che mi favorì anche questa». (Pellegrino Artusi, Ricetta 502)

«Ho fatto la conserva di susine regolandomi con la ricetta che lei dà nel suo libro […]. Essendo però alle mie prime armi, non ho saputo regolare bene la cottura, e mi è riuscita troppo dura. Sembra quasi una gelatina soda. Come potrei rimediare?». (Nelda Barbacini, 26 agosto 1910)

«Lei conosce […] i deliziosi datteri ripieni […]. A Siena non si sognano, e poi io non sto nemmeno a Siena, ma fissa in campagna, e un po' di chicco bono piace molto ai miei ragazzi e confesso anche al babbo e alla mamma». (Rosalia Giuggioli Busacca, Siena, 9 febbraio 1906)

«Un signore di Barga […] che non ho il piacere di conoscere personalmente, invaghito [com'egli dice], per bontà sua, di questo mio libro, ha voluto gratificarsi meco, mandandomi la presente ricetta che credo meritevole di essere pubblicata ed anche lodata». (Pellegrino Artusi, Ricetta 633)

Una simile prassi di collazionamento interattivo rende di fatto *La Scienza* un *work in progress,* un *web-log ante litteram* nel quale moltissime persone si lasciano coinvolgere in un esercizio di *recipe-sharing* di tipo *peer-to-peer* che le vede

intervenire con l'intento di fornire i propri *feedback* sulle ricette sperimentate.[6] E per il perseguimento di questo programma "insolito" di lavoro, gli strumenti che l'Artusi adotta sono essenzialmente due:

a) la ricerca sul campo, da lui praticata attraverso l'uso costante del calesse, della diligenza e poi del treno che gli consente di viaggiare e conoscere l'Italia;
b) la posta, che, basandosi su un efficiente sistema di smistamento, gli ha reso possibile dialogare con i suoi corrispondenti di ogni parte del Regno unificato.

Di fatto, pur in assenza di moderni supporti tecnologici – telefono, fax, email, social network -, si può sostenere che *La Scienza* "inventa" con oltre 100 anni di anticipo il concetto comunicativo del 2.0 e attualizza con lungimiranza la pratica editoriale del *print on demand*. Una pratica che, come ricordato, vede l'Artusi ingaggiato nel duplice ruolo di editore e di distributore del libro. In quest'ultimo caso potendo contare oltre che sulla collaborazione indefessa dei suoi due domestici anche sulla menzionata efficienza delle poste:

«Alla dodicesima edizione, nel 1908, Pellegrino Artusi aveva già stampato, diffuso, spedito e venduto 40.000 copie della Scienza a semplici cittadini o a librai, in Italia ed anche fuori». (Capatti 2002, p. 775)

Artusi, Camporesi, Einaudi: un trinomio efficace per un consenso duraturo

Un *excursus* particolare è richiesto dall'edizione della *Scienza* promossa dall'editore Einaudi, la cui prefazione si è voluta affidare allo storico dell'alimentazione Piero Camporesi. Alla sua dotta penna, secondo l'opinione di chiunque abbia studiato l'opera del gastronomo forlimpopolese, sarebbe da imputarsi il moderno successo del lavoro artusiano. Un successo il cui fortunato avvio è scaturito proprio dall'edizione del 1970 che la casa torinese ha voluto inserire all'interno della collana "Classici della Nuova Universale". Ebbene, il Camporesi che si è preso l'onere di condurre nei territori della contemporaneità l'Opera artusiana, consegnandola al consumo dell'industria culturale di massa, è lo stesso intellettuale e umanista che ha accettato con coraggio di esporsi a una provocazione dagli effetti dirompenti: quella di portare all'interno della riflessione erudita (antropologica) e dei piani alti della cultura a lui coevi il tema della gastronomia, svestendola di tutti quei pregiudizi e tabù ideologici che la facevano materia di fornelli piuttosto che di calamai, di sapori piuttosto che di

[6] L'uso eccessivo degli anglicismi è volutamente adottato per dar risalto alla modernità del progetto editoriale.

saperi. Una provocazione di cui lui stesso rivela l'auto-sconcerto in un'intervista rilasciata a *La Stampa* il 10 agosto 1985:

«Ho avuto una partenza regolare, mi sono interessato al romanticismo, al barocco, ad altro ancora; sono stato petrarchista. Credo d'essere filologo. Ho lavorato su Di Breme, Borsieri, Alfieri. […] Normale routine. Poi l'incontro con l'Artusi che fu traumatizzante. Lì capii quanti strati possono coesistere in un libro di semplice cucina: lì trovai un economo, un amministratore, un dietista, un precettista. [...] Trovai, con la cucina, l'antropologia e i campi. […] Fu per me un libro di rottura».[7]

Camporesi, quindi, da scrittore scopre che la letteratura non è tenuta a occuparsi solo dei *numina* del bello scrivere**,** ma può legittimamente riversare il suo interesse anche verso altri generi e altri libri: «magari semplicemente guardandosi in giro. Magari anche guardando nello scaffaletto di cucina e trovarvi quel libro così noto, così diffuso da essere conosciuto, designato, con il solo nome dell'autore».[8] Ma una volta scoperto il libro tra i ripiani di una cucina, Camporesi inizia a guardare all'*Artusi* con altri occhi e «con la passione dello studioso, la lucidità del filologo, la sensibilità dello storico, la generosità del ricercatore e inoltre il compiacimento e l'orgoglio del romagnolo».[9] In ogni caso egli «legge l'Artusi non per eseguire con diligenza la ricetta del timballo di piccioni, ma per scoprire con diletto la ricchezza di una civiltà che esprime con le parole i sapori, che con le parole materializza i sogni della carne»[10].

Ebbene, nel momento in cui Camporesi inizia ad avvertire dentro di sé un senso di crescente oppressione dalla "letteratura pura e dura":

«Artusi gli spalanca le porte verso la libertà, verso il suo vivere in limine, verso più ariosi e meno calpestati paesaggi dove il turismo culturale universitario non metteva (negli anni Settanta e Ottanta) di solito il piede».[11]

E l'edizione camporesiana dell'*Artusi* crea molteplici risonanze nel mondo intellettuale italiano che, inaspettatamente, manifesta un apprezzamento unanime per il suo lavoro critico, filologico e di scrittura. Un apprezzamento che gli viene espresso in recensioni a stampa e su riviste specializzate da nomi prestigiosi dell'accademia e della cultura ufficiale:

[7] F. Cardini, *La bottega del professore*, Padova, Libreria universitaria, 2015, p. 57.
[8] Cfr. https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=http%3A%2F%2Fwww.pellegrinoartusi.it%2Fwp-content%2Fuploads%2F2011%2F02%2Fcasali.doc
[9] Ivi.
[10] Ivi.
[11] Ivi.

«L'ormai classico *Artusi* si affaccia al mercato editoriale come un prodotto extra-lusso, di quelli che spiccano nei cataloghi e che hanno un posto centrale nelle vetrine dei librai. L'immagine che rende in modo assolutamente fedele la speciale attenzione riservata all'*Artusi* di Camporesi in libreria è quella che balzò agli occhi del suo curatore dalla vetrina di una cartolibreria di Imola e che gli rimase impressa a lungo. In quella "piccola vetrina", "su di un velluto rosso, unico libro esposto, squillava il suo Artusi di Einaudi"».[12]

Oltre al senso sociale, storico, letterario e naturalmente gastronomico che l'hanno resa la «bibbia domestica dell'Italia umbertina» (Colombati 2006, p. 92), il valore più incisivo che il prefatore forlivense attribuisce all'opera di Artusi è quello di aver rilanciato da Firenze l'unità d'Italia a tavola. In merito a questa sua celebre affermazione, Camporesi elabora l'altrettanto celebre e iper-citata riflessione secondo cui:

«La Scienza in cucina ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi Sposi. I gustemi artusiani, infatti, sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani. Ciò, si capisce, anche perché non tutti leggono mentre tutti, al contrario, mangiano». (Camporesi 1995, p. LIV)

Anche se poi lo stesso Camporesi nutre la consapevolezza che la cucina descritta da Artusi non è la reale cucina nazionale e identitaria di tutti gli italiani. Essa infatti è fondamentalmente una cucina di parte: borghese più che popolare; cittadina più che rurale; settentrionale più che meridionale; del benessere più che della miseria diffusa; delle feste più che della quotidianità. È una cucina che riflette le caratteristiche produttive dei territori di provenienza e non le altisonanti mode gastronomiche dettate dalla Francia. Ma soprattutto è una cucina dai tanti dialetti gastronomici che attendono di essere unificati:

«La Scienza può essere interpretata come una costruzione geo-politica dell'Italia che l'autore tratteggia attraverso le specificità gastronomiche dei suoi territori. Anche se, è d'uopo sottolinearlo, l'Italia che la *Scienza* tratteggia e ricompone attraverso i suoi piatti non è affatto l'Italia reale che si è venuta definendo a seguito dell'unificazione del regno, ma è una Italia soggettivamente e personalmente vissuta dall'autore e la cui geografia coincide con i luoghi del vissuto lavorativo, esistenziale e turistico da lui sperimentati. È innanzitutto un'Italia che ha come capitale Firenze e non Roma; è un'Italia compresa tra Tirreno e Adriatico che gravita essenzialmente lungo l'asse dell'Appennino Tosco-emiliano; [...] È un'Italia che si ferma a Napoli e che vede la

[12] Ivi.

Campania come la linea di confine del gusto; è un'Italia che manca delle Marche, dell'Umbria, del Mezzogiorno e delle Isole». (Camporesi 1995, p. LIV)

Al di là di queste importanti considerazioni di genere antropo-geografico, ciò che è utile rilevare è che l'edizione camporesiana della *Scienza* contribuisce in modo decisivo alla *renovatio* artusiana nel secondo Novecento. Una *renovatio* per la quale Artusi non solo si è aggiudicato il diritto di venire collocato sugli scaffali delle biblioteche e sulle scrivanie di studiosi di svariate discipline, ma sì è aggiudicato anche il diritto di entrare a far parte del *Dizionario bio-bibliografico della Letteratura Italiana* di Einaudi.

Con l'edizione del 1970, dunque, non solo *La Scienza* viene riscoperta e annoverata a livello di fruizione colta, passando «dalle mani tradizionalmente femminili della cucina alle mani tradizionalmente maschili dell'Università»,[13] ma viene proposta e promossa a libro di lettura adatta per chiunque. Anche per chi la consideri come un utile mezzo per accedere a dimensioni meta-testuali delle ricette in cui eventi storici, economia, morale, paure, aspirazioni, rapporti di classe traspaiono nei loro complessi e ideali(stici) intrecci.

Conclusioni

Da quanto emerso, *La Scienza in cucina* è un'opera che sembra contenere in sé molteplici prerogative che ne caratterizzano la fisionomia: libro di ricette, trattato sull'alimentazione, opera letteraria, romanzo della gastronomia. Prerogative alle quali si potrebbero aggiungere anche quelle di *best seller*, di *long seller* e di opera rivoluzionaria che anticipa un filone di scrittura destinato a travalicare i confini della culinaria per riversarsi nei campi argomentativi della psicologia, della sociologia, della storia e dell'antropologia alimentare.[14]

Ebbene, le ragioni di un simile florilegio di connotati qualificativi, volendoli riferire a chi con competenza di storico, letterato, filologo e antropologo ne ha anatomizzato i contenuti fino a estrarne ogni minimo frammento di significato, consentono di epilogare quanto segue:

«Pellegrino Artusi fra gli italiani è l'unico classico moderno della tavola capace di

[13] Cfr. https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=http%3A%2F%2Fwww.pellegrinoartusi.it%2Fwp-content%2Fuploads%2F2011%2F02%2Fcasali.doc

[14] Si consideri al riguardo l'ampia produzione editoriale, internazionale e italiana, che a partire dagli anni '80-'90 del Novecento è andata geometricamente incrementandosi di saggi, monografie e riviste specializzate sui temi del cibo, delle diete, delle tradizioni culinarie regionali, delle contaminazioni alimentari, dei revival gastronomici, ma anche del *food design*, della sostenibilità alimentare, delle tipicità locali e del recupero delle biodiversità.

citare Confucio e Franklin, Machiavelli e Mathusalemme, Linneo e Caterina de' Medici, imperturbabile, sorridente, olimpico, ragionevolmente epicureo e sinceramente scettico, incredulo per natura. Tutto ciò spiega la capacità di unificare i pubblici piú eterogenei, la straordinaria fortuna della sua opera, forse il maggior successo editoriale italiano di tutti i tempi, l'attrazione complessa e leggermente ambigua esercitata da queste confessioni di un buongustaio italiano nonagenario, dall'aria bonaria di vecchio zio gourmand che sa saggiamente consigliare, con discrezione, a mezza voce; il fascino di un "manuale" appetitoso e stimolante alla portata di tutti, il piacere della tavola reso concreto, coerente, accessibile: la cucina dei "signori" divulgata e democratizzata. Perché cibarsi di quei piatti, vuol appropriarsene, possedere, attraverso la fruizione e la digestione di quei cibi, l'illusione di appartenere a un mondo privilegiato». (Camporesi 1995, p. XVI)

L'*Artusi,* detto con le parole di Emilio Tadini, «si può leggere dunque anche per il solo piacere di gustare tanti eccellenti piatti di parole» (Tadini 2001, p. XIII). Non che leggendo una ricetta della *Scienza* ci si possa proprio sfamare, però «è certo che si possa provare un sostanzioso senso di appagamento» (ivi).

Bibliografia

Artusi P. (2016), *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Vallarsi, Milano.

Beccaria G. L. (2012), *Varietà e unità nella lingua di Artusi,* in Frosini G., Montanari M., a cura di (2012), *Il secolo artusiano*, Atti del convegno di Firenze e Forlimpopoli, 30 marzo - 2 aprile 2011, Accademia della Crusca, Firenze, pp. 3-5.

Bourdieu P. (1983), *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, Bologna.

Camporesi P. (1995), *Introduzione*, in Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Einaudi, Torino, pp. I-LXXXVI.

Capatti A. (1998), *Lingua, regioni e gastronomia dell'Unità d'Italia alla seconda guerra mondiale*, in *Storia d'Italia. L'Alimentazione,* Annali 13, Einaudi, Torino, pp. 755-801.

Cardini F. (2015), *La bottega del professore*, Libreria Universitaria, Padova.

Casali E. (1998), *Piero Camporesi e la renovatio artusiana*, «Atti e memorie», XLIX, 1998, pp. 167-180.

Cirese A. M. (1979), *Cultura egemonica e culture subalterne*, Palermo, Palumbo.

Colombati L. (2006), *Come leggere l'Artusi e decidere di mettersi a dieta*, «Nuovi Argomenti», 33, pp. 88-100.

Cremante R. (1972), *Noterelle Artusiane*, «Studi e problemi di critica testuale», IV, pp. 216-229.

Faccioli E. (1987), *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Einaudi, Torino.

Frosini G. (2010), *Un gentiluomo in cucina: Pellegrino Artusi fra lingua e gastronomia*, in *L'italiano a tavola. Linguistic and Literary Traditions*. Atti del Convegno per la VI Settimana della lingua italiana nel mondo (Londra, 28 ottobre 2006), a cura di Lepschy A. L., Tosi A., Guerra Edizioni, Perugia, pp. 79-91, pp. 84-88.

Frosini G. (2011), *La «Scienza» degli italiani. Storie di un libro fortunato*, in Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ristampa anastatica della prima edizione 1891, Giunti, Firenze, pp. 11-34.

Frosini G., Montanari M., (a cura di) (2012), *Il secolo artusiano*, Atti del convegno di Firenze e Forlimpopoli, 30 marzo - 2 aprile 2011, Accademia della Crusca, Firenze.

Karp I., Lavine S. (a cura di) (1995), *Musei e identità: politica culturale e collettività*, Bologna, Clueb.

Lévi Strauss C. (1965), *Le Triangle Culinaire*, «*L'Arc»,* 26, pp. 19-29.

Montanari M. (2012), *Le ragioni di un successo,* in Frosini G., Montanari M., a cura di (2012), *Il secolo artusiano*, Atti del convegno di Firenze e Forlimpopoli, 30 marzo - 2 aprile 2011, Accademia della Crusca, Firenze, pp. 7-15.

Rappoport L., Come mangiamo: appetito, cultura e psicologia del cibo, Milano, Ponte alle Grazie, 2003

Rina, S. (1932), Parliamo di Pellegrino Artusi, «Cucina italiana», 2, anno IV, pp. 1-2.

Sorcinelli P., (1999), *Gli italiani e il cibo: dalla polenta ai cracker*, Milano, B. Mondadori.

Tadini E. (2001), in Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Einaudi, Torino, pp. I-XIII.

Tentoni L. (2012), Le eredità di Pellegrino Artusi, in Frosini G., Montanari M., a cura di (2012), *Il secolo artusiano, Atti del convegno di Firenze e Forlimpopoli*, 30 marzo - 2 aprile 2011, Accademia della Crusca, Firenze, pp. XI-XIII.

Teti V., (1978), *Il pane, la beffa e la festa. Alimentazione e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Guaraldi, Rimini-Firenze.

Viaggio nei gusti delle altre: integrazione e antropologia del cibo a Modena

Michele Filippo Fontefrancesco e Valeria Vozza

A journey in the taste of other women: anthropology of integration and food in Modena

Abstract

What is the role of food in a process of cultural integration? The article answers this question analysing the results of the cultural project "Viaggio nei gusti delle altre" promoted by the researchers of the University of Gastronomic Sciences together with the association *Casa delle Donne Migranti – Semira Adamu* in Modena. The project involved a series of meetings during which a group of migrant women coming from different countries engaged in a process of cultural integration and language education by sharing their native food and their gastronomic knowledge and expertise. The article frames the case study in the anthropological debate concerning food and migration and points out food serves as a positive functional catalyst for relationships and cultural exchange thanks to its physical and affective relevance.

Keywords: Modena, migration, integration, gastronomy, cultural mediation

Quale ruolo può avere il cibo in un processo transculturale? Questa domanda si attaglia particolarmente al presente dell'Europa e dell'Italia che vedono nell'ultimo quinquennio una sempre più forte attenzione data al tema della migrazione. Laddove ci si interroga su quali siano le macro-politiche necessarie per regolare i flussi migratori, si apre il dibattito su come integrare all'interno della nazione i nuovi arrivati, riconoscendo fallimenti e successi delle attuali *policies*.

L'articolo riflette sul ruolo del cibo e della condivisione alimentare come strumento di integrazione culturale. Lo fa, partendo dai dati raccolti sul terreno in un progetto di antropologia applicata svolto a Modena nel 2016: "Viaggio nei gusti delle altre" promosso assieme all'associazione la *Casa delle Donne Migranti – Semira Adamu*. Il progetto si è articolato in una serie di incontri in cui un gruppo di donne migranti sono state chiamate a presentare e condividere con le altre partecipanti cibi della loro tradizione, discutendo di cultura alimentare, delle proprie patrie e delle sfide che esse stavano vivendo in Italia. I dati di terreno sono qui presentati attraverso i report di campo raccolti da uno degli autori, Valeria Vozza, attiva quale facilitatrice del progetto e coordinata sul piano scientifico dall'altro autore, Michele F. Fontefrancesco. I dati raccolti sono stati analizzati dagli autori e sistematizzati da Michele F. Fontefrancesco.

L'articolo affronta la domanda d'apertura introducendo la discussione nell'alveo degli studi antropologici sulla migrazione ed il cibo. Viene presentato il progetto e le sue finalità, quindi, approfondendo l'esperienza attraverso le note di campo. I dati di terreno sono analizzati ed è proposto un modello di processo di integrazione che vede il cibo fungere da funzionale catalizzatore di relazioni e scambio culturale. In coda all'articolo è presentato il sintetico ricettario risultato del progetto.

Per la realizzazione del progetto di ringrazia l'associazione *Casa delle Donne Migranti - Semira Adamu* ed in particolare la mediatrice culturale Edith Bendicente.

Migrazione, cibo, e antropologia

I nuovi movimenti migratori che coinvolgono l'Europa hanno riportato il tema della migrazione al centro del tumultuoso dibattito pubblico occidentale (Andersson, 2014; De Genova, 2017; Zanfrini, 2018). Tale discorso esalta il tema dell'alterità sviluppando ed inasprendo fenomeni di essenzializzazione culturale ed identitaria (Herzfeld, 2010; Remotti, 2007) basati sulla contrapposizione tra un "Noi" (bianco, cristiano, europeo) ed un "Altro" (non bianco, non cristiano, straniero). "Noi" e "Altro" appaiono le principali categorie attraverso cui è percepito il profilo della società contemporanea accostando ravvivate xenofobie a prospettive multiculturali di cui l'antropologia ha già, da oltre un ventennio, evidenziato i limiti (Turner, 1993) e l'impatto culturale che si estende ben oltre i confini della sfera amministrativa (Prato, 2009). A dispetto di questa immagine, la realtà della migrazione appare contraddistinta da una pluralità di esperienze, conoscenze, lingue, tradizioni tale da fare della quotidianità dei migranti un orizzonte d'affetti ordinari (Stewart, 2007) segnato dal senso di solitudine, incomunicabilità, fragilità sociale, non solo verso le comunità ospitanti, ma verso gli altri migranti del territorio.

La condizione migrante è quella anomia cronica (Durkheim & Buss, 2006), di separazione dell'individuo dalla società in quanto incapace di trovarvi una precisa collocazione. Di fronte a questa condizione di sradicamento, la territorializzazione (Deleuze, 1989) passa attraverso il rafforzamento del capitale sociale e culturale individuale (Bourdieu, 1986); la conoscenza dei luoghi e delle persone che vi si legano (Candea, 2008); la creazione di rapporti significativi tanto con i membri delle comunità ospitante quanto con gli altri migranti provenienti da altre realtà. Il superamento dell'anomia passa attraverso questa sfida. La fruizione dei nuovi luoghi, il lavoro, la frequentazione scolastica sono alcune delle azioni che riescono a creare relazioni ed appaesare l'individuo nel grembo della nuova società. Il cibo, la sua preparazione e condivisione appaiono un altro modo capace di costruire interazione e legami interpersonali tra soggetti altrimenti divisi dalla propria storia e cultura.

La consapevolezza sulle potenzialità offerte dal cibo è maturata in antropologia grazie ad un articolato dibattito che si è snodato per oltre un secolo. A partire dagli studi di Malinowski (1922, 1927 1929) e Boas (1921, 1925), l'antropologia moderna ha iniziato a interrogarsi a livello internazionale sul ruolo socio-culturale del cibo. Se, infatti, Malinowski nella sua analisi etnografica del ruolo giocato dall'igname all'interno dei rituali matrimoniali e nella attività micropolitiche (De Mucci, 2009) delle comunità deli abitanti delle isole Trobiand mise in chiaro risalto l'importanza del cibo come oggetto politico e rituale, Boas con la sua raccolta puntuale dei modi di procacciamento, conservazione e trasformazione alimentare della società Kwakiutl evidenziò come il cibo rappresenti un importante patrimonio identificativo di una cultura e di un gruppo sociale. Questi primi contributi aprirono il più ampio dibattito sviluppatosi, in particolare, a partire dal secondo dopoguerra che indagò il suo significato simbolico (Douglas, 1966, 1992; Levi-Strauss, 1964, 1966, 1968), e materialistico (Harris, 1985; Sidney Wilfred Mintz, 1985; Rappaport, 1967). Nell'ultimo ventennio il dibattito si è ulteriormente ravvivato ponendo il tema dell'identità culturale al centro di un rinnovato quadro accademico legato alla riflessione della globalizzazione (Sidney W. Mintz & Du Bois, 2002; Phillips, 2006; Pottier, 1999) e più recentemente a tematiche sempre più di confine tra antropologia ambientale, economica, medica, e politica (Guptill, Copelton, & Lucal, 2016; Krebs, 2013). Da questa articolata storia disciplinare emerge non solo la plasticità e le possibilità offerte dall'analisi delle pratiche e dei prodotti alimentari, ma soprattutto il ruolo del cibo quale oggetto di creazione dello spazio sociale. Esso, infatti, si lega al vissuto individuale e comunitario diventando oggetto evocativo (Turkle, 2007), significante di affetti, esperienze, storie di vita (Holtzman, 2006; Sutton, 2001). È per questo suo ruolo, che condividere e parlare di cibo diventa momento di condivisione di esperienze e conoscenze, una metodologia di incontro ed inclusione con l'altro (Counihan, 2009).

La ricerca

Il dibattito antropologico offre un quadro di riferimento teorico che mostra le potenzialità che il cibo può avere nel contesto della migrazione e dell'integrazione culturale; un indirizzo di senso che la ricerca alla base di questo contributo ha voluto provare in chiave applicata. Infatti, laddove per antropologia applicata si riferisce l'utilizzo degli strumenti teorici e metodologici prodotti dalla disciplina finalizzato alla risoluzione di specifiche istanze sociali (Kedia & Van Willigen, 2005; Palmisano, 2014), si è voluto verificare come il cibo potesse essere strumento di superamento del senso di alterità culturale e creazione di un funzionale scambio culturale con il contesto di accoglienza nonché tra migranti, quindi, rafforzando il capitale sociale e

culturale dei migranti stessi e il loro livello di appaesamento nel nuovo contesto di vita.

A tal fine, la ricerca si è sviluppata nel corso del 2016 a Modena, città particolarmente nota nel campo dell'accoglienza con una solida collaborazione tra soggetti pubblici e privati (Fazia, 2017) e quarto comune della regione per popolazione straniera residente (Emilia-Romagna, 2017)[1]. Essa si è legata al progetto "Viaggio nei gusti delle altre", VGA nel resto del testo, promosso dalla associazione "Casa delle donne contro la violenza ONLUS" (https://www.donnecontroviolenza.it), CDDM nel resto del testo, associazione modenese nata negli anni '90 del Novecento, con l'intento di gestire due case-rifugio ad indirizzo segreto (Garagnani & De Concini, 2016). Dal 2000, CDDM è impegnata nel campo dell'accoglienza in particolare offrendo sostegno a donne migranti attraverso corsi di lingua, attività informative rispetto alle risorse della città e mediazione con i servizi del territorio, corsi di informatica, attività di ascolto e progettazione e attuazione di percorsi di autonomia per le donne accolte. All'interno di questo articolato quadro di attività, VGA si è sviluppato nel corso del 2016. Nel 2015, CDDM aveva lanciato un primo progetto rivolto a donne migranti incentrato sulla cucina, vedendo in essa l'occasione dell'acquisizione di conoscenze e abilità spendibili sul mercato del lavoro. Tale iniziativa aveva, però, evidenziato la necessità di affrontare altre primarie urgenze legate al potenziamento linguistico e al rafforzamento della capacità relazionale delle partecipanti. VGA partiva da acquisita consapevolezza, rileggendo il ruolo del cibo come vettore culturale.

Le ipotesi teoriche sono state provate sul terreno della pratica in collaborazione con CDDM disegnando il format di VGA, incentrando le attività sul cibo, quale oggetto di discussione e condivisione. VGA è stato strutturato quale serie di incontri, calendarizzati dal 19 Ottobre al 21 Dicembre 2016, svolti all'interno della struttura della "Casa delle donne migranti Semira Adamu" di Modena, utilizzando la cucina dell'alloggio per permettere la cottura delle pietanze e la loro condivisione.

Gli incontri sono stati rivolte a donne di origine non italiana, residenti nella città o nel suo circondario. Cadenzati su base settimanale, ogni incontro si è sviluppato in 4 ore di attività, dalle 10.00 alle 14.00. Il cibo è stato il centro di queste, diventando tanto oggetto sensibile, da preparare e gustare, quanto oggetto da pensare e discutere, posto al centro di discussioni circa le peculiarità, similarità e differenze tra le abitudini delle diverse partecipanti. In particolare, il cibo proposto negli incontri è stato preparato a turno dalle partecipanti, chiamate a offrire cibo della tradizione culinaria del loro Paese di origine e della loro comunità. Le attività sono state supportate da due facilitatrici, Edith Bendicente, argentina, mediatrice culturale di CDDM, e Valeria Vozza. Nel suo complesso, VGA intendeva sfruttare il cucinare e

[1] Nel 2016 erano, infatti, quasi 28.000 i cittadini stranieri residenti in Modena, in prevalenza provenienti da Marocco, Romania, Albania e Cina.

la convivialità gastronomica come spazio-tempo protetto dove rafforzare da un lato le capacità di uso della lingua italiana come strumento di condivisione, dall'altra la capacità individuale di elaborazione dell'esperienza della migrazione, quindi di apertura personale al cambiamento culturale necessario all'integrazione nel nuovo contesto di vita. A tali fini, il cibo era stato inteso come catalizzatore culturale, capace di attrarre l'attenzione, veicolando una positiva curiosità e apertura intellettuale ed esperienziale.

Le tesi della ricerca sono state verificate dall'analisi dei dati raccolti sul terreno, durante lo svolgimento del progetto, in chiave etnografica e attraverso interviste mirate con le partecipanti e i membri di CDDM coinvolte del progetto, in particolare al fine di verificare il cambiamento di attitudine delle partecipanti verso le loro compagne, dunque, come il cibo fosse percepito in questo contesto di scambio culturale e crescita personale. Il racconto dal campo (Van Maanen, 1988) che ricostruisce il processo del lavoro svolto è qui presentato attraverso il diario di campo composto dai report di missione stilati da Vozza al termine dei singoli incontri. Questa sintetica esperienza di scrittura etnografica traccia lo svolgersi di un filo rosso che permette al lettore di seguire l'emergere ed il consolidarsi di uno scambio transculturale che va ad intrecciarsi con la maturazione di legami ed affetti tra le partecipanti alle attività.

Viaggio nei gusti delle altre: i report delle giornate

Il primo incontro.
Il 19 ottobre si tenne il primo incontro del progetto VGA. Ad esso parteciparono 11 donne a cui si chiese di presentarsi alle compagne indicando anche gli anni di presenza in Italia. Ne emerse un quadro variegato segnato da periodi di permanenza mediamente lunga nel Paese[2]*.*

Ad ogni donna fu chiesto di commentare il significato della parola "migranti", evincendo come esse non ne sapessero il significato.

Alle partecipanti fu chiesto di commentare la parola "cibo" indicando quali altre parole legassero a questo concetto. Ne venne formulato un articolato catalogo, trascritto su un cartellone, per aiutarne la memorizzazione delle singole parole e la loro lettura.

Queste attività propedeutiche, mirate a creare un positivo clima di interazione, introdussero la discussione circa le aspettative e gli interessi individuali che si legavano alla partecipazione del progetto, quindi, alla spiegazione di come il progetto non fosse un corso di cucina, ma un percorso partecipativo di crescita culturale. Dalla discussione emersero le

[2] Le prime partecipanti furono: Sonia proveniente dall'India, arrivata 3 anni prima; Sfia, Aziza, Zahara provenienti dal Marocco e in Italia rispettivamente da 20, 7 e 2 anni; Linda, Mensah e Ama dal Ghana in Italia da 10, 10 e 12 anni; Gladys dalla Nigeria in Italia da 4 anni. A questo gruppo, nel corso del progetto, si aggiunsero altre donne.

aspettative delle partecipanti legate allo studio della lingua italiana, e alla voglia di conoscere nuove culturale, nuove persone e nuovi cibi.

L'appuntamento, quindi, continuò con un pranzo condiviso.

In tale occasione non furono le partecipanti a cucinare, ma le facilitatrici (n.d.a. Edith Benedicente e Valeria Vozza) che offrirono piatti tipici delle loro culture. Edith offrì le empanadas argentine e torte salate fatte con verdure prodotte nell'orto curato dall'associazione e da alcune delle stesse partecipanti. Valeria portò invece tre torte dolci: una crostata, in quanto dolce molto comune in Italia, con la marmellata di fichi del giardino della struttura dell'Associazione; un castagnaccio tipico emiliano; una torta di zucca, perché verdura di stagione. I cibi offerti sono stati oggetto di attività di gruppo. Infatti, alle partecipanti fu chiesto di individuare gli ingredienti e si allargò la conversazione ad altri argomenti legati al cibo, al modo di mangiare, all'usanza della preghiera, e ai tabù alimentari.

In conclusione del primo incontro, si sono stabilite delle regole a cui tutte le partecipanti hanno aderito, che consistevano nella puntualità, nell'attenzione e nel rispetto per chiunque volesse fare un intervento. Queste regole andavano a correggere alcuni fenomeni emergenti lesivi dell'attività. Infatti, la necessità di fissare delle regole nacque dal fatto che era stato notato che molte delle partecipanti erano arrivate in ritardo, rallentando così l'inizio dell'incontro e del percorso. Un altro problema notato, fu la partecipazione disomogenea delle donne alla discussione degli argomenti. Infatti, solo alcune delle donne contribuivano attivamente alla discussione, mentre altre, sia per una minor conoscenza della lingua italiana, sia per un minor interesse legato all'argomento, adottavano un approccio più passivo.

Il primo incontro mostrò un livello di competenza linguistica molto variegato, a dispetto di una presenza nel Paese mediamente lunga (8.6 anni). In generale, molto della capacità espressiva si legava ad una diffidenza verso il gruppo ed un personale senso di insicurezza linguistica vissuta dalle donne, superato nel proseguo delle attività.

Complessivamente, si instaurò un clima di condivisione e apertura supportato da uno spiccato interesse per il cibo confermando il ruolo di tale oggetto come utile catalizzatore di relazioni tra le partecipanti.

Secondo incontro

Il 24 ottobre fu fissato il secondo incontro, incentrato sul Marocco.

Tre partecipanti di origine marocchina furono coinvolte chiedendo ad ognuna di preparare un piatto tipico. Ognuna delle tre partecipanti scelse liberamente il proprio piatto, optando complessivamente su piatti quotidiani: il seffa, un cous-cous arricchito di burro, zucchero a velo e mandorle tostate che si mangia tradizionalmente come accompagnamento ad altri piatti; la tajine di carne di manzo, tipica preparazione in umido che prende il nome

dallo specifico piatto con coperchio in cui viene preparato, e una torta di carote tradizionale del villaggio di provenienza della partecipante. A dispetto della natura consuetudinaria delle ricette, essi sono piatti dalla preparazione laboriosa, non quotidiana, legata prevalentemente ai giorni di riposo.

All'incontro parteciparono cinque nuove persone di origine africana ed est-europea[3] *venute a conoscenza del progetto ed interessate a partecipare ai successivi incontri, in particolare per il tema trattato della gastronomia e le attività svolte.*

Dopo un'introduzione generale mirata principalmente alle nuove arrivate, l'incontro iniziò affrontando il tema della preghiera e del cibo, evidenziando le differenze tra la preghiera personale e silenziosa propria dell'islam, e le preghiere di gruppo a voce alta che accomunano cristianesimo ed induismo nel modo di benedire e condividere il cibo.

La discussione, quindi, volse sui modi di condivisione del cibo. Laddove la parola "condividere" fu aggiunta all'elenco proposto nel cartellone, si iniziò a parlare dei cibi e dei momenti in cui il cibo è vissuto in gruppo e da soli. Emerse la centralità dei cereali nelle diete di tutte le partecipanti, sottolineando come i cereali siano riconosciuti di una loro sacralità e simbolismo: se per il cristianesimo il pane è simbolo del corpo di Cristo, per i paesi Islamici tutti i cereali sono sacri e vanno sempre raccolti, perché considerati alla base di ogni alimentazione, dono della bontà divina e in grado di mantenere in vita anche in condizioni di povertà estrema. Vennero raccontate usanze, quali quelle di baciare le forme di pane prima di servirle, comune al mondo spagnolo e arabo ed è stato riportato che in Tunisia si può persino essere arrestati se si butta via del pane.

La conversazione si è spostata sugli orari e il numero di pasti nei vari Paesi, vedendo come fosse comune alle abitudini alimentari di tutti i partecipanti avere due pasti principali, pranzo e cena, e due merende, per lo più consumate da bambini e anziani.

Ci si rese contro nuovamente che le donne che parlavano con maggior frequenza erano quelle con un livello di italiano più alto, ma per quanto riguarda le altre donne si osservò che coinvolgerle con domande dirette le rendeva più attente e predisposte alla condivisione di considerazioni.

Sfortunatamente verso la fine del secondo incontro si verificò un momento di tensione. Una delle donne accusò le altre, dicendo che le erano stati rubati dei soldi dalla borsa. Il momento ha rischiato di compromettere il lavoro di formazione del gruppo. Quest'episodio si aggiunse alle diversità riscontrate dalle partecipanti nel modo di rapportarsi al cibo. Si notò, infatti, che alcune delle partecipanti non rispettavano l'usanza di alcuni Paesi di aspettare che tutte le donne fossero sedute a tavola prima di iniziare a mangiare, ma al contrario

[3] Al gruppo si aggiunsero: Seynabou del Senegal e in Italia da due anni e mezzo; Karima, tunisina, arrivata da due anni; Fleurette, del Camerun, Aisha, marocchina, ed Entela, dall'Albania, in Italia da un anno. Più sporadicamente nei successivi incontri parteciparono anche altre donne (Stella, dal Ghana, Mailinda, dall'Albania, e Fatima, dal Marocco) che non parteciparono assiduamente.

iniziavano non appena il cibo era servito, cercando di prepararsi un piatto più colmo possibile.

La mediazione ed il superamento delle difficoltà è stato possibile grazie all'intervento di Edith che ha deciso di ribadire le regole fissate all'incontro precedente con ancor maggior enfasi per gli incontri successivi.

Un altro problema che fu notato fu la formazione di piccoli sottogruppi per lo più suddivisi in base al Paese d'origine. Infatti, le donne marocchine tendevano a parlare tra loro, a volte insieme alle donne tunisine, così come anche le donne provenienti dal Ghana facevano gruppo a sé stante. Le facilitatrici si sono subito rese conto dell'ostacolo che avrebbe potuto costituire nello svolgimento del percorso l'esistenza di questi piccoli gruppi. Per scoraggiare l'esistenza di questa suddivisione e responsabilizzare la partecipazione attiva fu sottolineato che l'obiettivo dell'intero percorso era la condivisione di idee e conoscenze alimentari tra tutte le partecipanti e che parlare nella propria lingua madre avrebbe sfavorito e rallentato il gruppo intero.

Terzo incontro

Il 3 novembre si è tenuto il terzo incontro, preceduto da un incontro fatto con Fleurette per approfondire le necessità tecniche legate alla preparazione del ndolè. L'incontro fece emergere come tutti gli ingredienti del piatto nazionale fossero facilmente reperibili a Modena nei negozi etnici specializzati con l'unica eccezione della pianta che dà nome al piatto, la Vernonia, ndolè in Bamilekè, un'asteracea originaria del Camerun e della Nigeria, utilizzata sia in cucina sia per le sue proprietà terapeutiche, che però Fleurette si è procurata direttamente dal Camerun.

Si iniziò parlando dell'incontro della settimana precedente, ricordando quello che era stato cucinato, le riflessioni fatte e i pareri condivisi. Fu chiesto un commento personale per capire se il progetto in corso fosse positivo e interessante per tutte. I commenti furono positivi e dimostrarono un crescente interesse transculturale.

Si passò a parlare delle abitudini a tavola, ricordando come si fosse mangiato il couscous senza posate, ma solo con le mani e il pane. Il dialogo tra le partecipanti fece emergere come questa pratica che per le europee destava stupore, fosse comune in tutta l'Africa. Le partecipanti marocchine e tunisine sottolinearono come anche la scelta della mano da usare fosse profondamente legato alla religione e alla propria cultura. Nel caso del mondo islamico è, infatti, obbligatorio mangiare e cucinare solo con la mano destra poiché la mano sinistra è considerata impura e dedicata solamente alla pulizia.

Partendo dalle reazioni suscitate dalla discussione, si rifletté sul fatto che ogni abitudine, a seconda di chi la compie e osserva, possa essere considerata una stranezza, e si concordò che è importante conoscere e condividere le riflessioni per arrivare ad un'accettazione o integrazione.

Alla fine del terzo incontro si notò che la puntualità costituiva ancora un punto critico, ma si considerò che la maggioranza delle partecipanti era madre e, quindi, aveva l'impegno di accompagnare i figli a scuola prima degli incontri. Si dovette perciò adottare un quarto d'ora di margine rispetto all'orario ufficiale di inizio che si era stabilito in precedenza. Seppur si venisse meno alla regola della puntualità si è deciso di andare incontro alle esigenze delle partecipanti per far sì che potessero continuare a frequentare gli incontri.

Con piacere si notò anche l'aspetto positivo che le partecipanti più timide all'inizio del percorso stavano iniziando ad aprirsi di più aggiungendo il loro pensiero alle discussioni sviluppate, probabilmente incoraggiate dal clima amichevole che si stava sviluppando. Questo favorì un buon esempio per gli incontri tenutisi in seguito. Infatti, le facilitatrici notarono una sempre maggiore facilità nel coordinare gli incontri.

Quarto incontro

Il 9 novembre si tenne il quarto appuntamento del percorso, iniziando come nell'incontro precedente ripercorrendo quanto discusso nel terzo appuntamento.

Il ndolè è stato un piatto nuovo per tutte le partecipanti e risultò essere abbastanza gradito. Fu notato che il sapore non era amaro sebbene ce lo si potesse aspettare tale, visto l'utilizzo della pianta decantata come molto amara. Si ricordò il discorso fatto sulla mano da utilizzare per le varie attività e Mensah e Linda riportarono che anche in Ghana bisogna utilizzare solo la mano destra per mangiare e cucinare e molti altri gesti e usare la mano sinistra è considerato irrispettoso, addirittura, se si intendesse pagare con la mano sinistra, i soldi non verrebbero accettati.

Il discorso è passato alle modalità di saluto nei vari Paesi, che variano da cultura a cultura e possono creare imbarazzo nelle persone non abituate. In Argentina, Edith rimarcò, è normale salutare tutti con un bacio, sia maschi che femmine, anche se è la prima volta che ci si incontra, mentre in Italia i baci solitamente sono due, indistintamente dal sesso dell'interlocutore, ma solo dalla seconda volta che ci si vede, mentre al primo incontro ci si presenta con una stretta di mano. In Marocco e in Tunisia ci si scambia quattro baci, ma solo tra donne, mentre in Senegal ci si limita a stringersi la mano. In India si segue la stessa abitudine italiana.

Nell'incontro Mensah, Linda e Stella prepararono dell'igname e pesce fritti con salsa ayuwá.

Al termine del quarto incontro si notò con piacere che dopo aver partecipato alla preparazione del piatto del proprio Paese e averlo condiviso con le compagne di percorso, anche le donne che erano solite parlare con meno frequenza, risultavano essere più disposte ad intervenire liberamente alle discussioni di ogni incontro. Il fatto di essere protagoniste dell'incontro e di avere la possibilità di introdurre il piatto scelto alle compagne, contribuiva ad accrescere la coscienza del proprio ruolo di rilevanza all'interno del gruppo e di

comprendere più a fondo la finalità del percorso svolto. La possibilità di parlare specificamente delle occasioni in cui si usa preparare il piatto scelto, e del proprio Paese di provenienza costituiva un modo indiretto per parlare di sé ed in questo modo di farsi conoscere dalle compagne. La progressiva apertura e partecipazione delle donne è stata essenziale per il successivo svolgimento degli incontri.

Quinto incontro
Il 16 novembre è stato l'incontro di metà percorso che è stato utilizzato per parlare dell'organizzazione della festa conclusiva del 10 dicembre. Non si sono fatti discorsi sul cibo, ma si sono divisi gli incarichi affinché ogni donna avesse un compito e non si verificassero squilibri come in precedenti esperienze di progetti transculturali.

Tutte le donne si espressero in modo proattivo, mostrando come si fossero creati legami e sinergie tra donne di diversi Paesi.

Sesto incontro
Il 23 novembre si tenne il sesto incontro del progetto. Cucinarono Gladys e Karima, rispettivamente il riso con pollo e platano fritti, e il cous-cous alla tunisina. Il giorno prima si svolse un incontro preparatorio con le due donne, evincendo come nei negozi etnici modenesi riuscissero a trovare tutti gli ingredienti necessari per permettere loro di continuare a cucinare piatti della loro tradizione gastronomica in Italia.

Le due donne, durante l'incontro, hanno collaborato bene in cucina, a dispetto degli spazi limitati, dimostrando come nel corso del progetto si fosse creata una buona sinergia e collaborazione. La necessità di condividere degli spazi molto ristretti ha reso necessaria la comunicazione e la suddivisione dei compiti e degli spazi tra le donne dovendo necessariamente utilizzare l'italiano per la comunicazione.

Durante l'incontro, la conversazione volse sulla cucina tradizionale dei diversi Paesi e le possibilità di procurarsi gli ingredienti in Italia.

Lo svolgimento di un incontro dedicato a due nazioni diverse contribuì notevolmente all'apertura dei sottogruppi nazionali contribuendo ulteriormente a creare collaborazione tra le donne a dispetto del Paese di provenienza. L'italiano era ormai usato positivamente come lingua di comunicazione, mentre le lingue madri hanno continuato ad essere utilizzate durante gli incontri solo in caso di non conoscenza dei termini italiani.

Settimo incontro.
Il 30 novembre si svolse l'ultimo incontro. Fu il turno in cucina di Sonia, ragazza indiana. Decise di preparare i pakore, i poori e cholle. Nell'incontro preparativo, si evinse che a differenza delle compagne, Sonia a Modena non riesca a trovare tutti gli ingredienti che le

servirebbero per preparare i piatti della sua tradizione, ma che si è adattata ad utilizzare delle alternative.

Durante l'incontro, Sonia presentò le diverse preparazioni ed i loro usi tradizionali. Sonia spiegò che i pakore sono delle piccole frittelle vegetariane che si preparano in occasioni speciali, quando vengono ospiti importanti o per i matrimoni. Aggiunse che all'arrivo di un ospite inatteso la madre fa compagnia e le figlie preparano da mangiare. Inoltre, rimarcò che in un piatto base del Punjab non può mai mancare il roti, che è un pane basso simile ad una piadina, che accompagna a tante verdure condite in modo sempre diverso. Si soffermò sull'uso delle piante medicinali e come il consumo degli alimenti si leghi a molti riti induisti e sikh.

Lo svolgimento dell'incontro dedicato all'India si svolse in modo particolarmente gradevole e semplice. Sicuramente le partecipanti si erano abituate alla tipologia degli incontri e si presentarono abbastanza puntuali. In aggiunta, tutte le partecipanti aiutarono Sonia, chiedendole come potessero facilitarla, utilizzando l'italiano per la comunicazione e l'organizzazione degli incarichi.

Per di più, si notò che come sperato gli interventi delle partecipanti avvennero sempre di più in modo autonomo, senza bisogno di aspettare di essere direttamente interpellate con le domande delle facilitatrici, segno non solo del buon rapporto creatosi tra le partecipanti, ma soprattutto dell'accresciuta fiducia verso l'uso della lingua italiana.

Festa del 10 Dicembre

Si è deciso di concludere il percorso con una grande festa alla quale potessero partecipare non solo le donne e le operatrici della CDMM, ma anche il vasto pubblico della città di Modena, al fine di condividere un momento di incontro e scambio. La festa fu organizzata in un grande spazio del comune chiamato "La Tenda".

La festa si tenne il 10 Dicembre, in occasione del Terra Madre Day, giornata istituita dall'associazione Slow Food a livello internazionale. L'evento fu organizzato con la collaborazione del fiduciario del gruppo Slow Food di Modena, Nico Lusoli.

La sala fu allestita con dei teli colorati provenienti dai vari paesi. Gli spazi furono suddivisi in modo tale che ogni donna avesse un proprio tavolo dove svolgere le attività preventivamente organizzate.

Seynabou allestì la sua zona con strumenti e cibi tradizionali del Senegal che illustrò alle persone interessate, offrendo succo di ginger e bissap. Gladys e Ama intrecciarono i capelli delle donne interessate, mentre Sonia fece tatuaggi all'hennè sulle mani. Aziza, Sfia, Aisha prepararono il tè marocchino.

Al centro della sala furono messi dei tavoli dove si sono svolti due laboratori per bambini e adulti. Quello per i bambini consisteva nell'incollare su dei fogli di carta vari semi e cereali colorati creando delle figure di fantasia, mentre quello per adulti consisteva nel cercare

di riconoscere delle spezie messe in dei barattoli, utilizzando solo il senso dell'olfatto, poiché i contenitori erano stati avvolti nella carta stagnola e ciò impediva di guardarvi il contenuto.

Dalle 21.00 fu servito un banchetto con le pietanze preparate dalle donne il giorno prima.

Durante la serata i bambini si esibirono in balletti e canzoni ed è anche stata riproposta la scena del lavoro teatrale "Io pedalo", sulle donne e la bicicletta, scritto dalla regista e attrice Donatella Allegro, che riportava le interviste che aveva fatto ad alcune donne migranti, partecipanti le attività della CDDM, che avevano imparato ad andare in bicicletta frequentando i corsi tenuti dai volontari della Federazione Italiana Amici della Bicicletta.

L'evento è stato segnato da una buona affluenza e buon riscontro di pubblico.

La festa presso "La Tenda" contribuì in modo molto influente all'ulteriore formazione del gruppo e alla consapevolezza di farne parte. Infatti, ad ogni partecipante era stato affidato un ruolo specifico e la buona riuscita dell'evento ha fatto capire l'importanza e l'efficacia della buona comunicazione e collaborazione. A seconda delle preferenze espresse alcune donne si sono dedicate alla preparazione del rinfresco, mentre altre si sono concentrate sulla preparazione di attività ricreative da proporre ai visitatori. Gli incontri svolti in precedenza e il superamento degli ostacoli affrontati in passato consentì alle donne di affidarsi alle altre per la buona riuscita della festa e il successo ottenuto ha costituito motivo di orgoglio e coscienza dell'efficacia ed efficienza del gruppo di cui si faceva parte. Questo ha, inoltre, contribuito all'ulteriore superamento della frammentazione su base nazionale. Infatti, la suddivisione degli incarichi ha solo in parte coinciso con le nazioni di origine ed in tutti i casi la preparazione dei piatti presso la cucina dell'associazione ha necessitato la collaborazione di tutte le donne considerando gli spazi ridotti della cucina e i tempi contingentati per ultimare la preparazione delle pietanze.

Ultimo incontro

Dopo la festa del 10 dicembre, il gruppo si ritrovò per un appuntamento conclusivo il 21 dicembre. L'incontro fu un fuori-programma, per condividere riflessioni personali conclusive sul percorso.

Tutte le donne hanno affermato di aver gradito lo svolgimento degli incontri perché permise loro di conoscere nuove persone e usanze alimentari e praticare l'italiano. Tutte le difficoltà iniziali apparirono superate e il gruppo complessivamente si presentò coeso e affiatato. Le partecipanti apprezzarono la possibilità di trascorrere del tempo con altre donne che condividevano la stessa esperienza di migrazione e si dimostrarono tutte interessate a intraprendere un nuovo progetto basato sul cibo, per approfondire le loro conoscenze e la capacità espressiva.

Per l'ultimo incontro è stata incaricata Seynabou che ha voluto preparare il thieboudienne, uno sformato di pesce e verdure senegalese.

Analisi dei dati

Il diario di campo percorre un percorso culturale che coinvolge quindici donne. È un percorso di mutua conoscenza ed apprendimento alla convivenza. Le donne coinvolte in VGA sono persone che hanno già vissuto in Italia per un periodo mediamente lungo, calcolabile nell'ordine degli anni. A dispetto della presenza le competenze linguistiche, così come la conoscenza della realtà italiana, si dimostrano limitate. Sono il lavoro e gli affetti a creare le occasioni di conoscenza ed *engagement* con la realtà culturale italiana. A di fuori di ciò, la vita delle migranti tende ad incapsularsi all'interno di comunità di connazionali, micro-comunità all'interno delle quali vengono reiterati usi e costumi del Paese d'origine. Nella misura in cui la micro-comunità offre il contesto in cui si sviluppa la vita lavorativa e affettiva delle singole donne, queste poco si interfacciano con il contesto di nuova residenza. Da qui il limitato sprono per acquisire capacità linguistiche e sociali oltre ad un primo livello necessario per lo svolgimento di attività quotidiane, quali l'acquisto nei negozi e l'uso di servizi pubblici. Se appare limitata la profondità della conoscenza della realtà italiana, ancor più limitata la conoscenza degli usi e delle tradizioni delle altre comunità migranti, con cui si ha un limitato contatto nel quotidiano, per lo più legato alla comune frequentazione di negozi o luoghi di culto ovvero la conoscenza della stessa lingua. Complessivamente, quindi, il progetto fa emergere la frammentarietà della realtà della migrazione e la particolare domanda di integrazione all'interno del mondo italiano mossa dalle donne migranti, che assume connotati prevalentemente strumentali.

Incentrare sul cibo un percorso volto al potenziamento del capitale sociale e culturale delle partecipante, quindi, le loro capacità di integrarsi nel nuovo contesto, ha voluto dire muovere l'attenzione dall'obiettivo dell'integrazione al tema della gastronomia, motivando la partecipazione, il coinvolgimento, la condivisione non tanto sulla base di una presunta aspettativa di modernità (Ferguson, 1999) veicolata dalla volontà di assumere una nuova identità culturale, quanto sull'interesse, la curiosità personale verso il cibo e l'apprendimento di nuove ricette, soventemente riportato al proprio ambito familiare. Non stupisce, infatti, notare come le partecipanti giustificassero la loro partecipazione con commenti quali: "Mi interessa molto il cibo perché mi piace il cibo", "Sono curiosa di come gli altri mangiano", "Voglio imparare nuovi piatti per la mia famiglia". Alla luce di questa curiosità, non stupisce rilevare come le partecipanti si sentissero molto disposte a condividere con le altre elementi della propria gastronomia domestica: "Sono contenda di far conoscere la realtà del mio Paese", "Nessuno sa della nostra cucina. È bello che le altre conoscano il nostro cibo." L'incrocio tra queste attitudini ha creato il campo di interazione e la possibilità di aprire un effettivo scambio transculturale tra le partecipanti (Welsch, 1999). Come

si evince dal diario, questo è stato lungi dall'essere lineare ed immediato, ma ha necessitato la mediazione dei facilitatori mirata a definire una comune modalità di condivisione, un'etichetta (Goody, 1982) capace di accomodare i diversi modi di cucinare, mangiare e relazionarsi con il cibo e con le altre persone. Attraverso quest'azione, avvenuta nel corso dei primi appuntamenti, si è consolidata la possibilità di confronto permettendo la maturazione dei risultati del progetto. Questi si sono letti da una parte nell'accresciuta consapevolezza delle caratteristiche della cultura delle altre nazioni: "Non sapevo tante cose che ho imparato in questi incontri", "Ho imparato cose di posti che non conoscevo", "Ho dato qualcosa della mia terra e ho imparato tante cose dalle altre." Oltre a questo, si sono rafforzati i legami tra le varie partecipanti, non solo connazionali, tanto da far maturare al gruppo la volontà di organizzare l'evento di dicembre, quindi, di continuare il progetto nel corso dell'anno successivo, 2017. Soprattutto, si è visto l'aumento della consapevolezza e della padronanza nell'uso dell'italiano, notando l'accrescimento del vocabolario usato e della spigliatezza nella comunicazione, dato indubbiamente dall'accresciuta confidenza delle singole partecipanti verso il gruppo, ma più in generale di un avvenuto *empowerment* linguistico percepito dalle donne.

Complessivamente la Fig. 1, presenta e sintetizza graficamente il processo emerso nel progetto.

Il percorso parte dal cibo trovando nella curiosità individuale e nella necessità di cooperazione e collaborazione la base su cui rispondere ai bisogni di scambio di informazione e interazione interpersonali propri di ogni processo di integrazione. Le attività hanno permesso un rafforzamento linguistico e la conoscenza di diversi codici comportamentali. Proprio questa conoscenza ha permesso la negoziazione di un comune codice comunicativo, un comune modo di stare assieme che ha rafforzato il gruppo complessivamente permettendo un fenomeno di integrazione socio-culturale.
Complessivamente, quindi, il cibo ha svolto la sua funzione di catalizzatore utile per l'avvio di un percorso di integrazione. Questo successo si lega all'attitudine stessa che lega le persone al cibo; in particolare la curiosità e la voglia di condividere la propria esperienza, quanto meno in un ambiente protetto. Di fronte a questo positivo risultato non si deve concludere che il cibo di per sé produca spontanea integrazione, poiché questa si lega in primo luogo all'attitudine delle singole persone e alla capacità di sempre ravvivare quest'affezione attraverso la costruzione di contesti relazionali positivi con persone dal background culturale diverso dal proprio. Questa funzione è stata svolta dalle facilitatrici che di volta in volta hanno definito il loro ruolo quali mediatrici dell'incontro culturale stando attente ai non detti, ma soprattutto lasciando che le conversazioni fluissero liberamente e solo episodicamente assumendo un ruolo normativo.

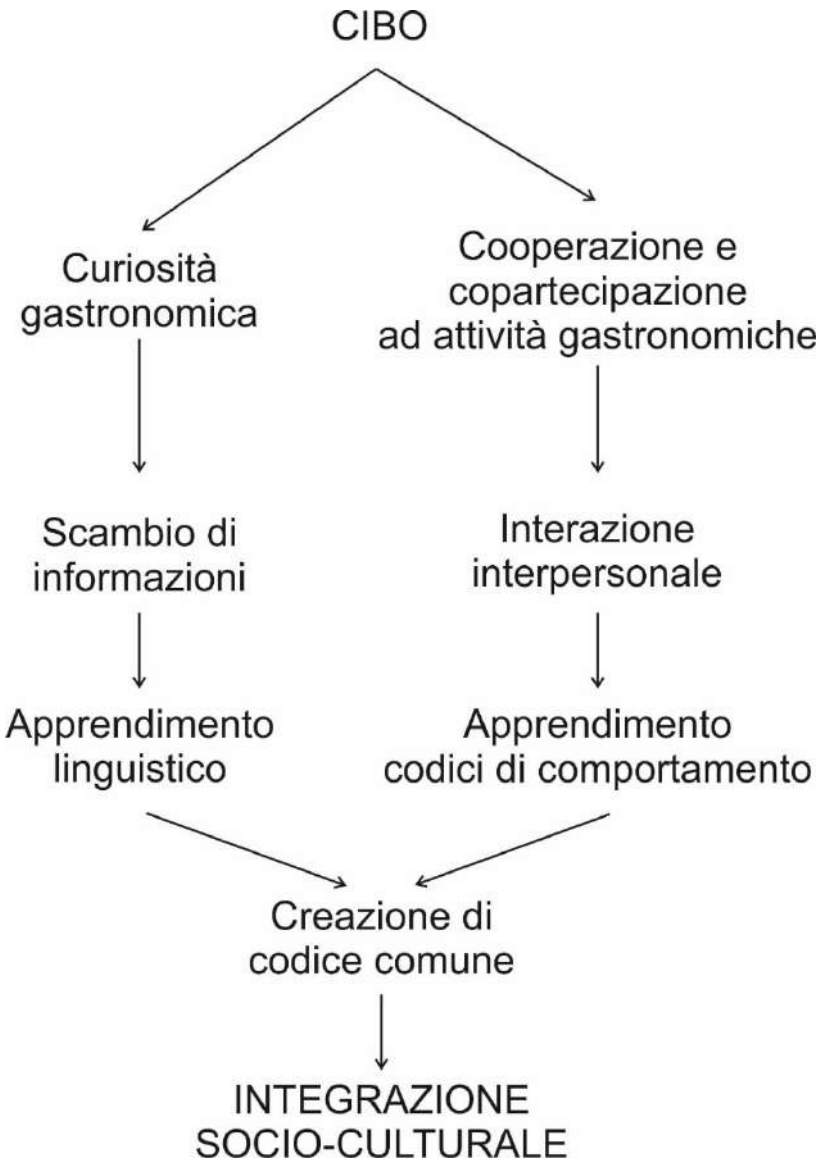

Fig. 1: Processo di integrazione socio-culturale espresso nel progetto

Conclusioni

Volgendo alle conclusioni il cibo è strumento per creare integrazioni, spazi di confronto e, quindi, superare percepite e reali distanze socio-culturali. Il caso del progetto VGA lo conferma.

Riconoscendo questa rilevanza sulla base del cosmo di ordinari affetti (Stewart, 2007) che attorno al cibo si legano, questo contributo apre a domande disciplinari circa la consistenza di questi affezioni e soprattutto sugli strumenti e gli attori che si vedono coinvolti e possono agire su di essi rafforzando il ruolo generatore di transculturalità che è del cibo.

D'altra parte il contributo permette di riguardare all'attualità e come le politiche oggi legate alla migrazione delineino nel cibo solo un oggetto strumentale di sostentamento ovvero un costo fisso da ridurre o minimizzare all'interno di dinamiche di mercato legate ai finanziamenti dei progetti di accoglienza. In tale contesto, seppure possa apparire una voce ostinatamente in controtendenza, l'esperienza di VGA suggerisce le potenzialità che si aprono rileggendo il ruolo del cibo come momento di costruzione di integrazione, nella misura in cui i piani alimentari possano essere costruiti con i migranti e non imposti dal soggetto attuatore dell'intervento. Credere al valore dell'integrazione culturale vuol dire, infatti, credere nelle potenzialità del dialogo con l'Altro e con gli altri, negoziando con loro un comune essere al mondo a partire dal pane spezzato assieme.

Coda: Il ricettario del progetto

Sefa

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di cous-cous marocchino
- un limone
- 50 g di zucchero a velo
- 50 g di burro
- 100 g di mandorle
- uvetta q.b.
- olio di semi q.b.
- cannella q.b.
- 3 uova bollite

Riempire d'acqua l'apposita couscoussiera e mettervi un limone, che conferirà aroma alla preparazione. Mentre si aspetta che l'acqua inizi a bollire, lavorare in un contenitore capiente il cous-cous con le mani ungendolo l'olio e bagnandolo con acqua, cercando di sgranarlo il più possibile.

Successivamente versare il cous-cous nell'apposita parte forata della couscoussiera e incastrarla sopra la pentola con l'acqua. Lasciare cuocere per dieci minuti e appena si vede il vapore passare attraverso il cous-cous, toglierlo dalla fiamma e versarlo nel contenitore basso e ampio dove si ripeterà la procedura di sgranatura con olio e acqua. In seguito riposizionare il cous-cous sopra l'acqua e ripetere il processo per altre due volte.

Prima dell'ultima cottura aggiungere un pizzico di sale. Contemporaneamente tostare le mandorle su una padella con olio e successivamente tritarle fino ad ottenere una farina.

A cottura ultimata sgranare il cous-cous aggiungendo 50 g di burro fuso e 50 g di zucchero a velo. Versare il cous-cous in un piatto da portata e decorarlo con delle file alternate di uvetta, farina di mandorle, cannella e spicchi di uova bollite.

Tajine marocchina

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di carne di manzo
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cipolle
- ½ cucchiaino di zenzero secco
- ½ cucchiaino di paprika dolce
- ½ cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino di curcuma secca
- 3 capsule di cardamomo
- ½ dado
- sale q.b.
- olio q.b.
- olive verdi denocciolate a piacere

Per preparare la tajine tagliare la carne in pezzi piccoli, togliere il grasso e lavarla. Successivamente metterla nell'apposita pentola conica o in una pentola a pressione; aggiungere olio di semi, mezzo cucchiaino di zenzero secco, mezzo di paprika dolce, mezzo di pepe nero, uno di curcuma, sale, tre capsule di cardamomo, mezzo dado, due cipolle tagliate a fettine sottili e uno spicchio d'aglio. Dopo 10 minuti di cottura aggiungere dell'acqua e continuare la cottura per circa un'ora. A cottura ultimata impiattare con abbondanti olive verdi denocciolate.

Ndolè

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di foglie di ndolè fresche o surgelate
- 3 porri
- 2 cipolle
- 2 spicchi d'aglio
- ½ cucchiaino di pepe bianco
- 1 peperoncino fresco africano
- olio di arachidi
- sale
- dado
- 300 g di gamberetti freschi o surgelati
- 500 g di carne di bovino o pollo
- *ajno* (sale monosodico di glutammato)
- 300 g di arachidi (né salati né tostati)
- pesce affumicato q.b.
- riso "africano", varietà Jasmine, e platano bollito per accompagnare il piatto

Per prima cosa lavare la carne, tagliarla a pezzetti e metterla in una pentola capiente insieme al pesce affumicato a piacere (conferisce alla preparazione un sapore molto forte). Aggiungere il dado, *l'ajno*, il sale, mezzo cucchiaino di pepe bianco e un po' d'acqua. Contemporaneamente mettere in ammollo le arachidi, successivamente cuocerle per una decina di minuti ed infine frullarle insieme a cipolle, porri e aglio e il peperoncino fresco. Se si utilizza il *ndolé* fresco è necessario bollirlo almeno tre volte, cambiando l'acqua ogni volta, per togliere il forte sapore amaro, se invece si adopera quello surgelato sarà necessario cuocerlo una volta sola. Aggiungere il *ndolé* al composto di arachidi e mettere sul fuoco mescolando regolarmente.

Aggiungere la carne che nel frattempo avrà ultimato la cottura, e i gamberetti lavati, alla crema di arachidi e verdura. Cuocere per qualche minuto sfruttando il brodo della carne per insaporire il piatto.

Nel frattempo lavare accuratamente il riso per togliere l'amido in eccesso e bollirlo fino a fine cottura.

I platani si possono cuocere in olio tagliandoli a fette sottili per ottenere delle *chips* oppure bollirli con ancora la buccia fino a quando risulteranno morbidi se forati con una forchetta.

Yam e pesce fritti con salsa ayuwà

Ingredienti per 6 persone:

- 1 igname
- 1 pesce fresco tipo branzino
- olio per friggere
- sale q.b.
- 1 peperone verde
- 1 cipolla
- 2 pomodori freschi

- 1 confezione di tonno in scatola
- dado

Per prima cosa pulire il pesce desquamandolo con un coltello in una ciotola d'acqua, lavarlo, tagliarlo in pezzi grossi e lasciarlo riposare per un minuto in acqua salata per conferire sapore alla preparazione finale. Infine friggerlo in abbondante olio di semi.

Sbucciare lo yam con un coltello affilato, lavarlo, tagliarlo in pezzi irregolari e immergerlo in acqua salata come il pesce, per conferire sapore. Infine friggere metà dello yam per 5-10 minuti finché non si sarà creata una crosta croccante all'esterno e all'interno sarà cotta uniformemente e friabile; bollire la restante parte dei pezzi di yam per provare la differenza di sapore tra le diverse modalità di preparazione.

Nel frattempo tagliare a pezzetti la cipolla, il peperone e pestarli in un mortaio fino ad ottenere la consistenza di una salsa, aggiungere il dado e il pomodoro fresco e il tonno e mescolare il tutto. Servire accompagnando pezzi di pesce yam alla salsa.

Riso con pollo fritto

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pollo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla
- 1 pezzo di zenzero fresco
- 2 dadi

- ½ cucchiaino di curry
- ½ cucchiaino di rosmarino
- ¼ di cucchiaino di noce moscata
- 1 peperone rosso, 1 giallo e 1 verde
- 2 carote
- 300 g di piselli freschi o surgelati
- 300 g di gamberetti freschi o surgelati
- 2 platani verdi
- olio per friggere
- 500 g di riso basmati

Tagliare il pollo in pezzi piccoli e lavarli, immergerlo in una pentola di acqua bollente insieme all'aglio, la cipolla e lo zenzero tritato, il dado, il curry, il rosmarino e la noce moscata. In seguito, lavare le verdure e tagliarle a cubetti piccoli e regolari. In un'altra pentola bollire i gamberetti surgelati e a fine cottura pulirli da teste e code. Scolare la carne conservando il brodo ottenuto e aggiungervi un dado. Separatamente lavare accuratamente il riso per togliere l'amido in eccesso e cuocerlo nel brodo. In ultimo friggere il pollo ad immersione ed in seguito anche il platano tagliato a fette sottili. In una padella capiente cuocere le verdure con un filo d'olio, aggiungere i piselli, i gamberetti e il riso cotto, mescolare tutti gli ingredienti e trasferire il tutto su un piatto da portata. Servire il riso accompagnato dal pollo fritto e il platano.

Cous-cous alla tunisina

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di carne di manzo
- 1 confezione di concentrato di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di curcuma
- ½ cucchiaino di pepe nero
- ½ cucchiaino di zenzero secco
- ½ cucchiaino di paprika piccante
- olio q.b.
- sale q.b.
- ¼ di cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano
- 300 g di ceci precotti
- 6 uova
- 100 g di uvetta
- 6 peperoncini freschi verdi lunghi

Tagliare a pezzi grossi e lavare la carne di manzo, metterla nella pentola della couscussiera insieme al concentrato di pomodoro, alla paprika piccante, alla cipolla tagliata a fette, alla curcuma, al pepe nero, allo zenzero secco, all'olio di oliva e al sale. Aggiungere dell'acqua bollente e lasciare cuocere. Dopo aver sgranato il cous-cous con olio e acqua posizionarlo nell'apposito tegame forato e sopra la pentola del brodo, cosicché il cous-cous si cuocerà grazie al vapore proveniente dal brodo stesso. Dopo dieci minuti di cottura togliere il cous-cous dal tegame e sgranarlo con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' di brodo. Aggiungere anche i chiodi di garofano che serviranno a conferire un aroma piacevole alla preparazione. Rimettere il cous-cous sulla couscoussiera per altri dieci minuti, passati i quali riposizionarlo nel contenitore capiente, togliere i chiodi di garofano e versare il brodo rimasto. Sciacquare i ceci precotti e ricuocerli per pochi minuti in acqua calda con sale e curcuma per conferire il colore giallo. Separatamente mettere in ammollo l'uvetta, bollire le uova e friggere i peperoncini in una padella con un filo d'olio.

Al cous-cous aggiungere la curcuma, la cannella e il pepe. Mettere il cous-cous e la carne in un grande piatto da portata e decorare con i peperoncini, le uova, l'uvetta e i ceci scolati.

Cholle, Poori e Pakore

Pakore
ingredienti per 6 persone:

- 1 cavolfiore, in alternativa si possono utilizzare altre
- verdure come spinaci o melanzane
- 2 patate
- 1 cipolla
- 1 peperoncino fresco verde piccolo
- olio per friggere
- farina di ceci q.b.
- 1 cucchiaino di cumino
- sale q.b.
- 1 cucchiaino del mix di spezie "masala"
- 150 g di paneer facoltativo

Lavare e sbucciare le patate e la cipolla e tagliarle in pezzi piccoli e irregolari. Lavare il cavolfiore e tagliarlo a pezzi piccoli. Mettere i tre ingredienti in un contenitore capiente e aggiungere le spezie, il sale e la farina di ceci. Aggiungere acqua quanto basta per ottenere la consistenza della pastella per frittelle. Friggere i pakore immergendo cucchiai colmi di impasto dentro l'olio bollente girandoli una volta per ottenere un colore dorato da entrambi i lati.

Poori

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di farina integrale
- acqua q.b.
- 15 g di lievito di birra fresco o secco
- un pizzico di sale
- olio per friggere

Preparare l'impasto dei poori mescolando farina, acqua, lievito e sale, fino ad ottenere una consistenza simile a quella del pane e lasciare lievitare per almeno mezz'ora.

Trascorso il tempo di lievitazione formare delle palline d'impasto e ungerle con olio. Con l'impiego di un mattarello, stendere le palline per formare dei dischi di circa quindici cm di diametro. Infine friggere i poori in abbondante olio lasciando gonfiare l'impasto e girandolo una volta.

Cholle

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di ceci bianchi precotti
- 1 cucchiaino di mix di spezie "masala"
- 2 peperoncini freschi verdi piccoli
- 1 cipolla
- sale q.b.
- olio d'oliva

- 1 pezzo di zenzero fresco
- 2 spicchi d'aglio
- 3 pomodori freschi
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco
- 3 patate facoltativamente

Tagliare a fette le cipolle e cuocerle in una pentola con olio, aggiungere lo zenzero fresco e l'aglio tritati, i pomodori freschi tagliati a pezzi e le spezie. Lavare i ceci precotti e inserirli al resto degli ingredienti. Aggiungere un bicchiere d'acqua e lasciare insaporire per una ventina di minuti.

Thieboudienne

Ingredienti per 6 persone:

- 2 pesci freschi tipo branzino
- un pezzo di pesce secco
- un mazzo di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 2 peperoncini freschi verdi tondi
- 1 dado
- ½ cucchiaino di pepe bianco
- 2 cipolle
- 2 peperoni
- 2 melanzana
- 200 g di concentrato di pomodoro
- 3 carote

- 2 pomodori freschi
- 1 cavolfiore
- 50 g di fiori di ibisco essiccati
- riso bollito per accompagnare il piatto

Tritare in un mortaio il prezzemolo con l'aglio, i peperoncini, mezzo dado e il pepe bianco ottenendo una salsa. Pulire il pesce desquamandolo e togliendo le interiora. Praticare delle incisioni sui lati del pesce e inserirvi la salsa preparata precedentemente. Friggere il pesce così preparato. In una pentola capiente soffriggere la cipolla, aggiungere il peperone, un pezzo di pesce secco precedentemente ammorbidito in acqua e la salsa concentrata di pomodoro. Aggiungere abbondante acqua e le verdure tagliate a pezzi grossi. Infine aggiungere i fiori secchi di ibisco, il pesce precedentemente fritto e lasciare cuocere per un'ora. Separatamente bollire il riso dopo averlo lavato per togliere l'amido in eccesso e a cottura ultimata condire il riso con il brodo rosso ottenuto prima e servire il riso con pezzi di verdura e pesce.

Riso alla tunisina

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di riso parboiled
- 2 spicchi d'aglio
- ½ cucchiaino di tawabel (un mix di dodici spezie che si prepara in Tunisia)
- 1 cipolla

- una confezione di concentrato di pomodoro
- qualche foglia di alloro
- 500 g di carne di agnello
- 200 g di ceci precotti
- 4 peperoncini verdi lunghi

Tritare l'aglio con il tawabel, mettere il composto ottenuto in una pentola con dell'olio e aggiungere la carne di agnello, le cipolle, il concentrato di pomodoro, qualche foglia di alloro, abbondante acqua e lasciare cuocere il tutto per almeno un'ora. A cottura quasi ultimata aggiungere i ceci precotti e sciacquati. Friggere i peperoncini in una padella con olio. Contemporaneamente preparare il riso, lavandolo accuratamente e cuocendolo per una decina di minuti a vapore, come si fa con il cous-cous. Successivamente mettere il riso in un contenitore capiente e versarvi sopra dell'acqua bollente. Aspettare che il riso assorba tutta l'acqua e ricuocerlo per altri dieci minuti a vapore. Infine aggiungere il brodo rosso della carne al riso, e passare il tutto in forno per due minuti. Servire in un piatto da portata il riso con la carne e decorare con i peperoncini verdi fritti precedentemente e i ceci.

Tajine alla tunisina

Ingredienti per *tajine* tunisina per 6 persone:

- 1 cipolla
- 300 g di pollo

- ½ cucchiaino di *tawabel*
- ½ cucchiaino di pepe nero
- ½ cucchiaino curcuma secca
- sale q.b.
- 3 patate
- un mazzetto di prezzemolo
- formaggio a piacere
- pangrattato q.b.
- 6 uova

La *tajine* tunisina non ha niente a che vedere con quella, più celebre, marocchina. Si tratta, infatti, di una specie di sformato al forno il cui contenuto può variare a seconda delle preferenze e che in Marocco chiamano Gratin.

Tagliare le patate in cubetti piccolissimi e regolari che friggerete in abbondante olio. Successivamente friggere anche le cipolle e il pollo precedentemente tagliato in piccoli bocconcini. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e insaporire con le spezie secche e il prezzemolo tritato. Infine aggiungere il pangrattato, il formaggio e le uova, versare il composto in una teglia e cuocere in forno per una mezz'ora.

Riferimenti bibliografici

Andersson, R. (2014). *Illegality, inc. : clandestine migration and the business of bordering Europe*. Oakland: University of California Press.

Boas, F. (1921). *Thirty-Fifth Annual Report of the Bureau of American Ethnology to the Segretary of the Smithsonian Institution. 1913-1914.* Washington: Government Printing Office.

Boas, F. (1925). *Contributions to the ethnology of the Kwakiutl*. New York,: Columbia University Press.

Bourdieu, P. (1986). The forms of capital. In J. Richardson (Ed.), *Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education* (pp. 241-258.). New York: Greenwood.

Candea, M. (2008). Fire and identity as matters of concern in Corsica. *Anthropological Theory, 8*, 201-216.

Counihan, C. (2009). *A tortilla is like life : food and culture in the San Luis valley of Colorado* (1st ed. ed.). Austin, Tex.: University of Texas Press.

De Genova, N. (2017). *The Borders of "Europe": Autonomy of Migration, Tactics of Bordering*. Durham, N.C.: Duke University Press.

De Mucci, R. (2009). *Micropolitica. Seconda Edizione*. Soveria Mannelli: Rubbetttino.
Deleuze, G. (1989). Quest'est-ce qu'un dispositif? In G. Canguilhem (Ed.), *Michel Foucault philosophie: rencontre international Paris 9, 10, 11 janvier 1988*. Paris: Seuil.
Douglas, M. (1966). *Purity and danger : an analysis of concepts of pollution and taboo*. London: Routledge & Kegan Paul.
Douglas, M. (1992). *Risk and blame : essays in cultural theory*. London: Routledge.
Durkheim, E. m., & Buss, R. (2006). *On suicide*. London: Penguin.
Emilia-Romagna, R. (2017). *Cittadini stranieri in Emilia-Romagna: 2. Residenti e dinamiche demografiche anno 2017. Focus dell'Osservatorio regionale sul fenomeno migratorio (art. 3, L.R. n. 5, 24 marzo 2004)*. Bologna: Regione Emilia-Romagna.
Fazia, C. (2017). Dalla gestione dell'emergenza accoglienza ad un modello di città inclusiva per le comunità migranti e per le comunità ospitanti. *Techne, 14*, 234-240.
Ferguson, J. (1999). *Expectations of modernity : myths and meanings of urban life on the Zambian Copperbelt*. Berkeley, Calif.: University of California Press.
Garagnani, S., & De Concini, C. (2016). *Via del Gambero 77*. Tricase Youcanprint.
Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class : a study in comparative sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
Guptill, A. E., Copelton, D. A., & Lucal, B. (2016). *Food and Society: Principles and Paradoxes.*
ISBN: 978-1-509-50183-0. Cambridge: Polity.
Harris, M. (1985). *Good to eat : riddles of food and culture*. London: Allen & Unwin, 1986.
Herzfeld, M. (2010). Essentialism. In A. Barnard & J. Spencer (Eds.), *Encyclopedia of social and cultural anthropology. Second Edition* (2002 ed.). London: Routledge.
Holtzman, J. D. (2006). Food and memory. *Annual Review Anthropology, 35*.
Kedia, S., & Van Willigen, J. (2005). *Applied anthropology : domains of application*. Westport: Praeger.
Krebs, J. R. (2013). *Food: a very short introduction*. Oxford: Oxford University Press.
Levi-Strauss, C. (1964). Mythologiques. 1. Le Cru et le cuit. Paris: Plon.
Levi-Strauss, C. (1966). Mythologiques. 2. Du miel aux cendres. Paris: Plon.
Levi-Strauss, C. (1968). Mythologiques. 3. L'origine des manieres de table. Paris: Plon.
Malinowski, B. (1922). *Argonauts of the western Pacific: an account of native enterprise and adventure in the archipelagoes of Melanesian New Guinea*. London: Routledge.
Malinowski, B. (1927). *Sex and Repression in Savage Society*. London International Library of Psychology, Philosophy and Scientific Method.

Malinowski, B. (1929). *The sexual life of savages in North-Western Melanesia : an ethnographic account of courtship, marriage and family life among the natives of Trobriand islands, British New Guinea*. London: Routledge and Kegan Paul Ltd.
Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and power : the place of sugar in modern history*. New York ; Harmondsworth: Penguin, 1986.
Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review Anthropology, 31*, 99-119.
Palmisano, A. L. (2014). Committed, Engaged e Applied Anthropology. *Dada, N.S.*, 13-24.
Phillips, L. (2006). Food and Globalization. *Annual Review Anthropology, 35*, 37-57.
Pottier, J. (1999). *Anthropology of food : the social dynamics of food security*. Cambridge: Polity Publishers.
Prato, G. B. (2009). *Beyond multiculturalism : views from anthropology*. Farnham: Ashgate.
Rappaport, R. A. (1967). *Pigs for the ancestors: ritual in the ecology of a New Guinea people*. New Haven ; London: Yale University Press.
Remotti, F. (2007). *Contro l'identità*. Roma-Bari: Laterza.
Stewart, K. (2007). *Ordinary affects*. Durham, N.C. ; London: Duke University Press.
Sutton, D. (2001). *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg.
Turkle, S. (2007). *Evocative objects : things we think with*. Cambridge, MA. ; London: MIT Press.
Turner, T. (1993). Anthropology and Multiculturalism: What Is Anthropology That Multiculturalists Should Be Mindful of It? *Cultural Anthropology, 8*, 411.429.
Van Maanen, J. (1988). *Tales of the field: on writing ethnography*. Chicago: University of Chicago Press.
Welsch, W. (1999). Transculturality - the Puzzling Form of Cultures Today. In M. Featherstone & S. Lash (Eds.), *Spaces of Culture: City, Nation, World* (pp. 194-213). London: Sage.
Zanfrini, L. (2018). *The challenge of migration in a Janus-faced Europe*. London: Palgrave.

Quanto la multiculturalità appiattisce l'offerta. Dinamiche culturali e sviluppo merceologico alimentare nei mercati della contea di Nakuru, Kenya

Michele F. Fontefrancesco - Dauro M. Zocchi - Paolo Corvo

When multiculture limits the offer. Cultural dynamics and food market development in Nakuru county, Kenya

Abstract

Based on ongoing research conducted in Nakuru County (Kenya), the paper analyses food markets in the region. It interrogates the local foodscape investigating the nexus between food supply's commodity consistency and ethnicity. It challenges the common assumption that the creation of a multi-cultural, multi-ethnic environment produces an expansion of the market foodscape. It, points out, rather, in a multi-ethnic context cultural diversity leads the market to be populated by a limited array of products, while more culturally significant products are procured in other ways, such as household production and informal exchanges.

Keywords: ethnic diversity, markets, indigenous crops, Kenya, economic anthropology

1. Introduzione

C'è un assunto ricorrente non solo nella letteratura antropologica; quello che lega la multietnicità al proliferare di merci e prodotti nei mercati locali. È un assunto che si radica in una storia di lungo periodo, che si dipana dalle narrazioni di città e provincie, quali Tahican, Quengianfu, Anbalet Mangi narrate da Marco Polo (1982), ai racconti dei grandi viaggi di scoperta cinquecenteschi (e.g. Pigafetta 1956, Scortecci 1936), ai più recenti racconti di esploratori (e.g. Fairhead 2003), all'immaginazione dell'esotico raccontato da grandi narratori contemporanei, quali Italo Calvino (1993), o giornalisti e reporter, quali Tiziano Terzani (1998). Si lega all'esperienza etnografica dello sviluppo di grandi e piccoli mercati, da Torino (Black 2012) e Il Cairo (Elyachar 2005), a quelli delle realtà rurali nigeriane (Okere 1983) o nepalesi (Rankin 2004). Questo rafforza l'idea del mercato quale luogo di incontro di culture, chiara espressione della ricchezza dell'*ethnoscape* (Appadurai 1996) locale; soprattutto riproduce una convinzione di fondo che fa del mercato il luogo centrale di approvvigionamento alimentare per la popolazione locale. Questo contributo sfida quest'assunto presentando i risultati della ricerca condotta nei mercati della contea di Nakuru in Kenya, ponendo in evidenza come la pluralità etnica locale non conduca

all'arricchimento merceologico dei mercati locali, ma piuttosto ad un appiattimento dell'offerta alimentare. In particolare, gli autori evidenziano come nel caso di indagine, il dato multiculturale si lega allo sviluppo dei mercati quali zona neutra, in cui le persone si approvvigionano dei principali ingredienti della loro dieta, attingendo invece ad altri network formali ed informali e all'autoconsumo per rifornirsi dei prodotti più culturalmente significativi e distinguenti la loro dieta. In tale senso, il contributo sfida anche l'altro forte assunto della contemporaneità che vede l'impoverimento dell'offerta merceologica nei mercati legato principalmente all'impatto della globalizzazione, quindi di fattori esogeni la realtà locale.

L'articolo apre focalizzandosi su alcuni degli emergenti sviluppi del dibattito attinente all'antropologia del cibo e dell'economia, che evidenziano l'impatto di due divergenti dinamiche nella definizione della composizione merceologica di un mercato: la globalizzazione, quale fattore omologante, e la multiculturalità, quale fattore arricchente l'offerta. L'articolo procede riconsiderando in chiave etnografica questi risultati, presentando i risultati dell'indagine svolta nella contea di Nakuru nel 2018. Viene dettagliato il *foodscape* dei mercati della contea, per mettere in evidenza come la multietnicità risulti non tanto nella definizione di un orizzonte gastronomico di mercato ricco e vario, bensì nella trasformazione dei mercati stessi in una zona neutra, popolata per lo più da quei prodotti di più ampio consumo, lasciando ad altri network, personali, spesso informali, l'approvvigionamento dei prodotti più identitari. Questo risultato, quindi, non solo mette in discussione la centralità del mercato nella vita degli individui e delle famiglie, ma soprattutto rinvita, a settantacinque anni dalla pubblicazione di *The Great Transformation* (Polanyi 2001) e l'inizio del vibrante dibattito tra sostantivisti e formalisti (Hann and Hart 2011), ad evitare tanto semplici quanto universali semplificazioni ermeneutiche nell'analisi dei fatti economici e dei mercati.

I tre autori hanno contribuito in varia misura alla stesura del presente contributo. P.C. ha supervisionato il lavoro di ricerca e l'analisi dei dati di campo. M.F. e D. Z. hanno portato avanti l'indagine di mercato in collaborazione con Slow Food Kenya, M.F. analizzando e modellizzando le dinamiche socioculturali di mercato e D.Z. censendo e analizzando le merceologie presenti; M.F. ha coordinato la stesura della prima bozza del presente contributo, in particolare sviluppando i paragrafi 1, 2, 5 e 6; D. Z. ha sviluppato i paragrafi 3, 4 e l'apparato analitico di grafici e tabelle. La definitiva stesura dell'articolo è a cura di M.F. a cui hanno contribuito i tre autori in egual misura.

Nel testo sono riportati i nomi dei prodotti in italiano, con unica eccezione quelli mancanti di un'univoca traduzione italiana. Tali prodotti sono indicati con il nome internazionalmente riconosciuto inglese. Inoltre, tutte i passaggi di intervista, di cui l'originale era in una delle lingue locali, sono stati tradotti ed indicati in italiano.

2. Antropologia, mercati, e patrimoni gastronomici locali

Il termine mercato porta con sé una fondamentale ambivalenza: da una parte questo termine è usato per definire le istituzioni sociali di scambio di merci (in inglese, *markets*); dall'altro i luoghi fisici e i precisi momenti in cui gli scambi sono svolti (in inglese, *marketplaces*). Per tale ragione, si può concludere, come già suggerito da Stuart Plattner (1989): «a market can exist without being localized in a marketplace, but it is hard to imagine a marketplace without some sort of institutions governing exchanges». In questa sede, il fulcro principale del ragionamento si centra sul mercato inteso, in primo luogo, quale spazio fisico di interazione scandito da merci, persone, e strutture. Tali realtà, come suggerito da Theodore C. Bestor (2001), «embody a localized set of social institutions, social actors, property rights, products, transactional relationships, trade practices, and cultural meanings framed by a wide variety of factors including, but not limited to, 'purely economic' or 'market' forces». Laddove l'attenzione verso queste realtà si è andata progressivamente ad intensificare nell'arco dell'ultimo trentennio, la disciplina ha iniziato a guardare con maggiore interesse alle dinamiche di consumo (Colloredo-Mansfeld 2005), produzione e fornitura delle merci (Narotzky 2005), ai legami che intercorrono tra dinamiche di mercato ed economia domestica (Mayer 2005), così come alle dinamiche micro-politiche che si legano con lo sviluppo dei mercati stessi (Elyachar 2005, Rankin 2004). La ricerca antropologica ha messo così in evidenza la complessità sociale e culturale che sottende ai mercati e alle merci presenti, ed in particolare le dinamiche legate allo scambio culturale che muovono la selezione delle merci. In particolare, negli ultimi anni l'indagine dei mercati si è legata all'antropologia del cibo (Hull 2016), mettendo ancora più chiaramente in luce il nesso che intercorre tra identità culturale (individuale e di gruppo), cibo, scelte economiche e consumo gastronomico (Sutton 2016, West 2016).

Nell'analisi dei mercati e dei consumi, anche alimentari, particolare attenzione è stata rivolta al tema della globalizzazione, indubbiamente una delle parole chiave (Williams 1983) dell'ultimo trentennio. A partire dalla fine degli anni '80, guardando all'impatto dell'intensificarsi dei commerci globali ed al diffondersi a livello internazionale dei medesimi prodotti, diversi contributi (e.g. Bauman 1998, Giddens 1990, 2000, Harvey 1990) hanno descritto l'emergere di un omologato ed omologante orizzonte segnato dal venir meno della diversità bioculturale (Maffi 2001) locale a favore dell'imporsi di un unico modello egemone di consumo. In questa ampia discussione, l'antropologia ha posto in risalto le peculiarità locali, i percorsi di adattamento ed addomesticamento dei modelli internazionali a livello del territorio (Applbaum 2000, Miller 1995, Shankar 2012, Tsing 2005), suggerendo come dietro l'omologante superficie dei *global brand*, la realtà quotidiana del mondo della globalizzazione fosse tutt'altro che uniforme, ma di particolari territoriali e di comunità. A dispetto di queste storie puntuali, è evidente il percorso di integrazione

delle forme di consumo che si lega ad una progressiva semplificazione dell'orizzonte merceologico (Phillips 2006).

Se, complessivamente, il fenomeno della globalizzazione è spesso letto come fenomeno omologante, l'analisi dei processi contemporanei ha messo in evidenza come la globalizzazione si avveri attraverso massicci fenomeni di migrazione. L'immaginario contemporaneo si lega alla drammaticità di un'emergenza presente, legata per lo più a movimenti di persone comuni causati da fenomeni bellici o di forte squilibrio economico (Zanfrini 2018). A fianco di questi movimenti, si leggono i movimenti delle elite globali, ormai da oltre un ventennio viste come vera e propria classe 'globale' (Bauman 1998). Complessivamente, l'orizzonte globale è segnato dal movimento di persone e dal rimescolamento dell'*ethnoscape* glocale: un processo che trasforma ed ibrida orizzonti di conoscenze ed ecosistemi (Pieroni and Vandebroek 2009). In particolare, laddove a fronte di ciò si fa centrale il tema della multiculturalità all'interno dell'agenda pubblica (Fontefrancesco 2012), l'orizzonte gastronomico si arricchisce di prodotti e di esperienze (Abbots 2016, Domingos, Sobral, and West 2014), nonché di nuove pratiche alimentari espressione di ibridazione culturale (e.g. Mata Codesal 2010, Park 2017). L'orizzonte multietnico è, quindi, una realtà frastagliata, varia, ricca di prodotti dalle storie più disparate e dal sapore spesso globale, seppure non sempre la semplice presenza di una comunità migrante, anche di cospicue dimensioni, all'interno di una realtà locale modifica il *foodscape* affermando nello spazio pubblico nuove merceologie (Fontefrancesco et al. 2019).

La letteratura ci restituisce, quindi, un orizzonte in movimento a livello globale, contrastato tra fenomeni di omologazione e di diversificazione. In questa raffigurazione della complessità (Law and Mol 2002), il dibattito viene a definire una visione complessivamente unitaria del mercato e dell'economia, a dispetto dei numerosi moniti avanzati dall'antropologia nell'arco di oltre un cinquantennio (Carrier 2005, Hann and Hart 2009, Hann and Hart 2011, Polanyi 2001, Polanyi and Dalton 1971) indirizzati ad abbandonare facili universalismi epistemici. È possibile, infatti, che la multiculturalità sia solo un fattore positivo per la consistenza della realtà merceologica di un mercato di fronte all'impatto della globalizzazione?

3. I mercati della contea di Nakuru

Questa domanda muove una riflessione etnografica condotta nella contea di Nakuru, nella Rift Valley keniota volta ad interpretare le dinamiche di base che toccano e muovono lo sviluppo dei mercati agroalimentari della nazione.

Il Kenya è una delle dieci più grandi economie dell'Africa e la più grande nell'Africa Orientale (Fund 2018). Dal 2000 ha conosciuto una costante crescita demografica che ha portato la nazione a raggiungere i 49.5 milioni di abitanti nel

2016. A dispetto dell'aumento progressivo dell'aspettativa di vita media, che oggi ha raggiunto i 65 anni, la popolazione resta giovane, con oltre il 40% inferiore ai 15 anni (United Nations Department of Economic and Social Affairs Population Division 2017). Seppure ancora profondamente legata all'agricoltura, settore che nel 2016 ha generato il 35.6% del prodotto interno lordo e occupato il 60% della mano d'opera, la nazione sta affrontando una rapida urbanizzazione. Laddove oggi un terzo della popolazione vive nei centri urbani, tale percentuale è annualmente in aumento, con un trend medio del 5% (United Nations Department of Economic and Social Affairs Population Division 2017). La crescita delle città è uno dei fattori trainanti dell'economia nazionale, in rapidissima crescita se si pensa che nel quadriennio 2012-2016 il prodotto interno lordo è cresciuto complessivamente del 39.9% raggiungendo il volume complessivo di 70.53 miliardi di dollari americani (2017).

In questo contesto, il settore agricolo e agroalimentare si è progressivamente trasformato, seguendo un percorso di forte industrializzazione (BMI Research 2016, Sanchez, Denning, and Nziguheba 2009, Snipes and Gitonga 2014). Questa rivoluzione verde è stata trainata dall'esportazione di *cash-crops,* quali ortaggi, frutta esotica, tè, caffè, tabacco e spezie. Particolarmente, importante, è l'industria floricola (Dolan 2007), i cui prodotti sono per lo più venduti in Europa ed India. La crescita del comparto agricolo si unisce alla sviluppo del settore alimentare, in continua crescita con medie annue stimate del 10% nell'ultimo quinquennio (BMI Research 2016, BMI Research 2018). Centrale a questo incremento è stata la crescente domanda della *middle class* urbana (BMI Research 2016, BMI Research 2018), nonché lo sviluppo di una diffusa rete di attività legate al settore della grande distribuzione organizzata dominata da attori locali, quali Nakumatt, Uchumi, Tuskys e Naivas (BMI Research 2016), che si presenta come naturale interfaccia per l'acquisto di prodotti alimentari per le fasce più abbienti della popolazione urbanizzata, laddove i mercati tradizionali svolgono un ruolo centrale per il mondo rurale e le classi meno agiate (Lubaale and Nyang`oro 2013).

L'ultimo decennio ha corrisposto con una progressiva trasformazione del panorama gastronomico keniota. In particolare, laddove il mercato agroalimentare vive ancora di una fortissima frammentarietà, si è consolidata una rete di scambi diffusa in tutto il territorio nazionale caratterizzata dalla forte mobilità delle merci. Inoltre, in particolare dalle aree urbane si va strutturando una domanda crescente per prodotti regionali, quali il latte di cammello (Musinga, Kimenye, and Kivolonzi 2008), richiesto dalle nuove classi medie urbane migrate dai territori periferici della nazione. A dispetto di ciò, questi prodotti regionali, in particolare gli *Indigenous Crops* (d'ora in poi, nel testo IC) occupano uno spazio marginale nel mercato, anche nelle zone peri-urbane e rurali.

Gli IC sono accumunati dall'essere specie selvatiche, o varietà ed ecotipi diffuse in particolari areali ma rari nelle altre aree del mondo, che vedono perdere la loro centralità economica a fronte di nuove specie commerciali (Gruere, Nagarajan,

and King 2007). Si stima che nel continente africano 539 prodotti vegetali (ortaggi, cereali e legumi) e 645 specie frutticole appartengano a questa categoria (Padulosi 2017). Se, però, da una parte le Nazioni Unite hanno visto in essi uno strumento per il conseguimento dei Millennium Development Goal, in particolare per quanto riguarda la lotta alla fame e al rafforzamento della sostenibilità ambientale, dall'altra, oggi si constatano le difficoltà di produzione, commercializzazione e ampio consumo (Will). Nell'ultimo ventennio è cresciuto l'interesse scientifico e pubblico verso tali prodotti. In particolare, si è interrogata la marginalizzazione di questi prodotti a livello locale (Petrini 2009, Shiva 2000, Shiva 2012), legando il tema della perdita della biodiversità a quello dell'erosione della diversità culturale causata dall'imporsi di modelli culturali e prodotti globalizzati (Aa.Vv. 2011, Padulosi et al. 2002, Prescott Allen and Prescott Allen 1990). È alla luce di questo quadro emergente, che lega assieme temi di sviluppo locale, che gli IC appaiono importanti *proxy* dei cambiamenti a livello economico e culturale, particolarmente illuminanti sulle dinamiche che contrappongono globalizzazione a multietnicità nell'ambito della definizione della consistenza merceologica dei mercati. Infatti, questi prodotti a livello locale vedono il loro spazio conteso e perso di fronte all'avvento di nuove varietà commerciali, alloctone, ma capaci di più alte rese. Dall'altro, gli IC, in un contesto di migrazione, sono tra i primi prodotti che le comunità migranti ricercano sul mercato per continuare le proprie abitudini alimentari nel nuovo luogo di residenza e, quindi, tra le prime merceologie ad affermarsi nello spazio pubblico, in quanto «facilitate the construction of discrete migrant subjectivities and group identities by both inclusion – in that they reaffirm relations between migrants - and exclusion – in that others in the host region do not share migrant tastes». (Abbots 2016)

La ricerca, parte del progetto di ricerca "Sistemi Alimentari per lo Sviluppo Sostenibile" finanziata dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, è partita dalla necessità di comprendere la presenza ed il ruolo socioeconomico svolto dagli IC all'interno dei mercati della contea di Nakuru (Corvo and Fontefrancesco 2018), al fine di comprendere su quali basi culturali si sviluppasse l'offerta di prodotti alimentare dei mercati di questa regione particolarmente rappresentativa della nazione.

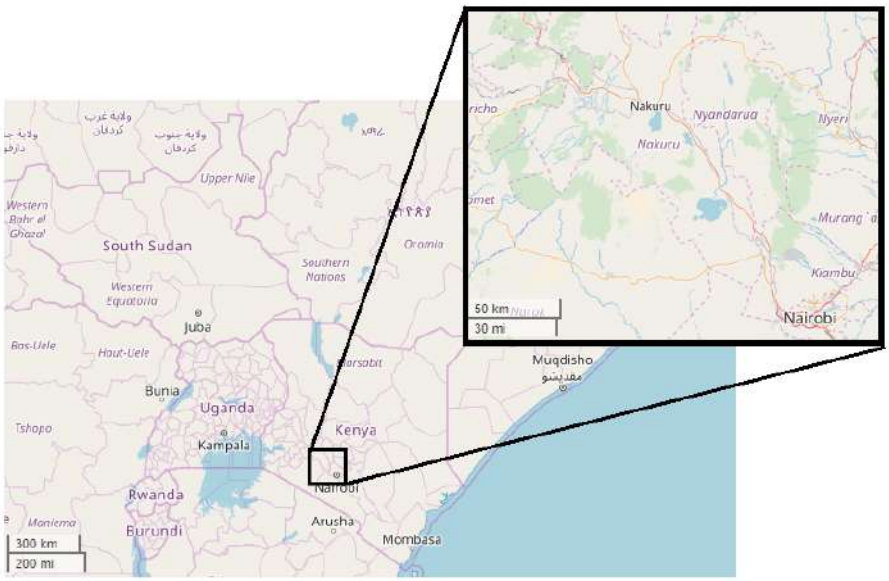

Fig. 1. Localizzazione della Contea di Nakuru.

La contea di Nakuru è situata nella Rift Valley, tra longitudine 35’ 28” e 35’ 36”, e latitudine N 0’ 12” and S 1’ 10”. Confina con otto alte contee: ad ovest, Kericho e Bometto; a nord, Koibatek e Laikipia; a est, Nyandarua; a sud-ovest Narok; a sud, Kajiado e Kiambu. Copre un’area di 7,235.3 km^2, approssimativamente la grandezza del Friuli-Venezia Giulia, ad un’altitudine di 2100 m sul livello del mare. È una regione multietnica con una popolazione di 500.000 abitanti e un’economia basata primariamente sull’agricoltura. Nakuru è la capitale della contea e la quarta città più grande del Kenya, vitale centro industriale e del terziario. La rimanente parte della contea è agricola, caratterizzata dalla giustapposizione di grandi imprese agricole con piccole aziende, per lo a conduzione famigliare. La contea è coltivata per lo più a orzo, grano, mais, legumi e ortaggi, producendo prevalentemente per l’export o le fabbriche alimentari di Nakuru (Ogeto et al. 2013). L’industria floricola è, però, di primaria importanza all’interno dell’economia della regione. Per lo più localizzata attorno al lago Naivasha, essa è la più importante e caratterizzante realtà del panorama agricolo locale (Adeola, Meru, and Kinoti 2018, Bolo 2008). A dispetto della presenza di questo vasto network produttivo, la contea è una realtà segnata da un alto tasso di povertà e disoccupazione (Sassi and Zucchini 2018). Questo dato trova un riscontro nella cospicua e diffusa giustificazione di mercati formali ed informali, nelle molteplici forme di economia di sussistenza adottate dalle comunità locali che vedono combinare compra-vendita, autoproduzione e consumo.

La ricerca, condotta tra febbraio e dicembre 2018, in collaborazione con Slow

Food Kenya, ha analizzato in chiave etnografica i mercati di questa regione. L'analisi si è focalizzata su 19 mercati, localizzati nelle figg. 1 e 2 ed elencati nella Fig. 3.

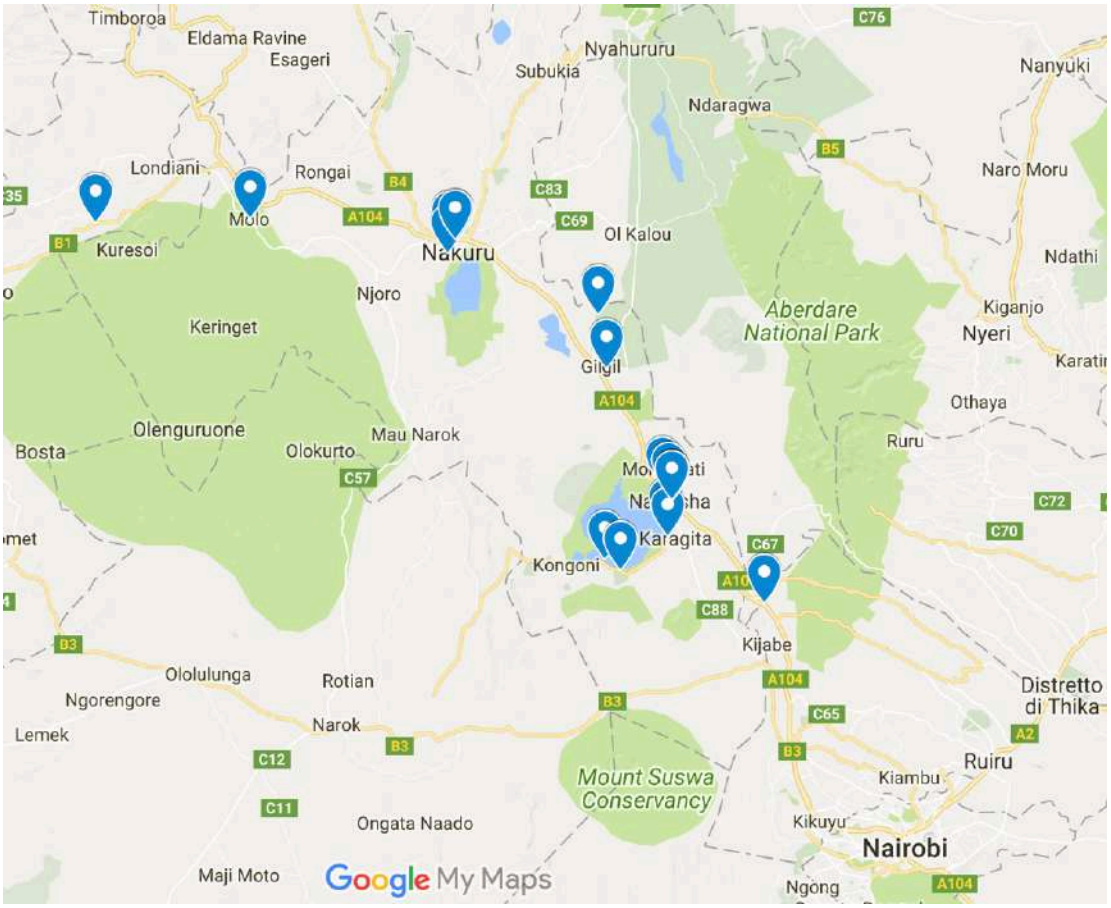

Fig. 2: La mappa, geolocalizza i mercati analizzati all'interno della contea di Nakuru.

Nome del mercato	**Ubicazione**	**Coordinate**	**Tipologia di mercato**
Chepseon Market	Chepseon Village, Kipkelion District, Nakuru County	-0.25621, 35.47766	Dettaglio
Delamere Farm Shop	Naivasha Town, Naivasha District, Nakuru County	-0.693, 36.41998	Supermercato

Gilgil market	Gilgil Town, Naivasha District, Nakuru County	-0.49893, 36.32683	Dettaglio
Gitare market	Gitare Village, Naivasha District, Nakuru County	-0.40949, 36.31187	Dettaglio
Jamaa supermarket	Naivasha Town, Naivasha District, Nakuru County	-0.71772, 36.43291	Supermercato
Kamere landing beach	Kamere Village, Naivasha District, Nakuru County	-0.81562, 36.32404	Ingrosso / Dettaglio
Kamere market	Kamere Village, Naivasha District, Nakuru County	-0.83367, 36.35004	Dettaglio
Karagita landing beach	Karagita village, Naivasha District, Nakuru County	-0.76199, 36.42562	Ingrosso / Dettaglio
Karagita market	Karagita village, Naivasha District, Nakuru County	-0.77747, 36.42768	Dettaglio
Kinare market	Kinare village, Kiambu county	-0.88916, 36.589	Ingrosso
Molo City Market	Molo Town, Molo Distrcit, Nakuru County	-0.24993, 35.73448	Ingrosso
Naivas supermarket	Naivasha Town, Naivasha District, Nakuru County	-0.7163, 36.43567	Supermercato
Naivasha municipal market	Naivasha Town, Naivasha District, Nakuru County	-0.71691, 36.43532	Dettaglio
Naivasha Wholesale Market	Naivasha Town, Naivasha District, Nakuru County	-0.71672, 36.43624	Ingrosso
Nakuru wholesail and retail market	Nakuru Town, Nakuru District, Nakuru County	-0.2852, 36.07709	Ingrosso / Dettaglio
Ponda mali market	Nakuru Town, Nakuru District,	-0.30808, 36.0625	Dettaglio

	Nakuru County		
Top market	Nakuru Town, Nakuru District, Nakuru County	-0.28466, 36.07485	Dettaglio
Tuskys Supermarket	Naivasha Town, Naivasha District, Nakuru County	-0.70379, 36.4295	Supermercato
Nakumatt, WestSide Mall	Nakuru Town, Nakuru District, Nakuru County	-0.28721, 36.0636	Supermercato

Fig. 3: Elenco dei mercati analizzati, geolocalizzazione e tipologia.

Il campione analizzato comprende le diverse tipologie di mercati presenti sul territorio. L'attività realizzata nei mercati si è suddivisa in tre fasi principali: sopralluogo dell'area, mappatura dell'offerta e raccolta delle informazioni relative ai prodotti oggetto d'indagine. Laddove per i mercati tradizionali si è provveduto ad una puntuale verifica di tutti i prodotti alimentari offerti, l'analisi dei supermercati è stata svolta come verifica locale, andando puntualmente a esaminare la presenza delle merceologie presenti nei mercati all'interno dei negozi ed eventuale offerta suppletiva di analoga merceologia. In tal senso, non sono state verificate le offerte nei reparti specializzati nei congelati o nei trasformati industriali, ma ci si è focalizzati sull'offerta del prodotto fresco.

La ricerca sul campo è stata preceduta da un'analisi della letteratura esistente con il fine di identificare in via preliminare gli IC maggiormente diffusi sul territorio keniota con particolare attenzione per le specie prodotte, raccolte e consumate nella contea di Nakuru. La letteratura identifica un limitato campione di prodotti animali, legati ad animali domestici particolarmente legati alle comunità indigene (Barstow and Zocchi 2018, Zocchi 2018). La parte più consistente dei NUS ha, però, origine vegetale. In Kenya, sono state censite oltre 800 piante utilizzate in ambito alimentare; di queste, 210 sono verdure coltivate o selvatiche (Maundu, Kabuye, and Ngugi 1999). Nella contea di Nakuru è evidenziato il ruolo giocato dai vegetali a foglia definiti comunemente *African leafy vegetables* o *Indigenous leafy vegetables*, ed identifica i seguenti IC quali i più ricorrenti: *Amaranthus* sp., *Basella alba* L.*, Brassica carinata* A. Braun*, Cajanus cajan* (L.) Millsp.*, Cleome gynandra* L.*, Corchorus olitorius* L.*, Cucurbita* sp., *Solanum nigrum* L. e *Vigna unguiculata* (L.) Walp. (Shackleton, Pasquini, and Drescher 2009). In particolare, la contea si distingue per la presenza di alcune specie unicamente presenti in questo areale: *Crotalaria brevidens* Benth., *Crotalaria ochroleuca* G.Don e *Urtica massaica* Mildbr. (Maundu and Imbumi 2003).

Durante l'analisi dei mercati si è verificata la presenza degli IC, in particolare quelli di origine vegetale o micotica, e dei loro trasformati identificati in via preliminare ovvero direttamente sul campo in caso di specie o varietà non riscontrate durante la revisione della letteratura esistente.

La raccolta delle informazioni è stata condotta attraverso interviste semi-strutturate fatte a commercianti e responsabili delle strutture mercatali. Le interviste sono state anche lo strumento usato per approfondire dinamiche del mercato legate a disponibilità e varietà dell'offerta, consuetudini connesse alla vendita, abitudini di acquisto e consumo, nonché il profilo degli avventori e dei commercianti, ulteriormente approfondito attraverso il metodo della storia di vita (Bertaux 1999).

4. Il *foodscape* dei mercati della Contea di Nakuru

La ricerca condotto ha, quindi, dettagliato un fondamentale aspetto del *foodscape* dei mercati della contea di Nakuru. La ricerca ha portato all'identificazione di 155 prodotti di interesse alimentare. È stato possibile classificare i prodotti in categorie merceologiche specifiche. In totale ne sono state censite 17, la maggior parte delle quali appartengono al regno vegetale. Tra di esse le categorie più rappresentative, da un punto di vista quantitativo, sono frutta, legumi, verdure a foglia ed ortaggi. Una diversità ed una profondità minore dell'offerta si sono riscontrate per i prodotti primari di origine animale. Sono presenti due sole categorie merceologiche ovvero carni avicole, ovi-caprine e bovine e prodotti ittici di acqua dolce. Nei mercati analizzati la vendita dei prodotti appartenenti alla prima categoria avviene soprattutto al dettaglio, principalmente in piccoli empori specializzati nella vendita di carni rosse. Al contrario il commercio di carni bianche, anch'esso al dettaglio, è realizzato all'interno dei mercati. La compravendita del pollame è usualmente abbinata al commercio di generi alimentari di origine vegetale. Il mercato dei prodotti ittici è fortemente legato ai bacini idrici di Naivasha, Baringo e del Lago Vittoria. Nel distretto di Naivasha, la vendita all'ingrosso del pesce avviene direttamente nel porto di sbarco, luogo in cui si riforniscono intermediari e rivenditori locali. La diversità di specie ittiche è alquanto limitata. La carpa (*Cyprinus carpio* L.) e la tilapia (*Tilapia* sp.) rappresentano i prodotti ittici maggiormente venduti nella contea di Nakuru.

Per quanto riguarda i prodotti trasformati è stata censita una discreta diversità di categorie merceologiche ma, allo stesso tempo, una limitata varietà di prodotti all'interno delle stesse. Tra i più rappresentativi vi sono farine a base di cereali e di verdure a foglia, per quanto riguarda gli alimenti trasformati a partire da materie prime vegetali, mentre tra i prodotti di origine animale l'unica categoria rappresentata è quella delle conserve ittiche. Nello specifico gli *omena*, piccoli pesci essiccati provenienti dal lago Vittoria, e la farina derivante dalla loro molitura, rappresentano i prodotti più diffusi nei mercati locali.

Nome scientifico	**Nome inglese del prodotto**	**Nome italiano del prodotto**	**Categoria**	**Accessi**
Solanum tuberosum L.	Potato	Patate	Radici e tuberi	**16**
Allium cepa L.	Red onion	Cipolle rosse	Ortaggi	**16**
Solanum lycopersicum L.	Tomato	Pomodori	Ortaggi	**16**
Brassica carinata A.Braun	Collard green	Cavolo nero	Verdure a foglia	**14**
Ipomoea batatas (L.) Lam.	Sweet potato	Patata dolce	Radici e tuberi	**14**
Colocasia esculenta (L.) Schott	Taro	Taro	Radici e tuberi	**14**
Amaranthus sp.	Amaranth	Amaranto (coltivato e selvatico)	Verdure a foglia	**13**
Brassica carinata A.Braun	Cabbagge	Cavolo	Ortaggi	**13**
Eleusine coracana (L.) Gaertn.	Finger millet	Miglio indiano	Grani e cereali	**13**
Lablab purpureus (L.) Sweet	Lablab bean	Fagiolo Lablab	Legumi	**13**
Lens culinaris Medik.	Lentil	Lenticchia	Legumi	**13**
Pisum sativum L.	Pea	Pisello	Legumi	**13**
Musa sp.	Plantain	Banana verde (varietà commerciali)	Frutta	**12**
Oryza sativa L.	Rice	Riso	Grani e cereali	**12**
Beta vulgaris L.	Swiss chard	Bietola	Verdure a foglia	**12**
Solanum nigrum L.	-	African nightshade / Black nightshade	Verdure a foglia	**11**
Musa sp.	Sweet banana	Banana	Frutta	**11**
Zea mays L.	Maize	Mais	Grani e cereali	**10**
Mangifera indica L.	Mango	Mango (varietà commerciali)	Frutta	**8**

Fig. 4: Prodotti vegetali con maggiore frequenza nei mercati analizzati

Dall'analisi emerge quindi che il mercato alimentare della contea di Nakuru presenta una maggiore diversità di prodotti vegetali (111) seguiti da alimenti trasformati (27) e da prodotti primari di origine animale (17). Partendo da questa osservazione è stato deciso di concentrare la ricerca sui prodotti afferenti a questa categoria, investigando il mercato dei prodotti primari e trasformati di origine vegetale.

Emerge, quindi, la rilevanza del dato vegetale sia per diversità merceologica che per profondità dell'offerta. Sono sei le categorie merceologiche in cui i 111 prodotti possono essere suddivisi. Per lo più questi sono prodotti frutticoli (30), legumi (26) e verdure a foglia (15). La rappresentatività di tali categorie è, però, meno rilevante se si esamina la frequenza con cui i prodotti afferenti a tali classi sono stati censiti. Fig. 4 mette in evidenza come solamente 2 varietà di frutta, 5 di legumi e 3 di verdure a foglia compaiono con una frequenza considerevole, essendo presenti in almeno 10 dei 19 mercati analizzati. Considerando il dato sulla frequenza, si evince che il mercato agroalimentare è dominato da un numero limitato di prodotti, perlopiù *cash-crops*. Come da Fig. 5, i prodotti maggiormente diffusi nell'areale sono: patate (16), tra i tuberi, cipolle rosse (16), pomodori (16) e cavoli (13), tra gli ortaggi, miglio indiano (13), riso (12) e mais (10), tra i cereali, cavolo nero (14) e foglie di amaranto (13), tra le verdure a foglia e, infine, banane (12) e mango (8) per quanto riguarda i prodotti frutticoli.

La tipologia dei prodotti offerti non varia considerevolmente a seconda dell'ubicazione geografica del mercato. Differenze parziali si riscontrano invece in base al tipo di struttura ed al contesto in cui si inserisce. Esse riguardano i quantitativi venduti, l'ordine di importanza commerciale e la provenienza dei prodotti. Nei mercati all'ingrosso delle aree urbane e periurbane i prodotti commercializzati in quantità maggiori sono: cavolo, pomodoro, mango, banana e mais. In merito alla provenienza del prodotto è possibile evidenziare un duplice trend: ortaggi, tuberi e cereali sono prodotti localmente mentre la maggior parte dei prodotti frutticoli provengono da altre contee keniote. Contrariamente, i centri di smercio ubicati nelle aree rurali tendono a concentrare l'offerta su di un numero più ridotto di prodotti, spesso coltivati localmente.

Nel mercato al dettaglio, urbano e rurale, ai più comuni *cash-crop* si affiancano vegetali prodotti su piccola scala. Tra di essi troviamo verdure a foglia tradizionali (*African leafy vegetables*) e prodotti frutticoli, spontanei e coltivati, tra cui *banana passion* (*Passiflora mollissima* (Kunth) L.H. Bailey), *egusi melon* (*Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai), *ivy gourd* (*Coccinia grandis* (L.) Voigt), *mountain paw paw* (*Vasconcellea pubescens* A.DC.), ecc. È necessario sottolineare che i quantitativi venduti, così come la frequenza con cui si trovano, sono limitati.

L'offerta presente nel mercato tradizionale è quasi totalmente riproposta nei punti vendita della grande distribuzione organizzata ed ulteriormente arricchita con

prodotti esotici. Tra i vegetali, l'offerta di ortaggi e frutta locale e nazionale è arricchita dall'inserimento di prodotti di origine e provenienza estera. È interessante notare la presenza di vegetali di origine asiatica frequentemente utilizzati nella cucina indiana e cinese. Le verdure a foglia ricoprono una posizione centrale sia per presenza che per profondità dell'offerta. Situazione analoga si è rilevata per legumi e cereali. L'offerta è composta da varietà tradizionali quali *fagiolo dall'occhio* (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.), fagiolo *lablab* (*Lablab purpureus*) e fagiolo caiano (*Cajanus cajan* (L.) Millsp.), per quanto riguarda i legumi, miglio indiano (*Eleusine coracana* (L.) Gaertn.), miglio perlato (*Pennisetum glaucum* (L.) R.Br.) e sorgo (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) nel caso dei cereali. Alle varietà tradizionali, spesso prodotte a livello nazionale, si affianca un'offerta di prodotti che si discosta da quella presente nei mercati tradizionali.

Nome scientifico	**Nome inglese del prodotto**	**Nome in italiano**	**Categoria**	**Frequenza**
Colocasia esculenta (L.) Schott	Taro		Radici e tuberi	14
Amaranthus sp.	Amaranth	Amaranto (Coltivato e spontaneo)	Verdure a foglia	13
Eleusine coracana (L.) Gaertn.	Finger millet	Miglio indiano	Grani e cereali	13
Lablab purpureus (L.) Sweet	Lablab bean	Fagiolo Lablab	Legumi	13
Cucurbita sp.	Pumpkin	Zucca	Ortaggi	13
Solanum nigrum L.	African nightshade / Black nightshade (Varietà introdotta)	-	Verdure a foglia	11
Vigna unguiculata	Cowpea	Fagiolo dall'occhio	Legumi	9
Cajanus cajan (L.) Millsp.	Pigeon pea	Fagiolo caiano	Legumi	9
Vigna unguiculata	Cowpea leaves	Foglie di fagiolo	Verdure a foglia	7

(L.) Walp.		dall'occhio		
Solanum nigrum L.	Morella (African nightshade / Black nightshade) (Varietà indigena)	-	Verdure a foglia	6
Phaseolus lunatus L.	Broad bean	Fagiolo di Lima	Legumi	6
Cucurbita sp.	Pumkin leaves	Foglie di zucca	Verdure a foglia	6
Sorghum bicolor (L.) Moench	Sorghum	Sorgo	Grani e cereali	5
Urtica massaica Mildbr.	Stinging nettles	-	Verdure a foglia	4
Corchorus olitorius L.	Jute mallow	Malva iuta	Verdure a foglia	3
Symphytum sp.	Russian comphrey	-	Verdure a foglia	3
Basella alba L.	Malabar spinach	Spinacio di Malabar	Verdure a foglia	2
Cucurbita sp.	Pumpkin leaves	Foglie di zucca	Verdure a foglia	2
Pennisetum glaucum (L.) R.Br.	Pearl millet	Miglio perlato	Grani e cereali	2
Crotalaria brevidens Benth.	Slender leaf	-	Verdure a foglia	2
Cleome gynandra L.	Spider plant	-	Verdure a foglia	2
Annona senegalensis Pers.	Wild custard apple	Mela cannella africana	Frutta	2
Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai	Egusi melon	-	Frutta	1
Brassica	Ethiopian mustard	Cavolo	Verdure a	1

carinata A.Braun		d'Abissinia	foglia	
Flacourtia indica (Burm.f.) Merr.	Governor's plum / Indian plum	Prugnolo malgascio	Frutta	1
Coccinia grandis (L.) Voigt	Ivy gourd / Scarlet gourd	Zucca di edera / Zucca scarlatta	Ortaggi	1

Fig. 5: Lista degli IC in ordine di importanza/frequenza di cui si fornisce nome scientifico, inglese e italiano.

A fronte di questa varietà, nei mercati tradizionali l'offerta di prodotti trasformati è limitata così come i metodi utilizzati per la loro conservazione. Prevalgono farine cerealicole e a base di verdure a foglia ottenute tramite essiccatura e successiva molitura del prodotto. Emerge la quasi totale assenza di prodotti ottenuti tramite processi fermentativi. L'unico afferente a tale categoria risulta essere la *busaa*, bevanda fermentata a base di semi di miglio germogliati ed essiccati. Nei punti vendita della grande distribuzione organizzata, invece, la varietà di prodotti trasformati è maggiore, soprattutto tra le farine e preparati a base di cereali. A detta degli informatori e degli intervistati la differenziazione dell'offerta di tale tipologia di prodotti ha come obiettivo quello di soddisfare la domanda multietnica, proponendo preparati a base di singoli cereali oppure mix degli stessi. In questo contesto variegato è stato possibile identificare 27 IC appartenenti a 6 categorie merceologiche. La maggior parte sono verdure a foglia (12), legumi (4) e cereali (4). L'offerta di prodotti frutticoli, ortaggi e tuberi tradizionali risulta invece meno differenziata.

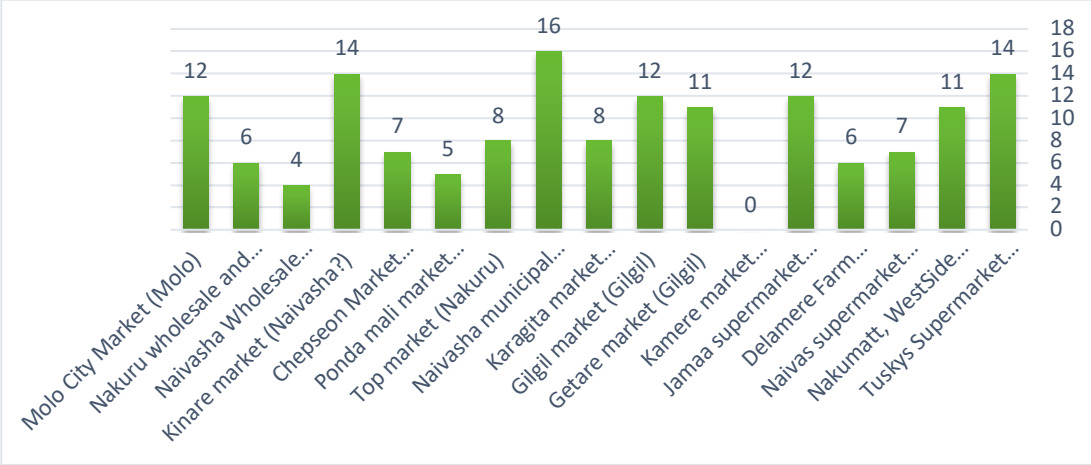

Fig. 6: Diversità di NUS nei mercati oggetto d'indagine.

Ad una discreta varietà di prodotti, si contrappone una limitata diffusione degli stessi ed una sostanziale standardizzazione dell'offerta. Dei 27 prodotti censiti, solo il 22,2% sono presenti in più di 10 mercati. In ordine di importanza troviamo: *taro* (Colocasia esculenta (L.) Schott), amaranto (*Amaranthus* sp.), miglio indiano (*Eleusine coracana* (L.) Gaertn.), fagiolo *lablab* (*Lablab purpureus* (L.) Sweet), zucca (*Cucurbita* sp.) ed *African nightshade* (*Solanum nigrum* L.).

Tale *trend* è ancor più evidente se si analizzano i dati relativi alle verdure a foglia. Dei 12 prodotti, i più diffusi sono *African nightshade* (varietà introdotta) ed amaranto (specie coltivata). Entrambi sono stati censiti nelle diverse aree indagate sia nei mercati tradizionali sia nei punti vendita della grande distribuzione organizzata. Da una prima analisi, l'*African nightshade* risulta essere la verdura a foglia tradizionale maggiormente diffusa nei mercati regionali di Nakuru a tal punto da essere considerato un cash-crop.

Per le altre verdure a foglia tradizionali si è riscontrata una presenza e diffusione molto più limitate. In particolare malva iuta (*Corchorus olitorius* L.), spinacio di Malabar (*Basella alba* L.), *spider plant* (*Cleome gynandra* L.) *e Russian comphrey* (*Symphytum* sp.) sono state censite nei mercati al dettaglio e, più raramente, nei mercati all'ingrosso situati in contesti rurali. Dalle interviste è emerso che la minore diffusione di tali vegetali è dovuta alla scarsa conoscenza del prodotto ed alla reticenza del consumatore keniota ad introdurre nuovi alimenti nella propria dieta. Il consumo di determinati IC, quali *slenderleaf* (*Crotalaria brevidens* Benth.), malva iuta e *spider plant*, è inoltre legato a specifici gruppi etnici.

Allo stesso modo la commercializzazione di tali prodotti è condizionata dalla loro vita utile limitata e dalla scarsa diffusione di tecniche di preservazione. L'unica pratica di conservazione adottata risulta essere l'essiccatura: le foglie vengono disidratate naturalmente e macinate. Tale metodo di conservazione è utilizzato solamente con determinate varietà di verdura a foglia quali amaranto e *stinging nettles* (*Urtica massaica* Mildbr.).

Per completare l'analisi del ruolo svolto dagli IC nei mercati è opportuno considerare il nesso tra diversità d'offerta e tipologia di mercato. Fig. 6 evidenzia gli andamenti riscontrati. In generale nel mercato tradizionale la categoria con più ampia varietà di prodotti risulta quella delle verdure a foglia, contrariamente a quanto riscontrato nei punti della grande distribuzione organizzata in cui prevalgono prodotti cerealicoli e legumi.

Per quanto riguarda le verdure a foglia esistono delle differenze consistenti tra mercati all'ingrosso ed al dettaglio relativamente alla profondità dell'offerta. Nella quasi totalità dei mercati all'ingrosso sono state censiti solamente tre prodotti: amaranto, *African nightshade* e foglie di fagiolo dell'occhio. Al contrario, nei mercati al dettaglio si è rilevata un'offerta più ampia ed allo stesso tempo delle differenze sostanziali a seconda del contesto in cui si inseriva la struttura. Nei mercati cittadini e

nelle zone rurali la diversità di verdure a foglia tradizionali è notevole. Nelle ultime, oltre ai prodotti coltivati, è stato possibile censire diversi vegetali frutto della colletta spontanea. Al contrario, nei mercati ubicati nelle zone periurbane la diversità di prodotti è risultata minima, riducendosi a due soli prodotti: amaranto ed *African nightshade*.

Comparando la diversità degli IC dei mercati tradizionali con la gamma di prodotti presente nei supermercati della zona emerge una sostanziale uniformità dell'offerta. Come accennato in precedenza, le differenze principali sono rappresentate da una maggiore varietà cerealicola e di legumi, molti dei quali non sono commercializzati nei mercati tradizionali. Tra le verdure a foglia l'offerta comprende la totalità dei prodotti presenti nei mercati tradizionali all'ingrosso. La varietà è invece minore rispetto al mercato al dettaglio che risulta ulteriormente arricchita dalla presenza di specie spontanee.

5. Interpretare la marginalità

A dispetto della ricchezza gastronomica nell'uso di IC che si attesta a livello domestico nella contea anche tra gli strati più esposti della popolazione (Ellena 2018), e più generalmente nella nazione (Barstow and Zocchi 2018), la ricerca mette in evidenza la poca diversità del *foodscape* dei mercati della contea di Nakuru: un appiattimento che non appare però essere risultato di politiche od iniziative economiche dal sapore globale e che stride fortemente con il dato multietnico del territorio d'indagine. Per comprendere questo dato, quindi, è necessario guardare alla realtà locale ed alle dinamiche proprie dello sviluppo, in primo luogo da un punto di vista storico.

Il consumo di IC ha subito un declino sostanziale a partire dal periodo precoloniale fino alla fine del XX secolo (Maundu 1997). Politiche agricole nazionali volte all'implementazione di colture per il mercato estero hanno generato una flessione della produzione e del consumo di IC ed in particolare dei così detti *African leafy vegetables* (Irungu et al, 2006). Un cambio di tendenza si è registrato a partire dagli anni '90 del secolo scorso e si è affermato nei decenni a seguire. Il recupero delle verdure tradizionali è stato favorito da un rinnovato interesse per le proprietà nutrizionali da parte del pubblico urbano, dal potenziale commerciale di questi prodotti e dalla creazione di nuove opportunità di mercato legate alla stipulazione di contratti di fornitura tra piccoli produttori e *player* della grande distribuzione organizzata (Abukutsa-Onyango et al. 2007, Irungu et al. 2006, Ngugi, Gitau, and Nyoro 2007). A dispetto di questo trend positivo, il mercato risente della frammentazione non solo della catena del valore delle merci (BMI Research 2018), ma soprattutto etnica della realtà locale.

Tanto la letteratura, quanto l'esperienza di campo, pongono in evidenza come il consumo alimentare sia, infatti, profondamente condizionato dall'appartenenza etnica, ancora più del luogo di residenza o del censo di appartenenza, sia per quanto riguarda la scelta degli ingredienti che la loro preparazione. Queste preferenze portano a particolari scelte gastronomiche che possono limitare il consumo vegetale, come nel caso dei Maasai (Fontefrancesco and Lekanaya 2018, Volpato 2018), sviluppare l'uso di verdure a foglia, tra le comunità di agricoltori e di cacciatori-raccoglitori (Maundu 1997), basare la dieta sul pesce, come nell caso dei Luo, ovvero su specifici vegetali, come è il caso dei Kisii e dei Kalenjin, ovvero favorendo l'utilizzo di prodotti vegetali fermentati, come nel caso dei Kikuyu (Kamau 2013, Sassi and Zucchini 2018). Nel caso specifico, la contea di Nakuru vede una stratificazione e accostamento etnico, in cui le comunità Maasai, originarie della regione, occupano un ruolo interstiziale, mentre l'orizzonte è dominato dalla presenza di Kikuyu ed altri gruppi etnici (e.g. Kalenjin, Luhya, Luo, Kamba) (Sassi and Zucchini 2018), migrati nella regione per lavorare presso le attività industriali, commerciali od amministrative di Nakuru e delle altre città, ovvero per prestare la loro manodopera presso le aziende agricole, in particolare le serre, di Naivasha e dell'area rurale. I diversi gruppi etnici vivono giustapposti all'interno del territorio, per lo più rimarcando e mantenendo vive le proprie identità gastronomiche. Queste consuetudini si radicano in un'abitudine individuale e collettiva che alimenta processi identitari che si radicano tanto nella pratica quotidiana quanto nella narrazione orale del passato dei gruppi etnici e della loro gastronomia (Jansen, Horelli, and Quinn 1987, MacWilliam, Desaubin, and Timms 1995). È questa dinamica culturale che si esprime in una domanda gastronomica etnicizzata, puntuale e specializzata su cui è basata l'economia domestica delle famiglie. Gli stessi commercianti, intervistati nei mercati, confermano la frammentazione della domanda e la forte dipendenza della domanda al *background* etnico e culturale di appartenenza. Per usare le parole di un'informatrice, una commerciante del mercato di Nakuru: "le persone mangiano ciò che sono già abituati a mangiare […], non tendono a provare altri prodotti".

Se a livello provato si attestano momenti di scambio di conoscenza nell'uso di prodotti e di pratiche gastronomiche (Ellena 2018), nello spazio pubblico sono limitati i momenti e gli spazi di condivisione e scambio gastronomico, limitati per lo più all'uso di cibi da strada, ovvero alla frequentazione di ristoranti dai menù internazionali.

L'offerta di alimenti proposta nei mercati risente profondamente di questa divisione, marginalizzando l'offerta di IC a favore di quei beni di più largo e comune consumo, quali patate, cipolle, pomodori, cavoli, carote, che sono tra i più diffusi e comuni nei mercati urbani e rurali. Questi prodotti sono accompagnati da altri, per esempio vegetali a foglia, sorgo, pesce, il cui consumo è invece specifico dei maggiori gruppi etnici presenti sul territorio (Sassi and Zucchini 2018). La scelta di questi alimenti risponde in primo luogo alla possibilità di effettivo smercio dei

prodotti, seguendo un principio riassunto vibratamente da parte di una commerciante del Top Market di Nakuru: "vendo quello che mi chiedono; non per forza ciò che mi piace o quello che vorrei per mia figlia". In un contesto di generale scarsa infrastrutturazione, soprattutto per quanto riguarda la tecnologia di conservazione e refrigerazione, la scelta dei prodotti risponde anche alla possibilità effettiva di conservare a lungo le merci. Molti degli IC attestati, infatti, sono prodotti di raccolta per lo più conservati freschi, quindi con una *shelf-life* estremamente corta. Di fronte a questa effimera durata, molti dei negozianti hanno evidenziato come fosse una loro scelta non vendere tali prodotti anche se consapevoli di una possibile domanda da parte della popolazione locale.

I mercati rurali, anche quelli di più grandi dimensioni, sono quelli che presentano più accentuato l'appiattimento e la concentrazione merceologica. Gli IC trovano spazio molto limitato e questo è da imputarsi non tanto al non consumo degli stessi da parte delle famiglie, ma piuttosto a dinamiche private, spesso di autoproduzione: *"li cresco a casa. Perché dovrei comprarli al mercato?",* commentò una contadina di Gilgil. Nei mercati urbani gli IC sono più comuni, seppure comunque in ruolo marginale all'interno della più vasta offerta: .ndubbiamente, la maggiore infrastrutturazione dei mercati, la presenza di un pubblico più ampio, nonché le limitate possibilità lasciate all'autoproduzione, motivano gli abitanti dei centri urbani, in particolare dei quartieri centrali della città di Nakuru, a rivolgersi anche ai mercati per i loro acquisti alimentari (Ruel, Minot, and Smith 2005). Più marcata, la presenza di IC, a fianco di frutta e verdure esotiche, nei supermercati: risultato non tanto di una diversa dinamica d'acquisto, ma della precisa politica commerciale delle più grandi catene di distribuzione mirata ad assolvere completamente ai bisogni dei loro clienti, in particolare quelli più abbienti, di qualsiasi provenienza etnica.

A dispetto della più o meno marcata presenza nei mercati e nei supermercati, non appaiono questi i luoghi ed i canali principali attraverso cui le comunità urbane acquistano IC e preparati più caratteristici della propria dieta. In modo consistente, gli intervistati hanno sottolineato come si avvalgano di altri canali, per lo più informali, per il loro acquisto: gli ordini sono fatti a parenti o persone fidate presente nei luoghi di origine, fatti a telefono, pagati attraverso l'uso del servizio di trasferimento denaro tra utenti del servizio di telefonia cellulare *M-pesa,* quindi inviati e trasportati al proprio domicilio tramite bus o taxi (e.g. *matatu* e *boda boda*).

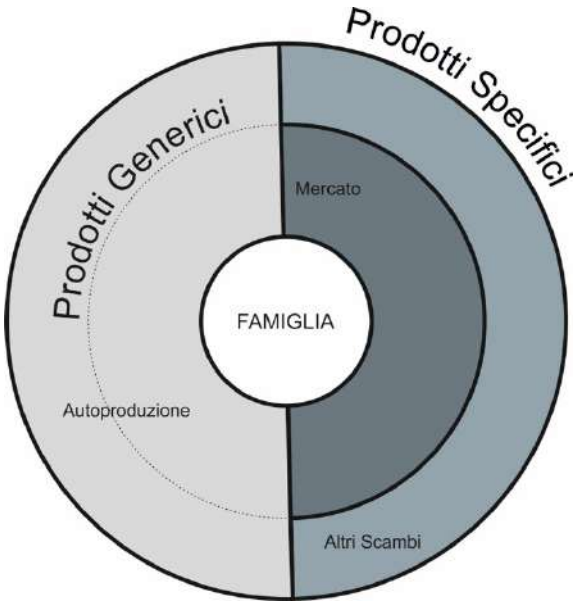

Fig. 7: Canali di approvvigionamento per macro-tipologie prodotti alimentari usati dalle famiglie.

Alla luce di questi scambi, per lo più informali, si può rileggere e meglio comprendere lo sviluppo dei mercati. L'economia di base (Gudeman 2005), l'economia famigliare, si sviluppa combinando pratiche di autoconsumo e di mercato (Fig. 7), affidando al mercato il ruolo principale di proporre i fondamentali e più comuni elementi. In tale senso, il mercato è una zona neutra, di interstizio nel panorama multietnico. Tale interstizialità, però, non si è sviluppata nell'ottica di un principio di unione degli specifici insiemi merceologici attinenti alle diverse culture gastronomiche, ma di interstizio tra queste, semplificando e specializzando l'offerta.

6. Conclusioni

La ricerca evidenzia, quindi, come la semplificazione del *foodscape* dei mercati non è semplicemente fenomeno attinente ai processi di globalizzazione, ma anzi può rispondere alle necessità di convivenza di un paesaggio multietnico. Laddove, infatti, il nucleo di prodotti comuni è comunque significativo e restano vivi canali di approvvigionamento alternativi per la fornitura di prodotti specifici, il mercato assolve il suo compito di piattaforma ed interfaccia quotidiana, concentrando investimenti e possibilità, affrontando orizzonti più sicuri.

Volgendo alle conclusioni, il caso presentato ci suggerisce in primo luogo di ripartire dove il dibattito tra formalisti e sostantivisti si era concluso, ovvero anche nell'analisi dei fatti economici resistere a facili generalizzazioni universalizzanti, in questo caso attinenti all'impatto della globalizzazione o della multiculturalità. Il caso esplorato ci suggerisce, soprattutto, come il mercato svolga un ruolo importante ma non egemone all'interno dell'economia domestica. In particolare, a livello gastronomico esso è la fonte principale attraverso cui ci si approvvigiona di una parte fondamentale degli alimenti. Se il cibo è però oggetto semico capace di esprimere il senso di identità individuale, non è al mercato che le persone si rivolgono per trovare gli ingredienti tramite i quali il linguaggio identitario è composto: per questo sono altri i canali, personali, informali, molto meno de-personalizzati rispetto alla merce venduta nei mercati.

Alla luce di tutto ciò, questo contributo invita a riflettere sui luoghi ed i modi attraverso cui il commercio e la gastronomia si sviluppano, ma soprattutto a guardare alle biografie culturali (Kopytoff 1986) dei singoli prodotti che scandiscono i *foodscape* locali, ai significati e ai valori che si associano ai prodotti venduti nei mercati così come a quelli procurati attraverso altri canali, così da trovare gli elementi per superare tanto affascinanti quanto riduttive antinomie interpretative (e.g. locale vs. globale, plurale vs. standardizzato), riscoprendo così, proprio nel cibo, la molteplicità di forme attraverso cui il cibo svolge e continua a svolgere il suo ruolo di interfaccia trans-culturale, e fondamentale fulcro per comprendere i sistemi economici globali, senza perdere mai il contatto con la realtà della sua base.

Bibliografia

Aa.Vv. 2011. "Saperi Tradizionali, Questioni di Genere e Valori Immateriali," in *Politiche Alimentari e Sostenibilità*. Edited by Aa.Vv., pp. 18-21. Bra: Slow Food.
Abbots, E.-J. 2016. "Approaches to Food and Migration: Rootedness, Being and Belonging," in *The Handbook of Food and Anthropology*. Edited by J. Klein and J. Watson, pp. 115-132. London: Bloomsbury.
Abukutsa-Onyango, M., G. N. Mwai, D. A. Otiato, and J. Onyango. 2007. *Urban and Peri-Urban Indigenous Vegetables Production and Marketing in Kenya*. Maseno University.
Adeola, O., A. K. Meru, and M. W. Kinoti. 2018. "Kenya's Blooming Flower Industry: Enhancing Global Competitiveness," in *Africa's Competitiveness in the Global Economy*. Edited by I. Adeleye and M. Esposito, pp. 331-349. Cham: Palgrave Macmillan.
Appadurai, A. 1996. *Modernity at large: cultural dimensions of globalization*. *Public worlds*. Minneapolis, Minn.: University of Minnesota Press.
Applbaum, K. 2000. Crossing Borders: Globalization as Myth and Charter in American Transnational Consumer Marketin. *american ethnologist* 27:257-282.
Barstow, C., and D. M. Zocchi. Editors. 2018. *Kenya. Food, Knowledge and History of the Gastronomic Heritage.* Bra: Slow Food Editore.
Bauman, Z. 1998. *Globalization. The human consequences*. *European perspectives*. New York: Columbia University Press.
Bertaux, D. 1999. *Racconti di vita. La prospettiva etnosociologica*. Milan: Franco Angeli.
Bestor, T. C. 2001. "Markets: Anthropological Aspects," in *International encyclopedia of the social & behavioral sciences*. Edited by N. J. Smelser and P. B. Baltes, pp. 9227-9231. Amsterdam ; Oxford: Elsevier.
Black, R. 2012. *Porta Palazzo : the anthropology of an Italian market*, 1st ed. edition. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
BMI Research. 2016. *Tanzania Food & Drink Report. Q4 2016*. London: Business Monitor International Ltd.
—. 2018. *Kenya Food & Drink Report*. London: Business Monitor International Ltd.
Bolo, M. O. 2008. "The Lake Naivasha Cut Flower Cluster in Kenya," in *Knowledge, Technology, and Cluster-based Growth in Africa*. Edited by D. Z. Zeng, pp. 37-52. Washington, DC: The International Bank for Reconstruction and Development - The World Bank.
Calvino, I. 1993. *Le città invisibili*. Milano: Mondadori.
Carrier, J. Editor. 2005. *A Handbook of Economic Anthropology*. Cheltenham, UK - Northampton, MA, USA: Edward Eldar.

Colloredo-Mansfeld, R. 2005. "Consumption," in *A Handbook of Economic Anthropology*. Edited by J. Carrier, pp. 210- 225. Cheltenham, UK - Northampton, MA, USA: Edward Eldar.
Corvo, P., and M. F. Fontefrancesco. Editors. 2018. *Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru, Kenya*. Tortona: Vicolo del Pavone.
Dolan, C. S. 2007. Market Affections: Moral Encounters with Kenyan Fairtrade Flowers. *Ethnos: Journal of Anthropology* 72:239-261.
Domingos, N., J. M. Sobral, and H. G. West. 2014. *Food between the country and the city : ethnographies of a changing global foodscape*. New York: Bloomsbury Academic.
Ellena, R. 2018. "Comunità migranti come rifugio di diversità bioculturale: i lavorari delle aziende di fioricultura a Naivasha," in *Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru, Kenya*. Edited by P. Corvo and M. F. Fontefrancesco, pp. 39-42. Tortona: Vicolo del Pavone.
Elyachar, J. 2005. *Markets of Dispossesion: NGOs, Economic Development and the State in Cairo*. Durham, NC: Duke University Press.
Fairhead, J. 2003. *African-American exploration in West Africa : four nineteenth-century diaries*. Bloomington, Ind.: Indiana University Press ; Chesham : Combined Academic.
Fontefrancesco, M. F. 2012. Thirty years of multiculturalism and anthropology. *Antropological Notebooks* 18:59-62.
Fontefrancesco, M. F., C. Barstow, F. Grazioli, H. Lyons, G. Mattalia, M. Marino, A. E. McKay, R. Sõukand, P. Corvo, and A. Pieroni. 2019. Keeping or changing? Two different cultural adaptation strategies in the domestic use of home country food plant and herbal ingredients among Albanian and Moroccan migrants in Northwestern Italy. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 15:11-11.
Fontefrancesco, M. F., and L. N. Lekanaya. 2018. Meanings and taboos in the traditional gastronomy of Maasai communities in Kajiado County, Kenya. *Antrocom. Online Journal of Anthropology* 14:77-85.
Fund, I. M. 2018. *World Economic Outlook: Cyclical Upswing, Structural Change*. Washington, DC: International Monetary Fund.
Giddens, A. 1990. *The Consequences of Modernity*. Cambridge: Polity.
—. 2000. *Runaway world : how globalisation is reshaping our lives*. New York: Routledge.
Gruere, G., L. Nagarajan, and E. D. I. O. King. 2007. *Marketing underutilized plant species for the poor: A case study of minor millets in Kolli Hills, Tamil Nadu, India.* GFU.
Gudeman, S. F. 2005. "Community and economy: economy's base," in *A Handbook of Economic Anthropology*. Edited by J. Carrier. Cheltenham, UK: Edward Eldar.

Hakizimana, C., P. Goldsmith, A. A. Nunow, A. W. Roba, and J. K. Biashara. 2017. Land and agricultural commercialisation in Meru County, Kenya: evidence from three models. *The Journal of Peasant Studies* 44:555-573.
Hann, C., and K. Hart. Editors. 2009. *Market and society: The Great Transformation Today*. Cambridge: Cambridge University Press.
—. 2011. *Economic Anthropology: History, Ethnography, Critique*. London: Polity.
Harvey, D. 1990. *The condition of postmodernity : an enquiry into the origins of cultural change*. Oxford: Basil Blackwell.
Hull, E. 2016. "Supermarket Expansion, Informal Retail, and Food Acquisition Strategies: An Example from Rural South Africa " in *The Handbook of Food and Anthropology*. Edited by J. Klein and J. Watson. London: Bloomsbury.
Irungu, C., J. Mburu, P. Maundu, M. Grum, and I. Hoeschle-Zeledon. 2006. Marketing of African leafy vegetables in Nairobi and its implications for on-farm conservation of biodiversity. *Acta Horticulturae* 752:197-202.
Jansen, A. A. J., H. T. Horelli, and V. J. Quinn. 1987. *Food and Nutrition in Kenya: A Historical Review*. Nairobi: University of Nairobi.
Kamau, S. 2013. *Let's cook Kenya. National Ethnic Foods*. Nairobi: Sliced Onion Company Ltd.
Kopytoff, I. 1986. "The cultural biography of things: commoditization as process," in *The social life of things : commodities in cultural perspective*. Edited by A. Appadurai, pp. 64-93. Cambridge: Cambridge University Press.
Law, J., and A. Mol. 2002. "Complexities: an introduction," in *Complexities: social studies of knowldege practices*. Edited by J. Law and A. Mol. Durham NC: Duke University Press.
Lubaale, G. N., and O. Nyang`oro. 2013. *Street Vendors in Nakuru, Kenya*. Manchester: Women in Informal Employment: Globalizing and Organizing.
MacWilliam, S., F. Desaubin, and W. Timms. 1995 *Domestic food production and political conflict in Kenya*. Perth Indian Ocean Centre for Peace Studies.
Maffi, L. 2001. *On Biocultural Diversity.* Washington, DC: Smithsonian Institution.
Mata Codesal, D. 2010. Eating abroad, remembering (at) home. *Anthropology of food* 7.
Maundu, P., and M. Imbumi. 2003. "The food and food culture of the peoples of East Africa (Kenya,Uganda, Tanzania, Rwanda, Burundi, Sudan, Ethiopia, Eritrea, and Somalia)," in *Encyclopaedia of Foods and Culture*, vol. 1. Edited by S. H. Katz, pp. 27-34. New York: Charles and Scribner's Sons.
Maundu, P., C. H. S. Kabuye, and G. W. Ngugi. 1999. *Traditional Food Plants of Kenya*. Nairobi: National Museum of Kenya.
Maundu, P. M. 1997. "The status of traditional vegetable utilization in Kenya," in *Genetic Resources of Traditional Vegetables in Africa: Conservation and Use,*. Edited by L. Guarino, pp. 66-75. Rome: IPGRI.

Mayer, E. 2005. "Households and their markets in the Andes " in *A Handbook of Economic Anthropology*. Edited by J. Carrier, pp. 405 - 422. Cheltenham, UK - Northampton, MA, USA: Edward Eldar.
Miller, D. 1995. Consumption and Commodities. *Annual Review Anthropology* 24:141-161.
Musinga, M., D. Kimenye, and P. Kivolonzi. 2008. *The camel milk in kenya*. *Resource Mobilization Centre*. Nairobi.
Narotzky, S. 2005. "Provisioning " in *A Handbook of Economic Anthropology*. Edited by J. Carrier, pp. 78 - 93. Cheltenham, UK - Northampton, MA, USA: Edward Eldar.
Ngugi, I. K., R. Gitau, and J. K. Nyoro. 2007. *Access to High Value Markets by Smallholder Farmers of African Indigenous Vegetables in Kenya*. London IIED.
Ogeto, R. M., E. Cheruiyot, P. Mshenga, and C. N. Onyari. 2013. Sorghum production for food security: A socioeconomic analysis of sorghum production in Nakuru County, Kenya. *African Journal of Agricultural Research* 8:6055-6067.
Okere, L. C. 1983. *The Anthropology of Food in Rural Igboland, Nigeria: Socioeconomic and Cultural Aspects of Food and Food Habit in Rural Igboland*. Lanham: University Press of America.
Padulosi, S. 2017. Bring NUS back to the table! . *GREAT insights Magazine* 6:21-22.
Padulosi, S., T. Hodgkin, J. T. Williams, and N. I. e. Haq, UK: (IPGRI). 2002. " Underutilized crops: trends, challenges and opportunities in the 21st Century," in *Managing plant genetic diversity*. Edited by J. M. M. Engels, V. R. Rao, A. H. D. Brown, and M. T. Jackson. Wallingford - Rome: CABI Publishing - International Plant Genetic Resources Institute.
Park, K. 2017. Ethnic Foodscapes: Foreign Cuisines in the United States. *Food, Culture & Society* 20:365-393.
Petrini, C. 2009. *Terra Madre*. Milano: Giunti.
Phillips, L. 2006. Food and Globalization. *Annual Review Anthropology* 35:37-57.
Pieroni, A., and I. Vandebroek. 2009. *Traveling cultures and plants : the ethnobiology and ethnopharmacy of human migrations*. New York: Berghahn Books.
Pigafetta, A. 1956. *Relazione del primo viaggio intorno al mondo*. Milano: Istituto editoriale italiano.
Plattner, S. 1989. "Markets and Marketplaces," in *Economic anthropology*. Edited by S. Plattner, pp. 171-208. Stanford, Calif.: Stanford University Press.
Polanyi, K. 2001. *The great transformation: the political and economic origins of our time*. Boston, MA: Beacon Press.
Polanyi, K., and G. Dalton. 1971. *Primitive, archaic, and modern economies : essays of Karl Polanyi*, [1st edition. Boston: Beacon Press.
Polo, M. 1982. *Milione. Le visament dou monde*. *I Meridiani*. Milano: Arnaldo Mondadori Editore.

Prescott Allen, R., and C. Prescott Allen. 1990. How Many Plants Feed the World?. *Conservation Biology,* 4:365-374.
Rankin, K. N. 2004. *The cultural politics of markets : economic liberalization and social change in Nepal*. London: Pluto.
Ruel, M. T., N. Minot, and L. Smith. 2005. "Patterns and determinants of fruit and vegetable consumption in sub-Saharan Africa: A multicountry comparison.," in *FAO/WHO Workshop on Fruit and Vegetables for Health*. Kobe: World Health Organization.
Sanchez, P. A., G. L. Denning, and G. Nziguheba. 2009. The African Green Revolution moves forward. *Food Security* 1:37-44.
Sassi, M., and E. Zucchini. 2018. Food insecurity in the rural lake Naivasha basin: Evidence and policy implications. *NAF International Working Paper Series* 18:1-56.
Scortecci, G. 1936. *La vita e i viaggi di Cristoforo Colombo*. Firenze Salani.
Shackleton, C. M., M. W. Pasquini, and A. W. Drescher. 2009. "Future work," in *African Indigenous Vegetables in Urban Agriculture*. Edited by C. M. Shackleton, M. W. Pasquini, and A. W. Drescher, pp. 168-178. Abingdon: Routledge.
Shankar, S. 2012. Creating model consumers: Producing ethnicity, race, and class in Asian American advertising. *american ethnologist* 39:578-591.
Shiva, V. 2000. *Tomorrow's biodiversity*. London: Thames & Hudson.
—. 2012. *Making peace with the earth : beyond resource, land and food wars*. New Delhi: Women Unlimited.
Snipes, K., and K. Gitonga. 2014. *Changes in Kenya's Agricultural Sector - Update*. Washington: USDA Foreign Agricultural Service.
Sutton, D. 2016. "The Anthropology of Cooking," in *The Handbook of Food and Anthropology*. Edited by J. Klein and J. Watson. London: Bloomsbury.
Terzani, T. 1998. *In Asia*. Milano: Longanesi.
Tsing, A. L. 2005. *Friction : an ethnography of global connection*. Princeton, N.J. ; Woodstock: Princeton University Press.
United Nations Department of Economic and Social Affairs Population Division. 2017. *World Population 2017 Wallchart.*
Volpato, G. 2018. "I Maasai della Great Rift Valley fra frontiere economiche e marginalizzazione," in *Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru, Kenya*. Edited by P. Corvo and M. F. Fontefrancesco, pp. 53-56. Tortona: Vicolo del Pavone.
West, H. G. 2016. "Artisanal Food and the Cultural Economy: Perspectives on Craft, Heritage, Authenticity, and Reconnection," in *The Handbook of Food and Anthropology*. Edited by J. Klein and J. Watson. London: Bloomsbury.
Will, M. 2008. *Promoting Value Chains of Neglected and Underutilized Species for Pro-Poor Growth and Biodiversity Conservation*. Roma: Global Facilitation Unit for Underutilized Species.

Williams, R. 1983. *Keywords : a vocabulary of culture and society*, Rev. and expanded edition. London: Fontana.
Zanfrini, L. 2018. *The challenge of migration in a Janus-faced Europe*. London: Palgrave.
Zocchi, D. 2018. "Prodotti tradizionali, mercati e marginalità: il caso studio della contea di Nakuru," in *Sotto il cielo della Rift Valley. Sviluppo rurale e cibo tradizionale nella contea di Nakuru, Kenya*. Edited by P. Corvo and M. F. Fontefrancesco, pp. 25-28. Tortona: Vicolo del Pavone.

Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020, *Antropologia del cibo*

Cibi che vanno, cibi che vengono: a lezione di cucina napoletana nei Quartieri Spagnoli di Napoli

Rossella Galletti

The ways of food: a lesson of Neapolitan cuisine in the Quartieri Spagnoli of Naples

Abstract

Food "identities" and "cultures" - that a certain anthropology and the public and media debate represent, in a self-referring way, both as closed, immutable and uncontaminated monoliths, and also as an endangered species to protect (i.e. the brands PDO and PGI) - are key metaphors of a major trend of the contemporary imaginary: the "naturalization" of belonging that assumes the shape of "food memories". These memories are related to the mythization of the local past and to the assumption of the authenticity and genuineness of food "traditions" of a given place and/or "people". However, in spite of such representations, new symbols of identity related to food are coming into being. These are affected increasingly by influences from the outside, either in the form of immigrant cultures - in the context of Western cities - or in that of the "global market" with its aspirations to homologation. This paper aims at investigating the forms of integration and exclusion that redefine, reshape or re-construct the identity representations of autochthonous and immigrants in Naples. This will be made by carrying an analysis of the dynamics of reciprocity that occur, starting from the exchange of recipes and "knowledge" in a fruit and vegetables store located in the so-called *Quartieri Spagnoli* (Spanish Quarters) of the city, inhabited by the autochthonous and immigrants. Here the owners organize free classes of Neapolitan cuisine for foreigners; Neapolitans may also attend the classes. The paper will focus on the food models that, on the one hand, work as markers of collective memory of long-term and that, "on the other hand appear as re-functional in relation to the needs for symbolic 'rooting' in the territory that is threatened by the processes of globalization" (Bonanziga, Giallombardo , 2012).

Keywords: identity, migration, food cultures, Naples, cultural encounter

«"Wiped out", they say.
…….
You're your country lost property
With no office to claim you back
You're polluting our sounds. You are so rude
"Get back your language", they say».
Adil Jussawalla

Prologo

«Tina: Tu sei russa mi pare, vero?
Giovane donna: Russa? Per carità! Io sono polacca.
Tina: Domanda ad una russa se è polacca e dice "Per carità", domanda ad una polacca se è russa…
Giovane polacca: *N'aggio* capito, se io vi dico "voi siete milanesi", vi sta *buono*?
Tina: Che fa?
Giovane polacca: Tu che sei?
Etn.: Io? Napoletana!
Giovane polacca: Ah…
Tina: Non sei milanese?
Angelo: Ti offendi se uno ti chiama milanese?
Etn.: Forse un po' si, onestamente. (Tutti ridono)».

Ho scelto di iniziare questo saggio riportando fedelmente un dialogo a più voci da me registrato nel *mio* campo di ricerca (costituito da un negozio di frutta e verdura situato nei Quartieri Spagnoli di Napoli) perché mi sembra esemplifichi chiaramente le dinamiche relazionali che andrò ad analizzare nel corso della trattazione e metta in luce alcuni dei temi e dei concetti chiave che andrò ad affrontare, tra i quali: *identità*, alterità, cultura, diversità, incontro/confronto culturale, pratiche di distinzione sociale, *orgoglio identitario*, mondi *locali* e mondi *globali*.

L'etnografo (l'*Etn.* del dialogo trascritto, l'autrice di questo lavoro), in quanto attore sociale, non è, *non può* essere immune agli impiagamenti delle "culture"[1] e *non può* sottrarsi al "gioco delle identità". Identificarsi con alcuni, dissociarsi da altri, sono processi dinamici a cavallo tra natura e cultura. La mia risposta immediata – istintiva oserei dire - sulla mia provenienza: "sono napoletana", non corrisponde alla "verità" delle mie origini. Se volessi tracciare l'albero genealogico della mia provenienza, dovrei ricordarmi che mio padre è nato a Lecce, da madre leccese (così pare) e padre napoletano (così pare); da ramo materno sembra invece accertata la presenza di antenati spagnoli. Non che non fossi a conoscenza di tali ascendenze al momento del dialogo riportato, ma il mio bisogno di *identità* mi ha evidentemente condotto ad un oblio congiunturale.

I comportamenti e le relazioni sociali, gli immaginari collettivi, la memoria culturale, i *discorsi*, costruiscono e rimodellano perpetuamente le nostre *identità* come autostrade da cui si ramificano molteplici traverse. Possiamo immaginare

[1] Ho adoperato la metafora dell'impiagamento in relazione alle culture perché, allo stesso modo della pelle quando si impiaga, le culture si costruiscono su delle ferite, dei discostamenti dall'*idea* del *nucleo culturale originario*, immaginato e plasmato dagli attori sociali secondo una prospettiva diacronica e sincronica allo stesso tempo, che non riescono – è strutturalmente impossibile possano farlo - a cicatrizzarsi.

queste autostrade come le *identità* collettive predominanti e le traverse come i diversi percorsi individuali, familiari o di gruppi minori, che si imboccano nel corso della vita.

Alcune parole pronunciate dall'antropologo Luigi Maria Lombardi Satriani nel corso di un'intervista pubblicata sul portale internet *Granai della memoria* colpirono la mia attenzione: «Ogni essere umano è un patrimonio dell'umanità»[2]. Cosa voleva dire questa felice espressione? Forse, che ogni uomo e ogni donna hanno una *storia di vita*, che è anche una storia familiare, sociale, culturale, nazionale, *locale* e *globale*, un percorso, individuale e collettivo a un tempo, esemplare ai fini della comprensione di una determinata fetta di umanità; come se ogni parte potesse spiegare il tutto, desse valore e visibilità all'insieme di cui costituisce una tessera. In questo senso, ritengo che bisogni dare voce nella ricerca antropologica ai quei microcosmi rappresentati dai singoli, ai momenti e alle occasioni di incontro tra microcosmi differenti i cui percorsi fanno parte di altri cosmi, che potremmo raffigurarci come inclusivamente più grandi, ma, anche se inglobano i microcosmi più piccoli, i macro non sono in grado di farli soccombere, di annullarli: le singole voci emergono come elementi fondanti il tutto.

A tal fine ho tentato prima di dare ascolto, nel campo, e in seguito di dare parola, in questo lavoro, agli esseri umani che ho incontrato nel mio percorso di ricerca. Tina, Angelo, la donna "polacca" che parla napoletano hanno partecipato, tra gli altri, con i loro moti identitari, la loro "chiusura" o "apertura" alla diversità e all'alterità, al *mio* campo e hanno costituito la "vera" fonte della mia ricerca. Questo è, in sintesi, il secondo motivo per il quale ho scelto di aprire il saggio con la loro voce.

A lezione di cucina napoletana. Scambio e reciprocità nelle strategie di ridefinizione identitaria di "autoctoni" e immigrati

I mercati alimentari sono luoghi in cui si contrattano e si negoziano non solo i prezzi dei beni che vengono scambiati, ma anche e soprattutto gesti, parole, sentimenti, valori, giudizi, rappresentazioni. Sono luoghi in cui si stabiliscono relazioni simmetriche o asimmetriche, in cui possono essere perpetuate o sovvertite gerarchie. In tali contesti i beni scambiati possono fungere sia da mediatori delle interazioni più o meno formalizzate tra due o più attori sociali, sia da "oggetti" rivestiti di un valore simbolico rifunzionalizzabile a seconda delle rappresentazioni e delle posizioni

[2] L'intervista all'antropologo Luigi Maria Lombardi Satriani, menzionata e realizzata dalla sottoscritta, è pubblicata sui portali web www.granaidellamemoria.it, nell'archivio *Granai del Mediterraneo*, e www.mediterraneandietvm.com, curati dal MedEatResearch – Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa, diretto da Marino Niola e Elisabetta Moro.

assunte dai soggetti nel contesto relazionale che di volta in volta si agisce (Bonanzinga & Giallombardo, 2011). Nello scambio che ivi avviene a più livelli si rimodellano e ricontestualizzano le rappresentazioni identitarie, secondo un movimento che si può immaginare come ininterrotto, soggetto al flusso e al mutamento. Soprattutto quando gli attori sociali dello scambio sono "autoctoni" ed immigrati, i quali spesso si auto-percepiscono come irriducibilmente diversi o agiscono come se i loro universi appartenessero a due umanità differenti (Prosperi, 2016; Remotti, 1996; Fabietti, 1995).

In tale chiave può essere letto lo scambio di beni alimentari che avviene in un negozio di frutta e verdura che si trova a vico Lungo Gelso, nei Quartieri Spagnoli di Napoli. Qui, oltre alla convenzionale compravendita di frutta e verdura, i proprietari, i coniugi Angelo e Tina Scognamiglio, dal 2009 organizzano dei corsi di cucina gratuiti destinati, nelle intenzioni iniziali di entrambi, agli "stranieri" che abitano nel quartiere. Oggi a questo corso di cucina partecipano non solo gli "stranieri" (immigrati, turisti, studenti Erasmus), ma anche napoletani, principalmente donne, che risiedono nei dintorni del negozio.

La mia osservazione del caso di studio è incentrata sulle interazioni che avvengono tra tali soggetti che attualmente risiedono a Napoli, ma provengono da paesi di origine differente, interazioni che hanno come punto di snodo il cibo che si compra e si vende dai due fruttivendoli ma anche si condivide, se ne parla, si cucina durante le lezioni che tiene Tina.

Il negozio di frutta e verdura di Tina e Angelo può essere considerato un luogo di socializzazione dove ci si imbatte in percorsi individuali nettamente differenziali, in storie di vita di migranti, provenienti da diversi paesi d'origine, e "napoletani", che si incontrano, condividono lo stesso cibo, si confrontano: chi vi si reca per fare la spesa o per partecipare alle lezioni condivide anche aspetti di *sé* e della propria vita (personale, familiare, religiosa, socio-culturale, politica). Di sovente il cibo diventa un pretesto per esprimere considerazioni, riflessioni, preoccupazioni per i membri del proprio nucleo familiare (per esempio le preferenze alimentari dei propri figli e coniugi e le relazioni di alleanza o di conflittualità che si celano dietro il rifiuto di un piatto o di un alimento, relazioni che di volta in volta possono creare alleanze o contrapporre il marito alla moglie e la madre al figlio, marito e suocera e così via).

I passi che seguono, tratti dal mio diario di campo[3], saranno utili a cogliere il ruolo di mezzo di comunicazione e espressione dei *sé* del cibo nell'ambito delle interazioni e/o relazioni che si dipanano nel locale oggetto della mia osservazione:

[3] Ho svolto ricerca di campo sul caso di studio in oggetto da ottobre 2013 a febbraio 2017, con incursioni continuative e ripetute settimanalmente nei martedì in cui si svolgeva il corso di cucina e in altri momenti non dedicati alle lezioni per approfondire la conoscenza del contesto e dei soggetti che si muovevano al suo interno.

«Durante il corso di cucina, Tina dirige delle parole scherzose a fondo erotico-sessuale alle signore napoletane, intimandole a "levare gli occhi di dosso al marito", a venire coperte, dice testualmente: «Il grembiulino ve lo faccio indossare per coprirvi. Quello mio marito ha un difetto: gli piacciono le donne!». E poi minaccia con un coltello il marito: «Ti ammazzo eh!».
(…) Un giorno è entrata nel locale una ragazza "russa", fidanzata con un "napoletano"[4], che abita qualche vicolo più in là: "Voglio delle banane" esordisce. Poi si rivolge a Sachin[5] che gliene mostra un paio: "No, ma che sono queste banane?". A questo punto interviene Angelo: "Sachin queste non vanno bene, le vuole grandi, hai capito?"; Tina a sua volta canzona la ragazza "*Ué* copriti, oggi stai nuda"».

Quanto riportato sopra non è altro che espressione di alcuni episodi di interazione – in questo caso a sfondo erotico-sessuale - che si svolgono nel negozio dei due fruttivendoli. In definitiva, quello che ho potuto constatare nel caso di studio in oggetto – come sarà esemplificato nel corso della trattazione - è che attraverso la cucina e il cibo, si parla della propria famiglia, di relazioni parentali allargate, di amicizie o relazioni formali più o meno sporadiche, dunque di passioni, avversioni, caratteri, umori e odi.

È precisamente nelle azioni e nelle pratiche che pertengono al livello spesso definito della microstruttura (Ambrosini, 2005; Lorenzoni, 2011), di cui fanno parte i percorsi individuali, che si possono comprendere più agevolmente i processi di costruzione identitaria che danno origine a particolari visioni del mondo e a differenti modalità di agire nel/sul mondo (Asad, 2003). Nonché i processi di oggettivazione ed essenzializzazione delle culture e degli elementi che vengono individuati come a queste appartenenti.

Se come afferma Debora Battaglia in *Retorics of selfmaking* (1995, pp. 2-3) «Non esiste alcuna identità personale al di fuori dei modi, concreti e interattivi, di metterla in scena», bisogna prestare attenzione alle forme narrative e pragmatiche (le retoriche e le poetiche) attraverso le quali, all'interno dei contesti interattivi, i diversi sé si raccontano, agiscono e, narrandosi ed esibendosi, si costruiscono più o meno fluidamente (Palumbo 2009, p. 25). Come si raccontano, dunque, gli immigrati e i

[4] Gli aggettivi qualificativi di provenienza (cittadinanza, nazionalità, continente ecc.) presenti nel testo sono scritti tra virgolette per indicare il carattere fittizio e impreciso della qualificazione adoperata. Chi può dire, infatti, che una persona nata a Napoli sia a tutti gli effetti napoletana? Già diversi secoli di dominazione della città da parte di francesi e spagnoli, a partire dal XIII secolo, per fare solo uno degli esempi possibili tra i tanti, pregiudicano l'origine "napoletana" di tutti coloro che sono nati nella città partenopea negli ultimi otto secoli. Stesse deduzioni valgono per le altre qualificazioni di provenienza, a cui si fa comunque ricorso per rendere espliciti i percorsi individuali differenziali e i differenti retroterra culturali che entrano in gioco nel contesto relazione di riferimento.

[5] Sachin è un giovane "indiano" che lavora presso il negozio dei coniugi Scognamiglio da quando ho iniziato la mia ricerca di campo nel 2013.

"napoletani" che partecipano al corso di cucina di Tina? Come costruiscono e reificano la loro *identità* nel contesto interattivo in cui sono inseriti? E come questo influisce sulla rappresentazione e la narrazione che i soggetti mettono in atto? Il cibo quale ruolo svolge in questo contesto? I cibi divengono dei simboli adoperati come strumenti per l'azione, tali simboli prendono corpo nella pratica transazionale e sono immaginati come naturali o naturalizzabili. Divengono delle icone che possono funzionare come meccanismi di oggettivazione e dunque di identificazione. I processi di reificazione portano alla essenzializzazione di forme culturali, che si materializzano in alcuni elementi – nel nostro caso i cibi - immaginati come vettori parlanti di quelle forme culturali attraverso le quali i *sé* si posizionano nel mondo scindendosi da altri *sé* di cui si sottolineano in tal modo le differenze.

È il caso di un giovane "bengalese", che al momento del nostro primo incontro partecipava al corso di cucina da Tina, parlava in una forma rivisitata il dialetto napoletano e viveva da otto anni in Italia, il quale nella sua casa partenopea – condivisa con altre sette immigrati dei paesi dell'est asiatico - preparava di frequente il *biriyani*, un piatto base dell'alimentazione anche dello Sri Lanka, dell'India, del Pakistan e di altri paesi dell'Asia, a base di riso basmati, verdure e carne a cui aggiungeva il *kari* (polvere con cannella, peperoncino e altre spezie). Da quando si era stabilito a Napoli, però, la sua alimentazione comprendeva anche piatti a base di pasta che egli considerava tipici della cucina napoletana, come pasta al pomodoro e pasta con legumi (fagioli, lenticchie, ceci, piselli). In tali preparazioni introduceva sovente degli ingredienti, come il sopracitato *kari*, che rispondevano al suo gusto incorporato per sapori speziati e piccanti, che faceva risalire alla sua terra, alla sua cultura, alla sua famiglia. Stesso procedimento di "trasgressione" dalla cucina napoletana subiva il riso con la verza, un piatto comunemente consumato a Napoli, considerato di origine "povera". Tale piatto è insaporito dai napoletani con pancetta, lardo, salumi del maiale. Essendo di religione islamica, l'informatore non mangiava il maiale. Sostituiva dunque la pancetta con pezzi di carne della mucca o, talvolta, con dei gamberetti. Con tali accortezze gettava un ponte tra quelli che potremmo chiamare il modo di mangiare alla bengalese e il modo di mangiare alla napoletana. E riposizionava se stesso a cavallo tra due mondi: quello del paese di origine, che era un mondo familiare, in cui viveva ancora gran parte della sua famiglia, dove era cresciuto ed era stato acculturato, e il mondo del paese di immigrazione, dove aveva dovuto ricontestualizzare le sue rappresentazioni e immagini del mondo, aveva conosciuto modi di vita e abitudini alimentari altre e in cui ogni giorno si doveva confrontare con gruppi di persone che non condividevano il suo credo e spesso gli attribuivano un valore di giudizio negativo, legato in specie ai fondamentalismi giunti agli onori delle cronache internazionali e alla supposta condizione di sottomissione della donna nel mondo musulmano. Egli era ben consapevole della percezione che in *Occidente* si ha degli adepti della religione islamica: quando un giorno gli ho domandato da quale paese venisse, mi ha risposto dall'Afghanistan, anche se, come

ho scoperto in seguito, in realtà veniva dal Bangladesh. Con la sua risposta deviante aveva sottolineato come si tenda ad accomunare tutti i musulmani con dei fondamentalisti religiosi che ricorrono alle armi e alla violenza per combattere l'*Occidente* e la colonizzazione economica e culturale, la cosiddetta colonizzazione dell'immaginario (Gruzinski, 1994), che questo rappresenta per molti paesi d'*Oriente*. Era dunque consapevole dello stereotipo accomunante che vige da *Noi* e lo utilizzava per destrutturarlo, facendo così intendere quale sia il cortocircuito che avviene nell'identificare ogni adepto di Allah con un fondamentalista.

Se è vero, come scrive Palumbo, che «La "religione" fornisce gli strumenti (performativi, cerimoniali, concettuali) attraverso i quali costruire, in una continua contrattazione simbolica, lo spazio pubblico e i soggetti che la occupano» (2009, pp. 37-38), Amal[6] costruiva e contrattava, grazie e attraverso il proprio credo, la sua soggettività "pubblica". Era un ragazzo di ventotto anni musulmano e non mangiava il maiale perché «La mia religione viene prima di tutto, ce l'ho nel cuore», affermava. Ciononostante lavorava in una salumeria napoletana dove quotidianamente toccava, tagliava e affettava salumi di origine suina che compravano e consumavano clienti non musulmani. Un giorno mi ha però raccontato di essersi una volta rifiutato di baciare una ragazza "napoletana" che aveva appena finito di mangiare il maiale (nella nostra conversazione Amal non ha specificato se si trattava di prosciutti, con cui era giornalmente a stretto contatto, bistecca o salsiccia suina), di averla fermata prima che lei gli si potesse avvicinare e averle detto: «Prima ti devi lavare i denti, poi sciacquarli con l'alcol, poi rilavarteli», lei aveva scelto il maiale e la storia era finita. Mentre, durante un nostro colloquio, dichiarava di non mangiare il maiale perché «è un animale sporco, che si nutre della propria stessa cacca», aveva cercato di lanciare un ponte tra me e lui, di creare una comunanza di precetti condivisi, con i loro significati e valori a cui rimandano, avvalorando la sua posizione nel sostenere che anche nel testo della religione cristiana Gesù ha comandato di non mangiare il maiale; voleva probabilmente trovare un punto di incontro con me che, in maniera forse un po' insistente, gli chiedevo spiegazioni e con Tina che in quel momento assisteva alla nostra conversazione. Non esiste libro della religione cristiana in cui è fatto divieto di mangiare la carne di maiale, che – come è noto - è invece proibita nel Levitico[7]. La carne di maiale che Amal rifiutava di mangiare in nome di una religione percepita con una metafora corporea, come religione che "sta dentro al cuore", dunque fa parte di me, mi appartiene e io le appartengo, è evidentemente un simbolo, di cui non è tanto rilevante evidenziare il suo significato intrinseco, ma piuttosto le azioni che consente (Palumbo 2006, 2009 pp. 51-53). I simboli agiscono come elementi che permettono i processi di oggettivazione di una cultura e soggettivazione di una

[6] Il nome riportato è fittizio per preservare la *privacy* del mio interlocutore. Ho incontrato Amal settimanalmente da aprile ad ottobre 2014, con la sola interruzione nel mese di agosto.

[7] In nessun testo sacro della religione cristiana sono presenti riferimenti a divieti riguardanti il consumo o la macellazione della carne del maiale.

persona: in questo caso non mangiare la carne di maiale, rifiutarsi di baciare una donna che l'ha appena mangiata e troncare la relazione con quest'ultima proprio perché mangiatrice di maiale, dire ad un'altra donna (la sottoscritta) che si interessa delle abitudini alimentari del suo interlocutore che non si consuma carne suina perché è la propria religione che lo vieta, sono tutte manifestazioni di una capacità agentiva in cui si disegna una appartenenza – l'appartenenza a tutti i musulmani della Terra, al Bangladesh, al proprio universo domestico e familiare - attraverso cui si realizza un peculiare modo di essere nel mondo. Allo stesso tempo, lavorare in una salumeria napoletana dove tutto il giorno si toccano con le mani, si tagliano, si incartano, si spostano pezzi di carne del maiale, avere avuto una relazione anche se troncata dopo poco con una donna non musulmana – la mangiatrice di suini -, dire di fare cucina napoletana nel proprio ambiente domestico attuale (spaghetti con il pomodoro, con i frutti di mare, con le zucchine ecc.), dichiarare che il proprio piatto preferito è un piatto di diffuso consumo a Napoli (il riso con la verza a cui però sottrae in carne suina e aggiunge in carne bovina), sono altrettante azioni che manifestano una capacità agentiva di contrattazione tra universi simbolici e culturali, tra luoghi fisici e spazi sociali differenti, in cui i confini della propria *identità* di origine diventano meno rigidi, più porosi e lasciano passare elementi di un'*identità* altra che ridefiniscono la percezione e la rappresentazione del *sé*.

Il migrante, come ha sottolineato Sayad (2011), è colui che vive tra due mondi: è assente lì dove è presente e presente lì dove è assente. Tale condizione è stata vista nella letteratura socio-antropologica come doppia assenza, focalizzandosi di volta in volta maggiormente sulle mancanze che vive il migrante sospeso tra due mondi che gli impedirebbero di radicarsi in un contesto piuttosto che in un altro, o come doppia presenza, evidenziando la capacità di vite "transnazionali", cioè capacità di consolidare e rivitalizzare interazioni deterritorializzate e delocalizzate (Callari Galli, 2005; Benadusi, 2006; Vertovec, 2009). Non credo, tuttavia, si possa parlare di doppia assenza o di doppia presenza come condizioni strutturali dei migranti: gli esiti delle migrazioni come doppie presenze o doppie assenze dipendono dai percorsi individuali che sono soggetti a molte varianti, le quali non rendono definibile la loro condizione come data aprioristicamente per tutti. Amal ha metaforizzato la sua condizione di migrante con un referente corporeo, la testa: «Ho la testa da un lato napoletana, dall'altro del Bangladesh», ha affermato. Sembrava ricontrattare la sua identità in maniera continua, anche se musulmano ed avendo in nome della sua religione, che – vorrei ribadirlo - diceva essergli dentro al cuore, il divieto di bere bevande alcoliche, fino a qualche anno fa consumava alcol. Mi ha raccontato che un giorno mentre sedeva sul sedile di un autobus, una signora napoletana gli aveva detto che puzzava di alcol; aveva allora deciso di smettere di bere perché "non voleva dare fastidio a nessuno". Al di là dell'adesione più o meno ortodossa alla religione islamica, preme sottolineare il senso di inadeguatezza che caratterizzava la vita quotidiana di Amal nella società in cui aveva temporaneamente deciso di vivere (nei

nostri incontri esprimeva più volte il desiderio di voler tornare prima o poi in Bangladesh e di volersi trasferire in un'altra città italiana o europea in un futuro più prossimo). In quanto egli stesso si percepiva come corpo estraneo, voleva rendere la sua presenza il più innocua possibile e per raggiungere tale obiettivo ricorreva ad un precetto del suo credo religioso – il divieto di bere bevande alcoliche - che se da un lato aveva il fine di tracciare con maggiore chiarezza le linee della sua appartenenza, sedimentando così le radici della sua *identità*, dall'altro lo allontanava dalla società di arrivo all'interno della quale, al contrario, sono attribuiti valori positivi ad una buona quantità di bevande alcoliche: si pensi solo alla cosiddetta "cultura del vino" e al valore di convivialità ad esso attribuito in molte società mediterranee (Scarpi, 2005; Niola 2009, 2012; Pitte, 2010; Moro, 2014). Inoltre, nelle nostre società, in cui non vige il divieto di consumare alcol, è costume, specie tra le fasce più giovani della popolazione, "andare a bere la sera", una pratica che ha dei fini e degli effetti socializzanti; Amal, con la sua imposizione, spezzava i fili di quella comunanza comportamentale che lo legava ai suoi coetanei *occidentali*. Per riprendere la definizione di Sayad, nel caso del nostro bengalese, le condizioni di doppia assenza e doppia presenza erano, a mio parere, compresenti e alternate nell'arco di brevissimi archi temporali, tali da portare ad una sorta di schizofrenia identitaria.

Nelle interazioni che ho avuto modo di osservare presso il negozio di Tina e Angelo si determinano delle pratiche dialettiche di incorporamento e insieme di ideologizzazione del senso attraverso la compresenza e l'interazione di *actants* che contrattano reciprocamente le rispettive posizioni nel mondo e le rispettive *identità*. Si mostrano, si costruiscono e si dichiarano persone ed individui, si soggettivizzano, all'interno di peculiari "economie morali" (Asad, 2003). È quanto mi pare emerga da un altro dei miei incontri con Amal, quando Tina, che assisteva alla nostra conversazione, gli si è rivolta dicendogli: «A te è la cultura che non va, il resto sì, va. Perché nel tuo paese le donne non possono fare niente, devono stare zitte». Così come emerge dalle parole di Tina e altri napoletani che partecipano al corso di cucina: questi si riferiscono ai gruppi di immigrati presenti a Napoli con le espressioni "comunità srilankese", "comunità cinese" ecc., riconoscendole in tal modo distaccate dalla loro "comunità", dalla loro *cultura*. I concetti di *comunità* o *cultura*, così come altri utilizzati comunemente – anche in ambito scientifico - sono stati decostruiti dalla scienza antropologica, ma agiscono ancora, sono validi e funzionali nella simbolica e nell'immaginario della "gente comune" (Anderson, 1991; Sahlins 2010, 2013). Vengono usati per dare senso a ciò che ci circonda, per separare, classificare, oggettivizzare il mondo (Douglas,1966). Gli stessi componenti le diverse "comunità" di provenienza (srilankese, cinese, marocchina ecc.) si auto-costituiscono in *communitas* nel senso che vi ha dato Turner (1974), ovvero delle comunità di condivisione i cui membri sono al suo interno pari, i principi gerarchizzanti vengono meno, rispetto alla disparità, oggettiva e vissuta, nei confronti dei componenti della "comunità" dominante in cui vivono.

In *Learning to be racial in America*, l'antropologa Mica Pollock (2001, pp. 144-172) ha mostrato come in alcuni casi si mettano in atto delle strategie in cui si fa ricorso, nel tentativo di superarle, erodendole dall'interno, a categorizzazioni di segno negativo che riproducono il concetto di razza o etnia nel momento in cui lo destrutturano. Utilizzare un'espressione come "negro" sarebbe talvolta funzionale al perpetuarsi di una relazione.

Mentre partecipavo alle lezioni di cucina mi sono imbattuta in strategie simili in cui Tina, per esempio, chiamava il nostro Amal "gorilla" e lui stesso così si autodefiniva, mostrando di condividere tale connotazione. A sua volta, rivolgendosi a Tina le diceva: «Voi napoletane non siete buone a nulla, io non ti sposerei mai». I toni erano scherzosi e, pur se marcavano maggiormente una differenza, questi dialoghi non precludevano l'esistenza e lo stabilirsi di una relazione duratura che si perpetuava del resto da anni, ma piuttosto sembravano finalizzati alla stabilizzazione del rapporto, consentendo ad entrambi i suoi protagonisti di destrutturare, attraverso il gioco, la gerarchia nella quale le loro condizioni differenti li ponevano su due livelli diversi. Radcliffe-Brown (1952) sosteneva che le relazioni scherzose sono dei modi di organizzare un sistema stabile e ben definito di comportamento sociale, in cui sia le componenti che uniscono sia quelle che dividono vengono mantenute e combinate. Gli stereotipi causa e conseguenza delle relazioni scherzose si conservano e in apparenza si rafforzano, ma in realtà vengono neutralizzati dal loro carattere risibile, spesso eccessivo, e soprattutto dalla reciprocità.

Nel caso di Taniya[8], una giovane "srilankese", invece, mi pare che l'epiteto "negra" con cui era chiamata a scuola da alcuni compagni di classe per i quali la pelle "nera" ha un cattivo odore ("puzza"), aggiunto al fatto che le venivano attribuite delle abitudini alimentari che nel contesto *occidentale* sono considerate negative, come il mangiare scarafaggi, non destrutturino il concetto di razza in quanto non sono succedute da un reciproco scambio di attribuzioni che, con delle modalità più o meno discutibili, avvicinano gli interlocutori e stabiliscono una relazione, ma la troncano. La sua posizione di migrante non le forniva la possibilità di reagire con gli stessi strumenti agli insulti dei compagni di scuola, ovvero con l'attribuzione di abitudini alimentari per le quali avesse provato disprezzo, per il semplice motivo che condivideva in parte lo stesso sistema alimentare, mangiava, dunque, cibo "italiano" al punto da ritenere che il suo dolce preferito fosse il babà napoletano. Da Tina, d'altronde, aveva appreso a cucinare dolci "tipicamente" napoletani come gli struffoli e la pastiera che riproponeva a casa ai genitori.

Taniya era costretta a sviluppare una capacità adattiva *multitasking* in cui era in grado di leggere il contesto e sviluppare modalità di relazione differenziate. Il suo spazio sociale era costituito in definitiva da contesti percettivi e relazionali diversi. Se

[8] Quando ho incontrato la prima volta Taniya nel negozio di frutta e verdura dei Quartieri Spagnoli, aveva sedici anni e frequentava un istituto scolastico pubblico superiore. Con Taniya ho avuto numerosi colloqui informali e tre interviste strutturate nell'arco di tre anni, dal 2014 al 2017.

a scuola il cibo rappresentava un indicatore di differenza vista agli occhi dei compagni "italiani" come un deficit, una minorità, classificata in maniera negativa e diffamatoria, dunque era fattore di divisione, da Tina il cibo aveva per la ragazza una funzione aggregante, con il cibo e grazie al cibo condivideva luoghi e tempi con dei "napoletani". Inoltre portava anche il suo spazio domestico all'esterno della sua casa napoletana che condivideva con i genitori emigrati a Napoli dallo Sri Lanka poco prima che nascesse. A fine corso, infatti, Tina organizza delle lezioni di cucina "etnica", tenute dai partecipanti immigrati: per diversi anni, ogni anno, Taniya arrivava vestita con il suo *saree* srilankese (un tradizionale indumento femminile) e preparava il *byiriani*, l'*idiappam* (una pasta salata a base di farina di grano o di riso – Taniya ricordava che in Sri Lanka si usa esclusivamente la farina di riso rossa o bianca - cotta a vapore, sale, acqua e *ghee*; è servito come accompagnamento a pietanze a base di carne, pesce, uova o patate; si prepara con l'utilizzo di un macinino che gli dà la forma di sottili stringhe simili ai *noodles* cinesi o agli spaghetti) o il *kiritophee* (latte condensato cotto con zucchero).

Il cibo è uno strumento attraverso cui si manifesta l'appartenenza al luogo di origine, proprio o della propria famiglia, o anche si dissimula tale appartenenza/differenza adottando usi e abitudini alimentari del luogo di approdo. Nella loro casa dei Quartieri Spagnoli la mamma e il papà di Taniya preparavano sia piatti napoletani che srilankesi: a cena, la sera, mangiavano quasi sempre il *byiriani* cucinato in diverse varianti che includono verdure, carne e pesce (si consuma secondo la seguente modalità: si prende un pezzo di verdura, sopra se ne mette uno di carne, ancora un altro pezzo di verdura e in cima il riso). La sera era il momento in cui tutti e tre i componenti del nucleo familiare, figlia, madre e padre, si ritrovavano insieme intorno alla tavola e mangiavano utilizzando le mani per imboccarsi come è consuetudine in Sri Lanka: il riso si porta alla bocca iniziando a raccoglierlo con le mani da uno dei quattro angoli del piatto, dopo che si è esaurito tutto il riso che si trova in un angolo, si passa all'angolo successivo, poi al terzo e infine al quarto secondo lo stesso procedimento[9]. Durante la sua permanenza nella città partenopea, da bambina, non riusciva a mangiare secondo la consuetudine srilankese, perciò la madre suppliva all'incapacità della figlia aiutandola con le proprie mani al fine di consentire lo svolgimento del pasto rituale; quando tornava in Sri Lanka per brevi periodi di vacanza e nei due anni, all'età di sette anni, del ritorno in pianta stabile al

[9] Rispetto a tale consumo rituale, Taniya dà la seguente spiegazione: «Dobbiamo mangiare il riso cominciando sempre da un lato», riferisce, «perché si dice che in quel modo si è vinta la guerra. Il re perse perché invece di iniziare la guerra da un punto preciso e continuare su quel punto fino a sconfiggere tutti, combatteva un po' a destra e un po' a sinistra, un po' avanti e un po' indietro; invece quando le redini della battaglia passarono al figlio, questi conquistò un posto alla volta fino ad ottenere tutto il territorio». Tale prescrizione riguarda solo il consumo di riso i cui chicchi rappresenterebbero il popolo. Anche quando si serve nel piatto, si raccoglie dalla pentola partendo da uno dei quattro lati e mai dal centro.

Paese, aveva imparato a mangiare usando le mani al posto delle posate: «Ho dovuto per forza imparare», mi ha confidato, «perché gli altri bambini mi prendevano in giro, non riuscivo nemmeno a imboccarmi, mi cadeva sempre tutto il riso nel piatto». Il non saper usare le mani, alla stregua di come noi siamo educati ad usare cucchiaio e forchetta fin dalla prima infanzia, era agli occhi dei bambini srilankesi che abitavano in Sri Lanka una mancanza, un difetto a causa del quale non le era concesso identificarsi in pieno con i suoi coetanei. D'altro canto, in Italia, non si identificava in pieno con i coetanei italiani. Taniya doveva compiere costantemente uno sforzo per adeguarsi agli uni e agli altri.

Le cosiddette seconde generazioni, composte dai figli dei migranti che sono nati o cresciuti nel paese di arrivo dei genitori, hanno una capacità di adattamento maggiore, rispetto alle prime generazioni, al contesto di immigrazione e talvolta svolgono la funzione di guida, dunque una funzione genitoriale, nei confronti delle prime. Tale funzione è spiegabile in quanto essi sono sottoposti, fin dalla prima infanzia, ai modelli di acculturazione del paese in cui risiedono, dunque sono più interni alla "cultura" dell'*Occidente*, nel nostro caso alla "cultura" italiana e napoletana. E sono capaci di educare finanche i genitori a quel mondo. Clemente (2009, p. 391) per figurare questo peculiare ruolo dei bambini migranti ha usato la metafora levistraussiana del *bricoleur*, sottolineando come questi compongano degli spazi sociali e delle identità che sono a cavallo tra due mondi, del qui e dell'altrove. Durante le lezioni di cucina di Tina, ho avuto modo di osservare delle bambine "cinesi", accompagnate dai genitori, comporre dei luoghi e degli spazi sociali terzi tra il paese di origine, che è interiorizzato e vissuto nell'ambito familiare (nelle case dove i genitori parlano e mangiano cinese) e il paese di arrivo (dove sono inserite in processi di socializzazione che comprendono la scuola, il relazionarsi con bambini italiani in ambienti come i parchi gioco o negozi di vario genere, e in occasioni ludiche come le feste di compleanno a casa dei compagni di classe ecc.) ambienti sociali in cui hanno modo di conoscere e interiorizzare anche abitudini alimentari. Anna, una delle bambine "cinesi" che al momento della mia osservazione nel 2014 aveva sette anni, durante il corso di cucina a cui partecipava con il padre ogni martedì da tre anni, svolgeva un ruolo e una funzione di mediatrice linguistica e culturale, traducendo dall'italiano al cinese le frasi e le parole che il padre non comprendeva e le domande o le indicazioni rivolte a tutti i discenti durante le fasi di preparazione dei piatti che Tina decideva di cucinare insieme e condividere con tutti i partecipanti al corso. Anna aveva la capacità di navigare da uno spazio sociale all'altro perché oltre alla mera traduzione dall'italiano al cinese, "traduceva" anche la vivacità gestuale di Tina, intenta con i suoi movimenti corporei a dare indicazioni, e spiegava i motivi per cui determinati ingredienti fossero contemplati mentre altri non fossero presenti nella preparazione delle pietanze, ingredienti che dal punto di vista della sua cultura gastronomica il padre avrebbe inserito o eliminato diversamente dalle ricette.

I figli degli immigrati sono più lontani rispetto ai genitori dalle società di origine e dalle "culture" di origine. Si tratta di una lontananza corporea, in quanto non vi sono fisicamente presenti e non lo sono mai stati se non per brevi periodi di vacanza, e di una lontananza incorporea, in quanto sono stati acculturati ai significati e ai principi di quella *cultura* in una forma dislocata nell'ambito del contesto familiare e comunitario ricostituitosi nel paese di immigrazione – con la "interferenza" perpetua della sua di *cultura* - che resta nella percezione comune comunque sempre il paese di immigrazione e non il *loro* paese. Questa lontananza, che si configura meglio come un sentimento di lontananza, è espressa di sovente attraverso la sfera alimentare. Le abitudini alimentari costituiscono dei forti simboli identitari, grazie a cui si definiscono i confini delle *identità* percepite e comunicate. Se l'emigrato dall'Algeria alla Francia di Sayad (2011, p. 214) nota con contrappunto come i figli degli immigrati, nati nel paese di immigrazione dei genitori, mostrino disprezzo per il cibo algerino, se ne allontanino e non lo riconoscano come "proprio", alcuni dei figli degli immigrati a Napoli in cui mi sono imbattuta utilizzano, al contrario, il cibo del paese di origine come uno strumento per riacquistare una sorta di identità persa alla nascita, ma verso cui sentono un forte richiamo dovuto ad alcuni fattori strutturanti la loro condizione che si possono semplificare in due aspetti:
- il primo consiste nei fenomeni e nelle derive legate all'evenienza per cui l'*identità* di origine è da loro toccata quotidianamente per il tramite dei genitori e degli altri membri adulti della comunità di immigrazione, formatasi nel capoluogo partenopeo, a cui fanno riferimento. Di tale *identità* preme evidenziare tre aspetti: linguistico, religioso e alimentare, i quali costituiscono una modalità di approcciarsi al mondo percepita come naturale o naturalizzabile. Il modo di parlare, di aver fede in entità superiori e di conseguenza strutturare la propria vita in base alle norme che derivano dall'adesione a tale devozione, e di mangiare, esprimono delle modalità "primarie" attraverso le quali si sperimenta il mondo e si costruisce una peculiare visione della realtà, si tracciano in definitiva le coordinate di un determinato mondo;
- il secondo consiste nei fenomeni e nelle derive legate al fatto che il contesto di immigrazione – la città di Napoli - non fornisce agli immigrati le strutture adeguate a radicare la propria *identità* personale in quella collettiva del luogo che, alla resa dei conti, si abita e non si vive.

Una delle strategie messe in atto dai figli degli immigrati, anche se nati nel paese di immigrazione, per "sentire" una qualche appartenenza forte è il ritorno immateriale, a distanza, dislocato, al paese di origine. Ritorno che compiono di sovente attraverso l'alimentazione – che include una serie di azioni naturali e culturali allo stesso tempo e modo - scoprendo, o ri-scoprendo, i piatti tradizionali (cucinandoli e mangiandoli) e aderendo in maniera più intensa al credo religioso dei genitori, così come tenendosi informati sugli avvenimenti di attualità socio-politici e di costume (tendenze, mode ecc.) dei paesi ai quali sono in parte spinti a sentire l'appartenenza dalla società che li accoglie – napoletana, italiana, europea,

occidentale - nella quale abitano, in cui sono denominati con designazioni di nazionalità (come srilankesi, marocchini, indiani ecc.), che testimoniano un'irriducibilità al *sé* dei "napoletani", e in cui agiscono e sono agiti come corpi estranei in seno al corpo sociale.

Le vite dei figli degli immigrati sono, forse in una maniera più sostanziale rispetto alle prime generazioni, costantemente *in between,* nel mezzo, tra. Una condizione strutturale e strutturante le loro esistenze, che sembra essere espressa efficacemente nell'area biologica e culturale dell'alimentazione.

Il padre di Taniya, per esempio, aveva lavorato presso una nota catena napoletana di pizzerie, dove per anni aveva avuto a che fare con uno dei cibi simbolo della città: la pizza. Mentre la madre provvedeva ai pasti di un anziano signore – "autoctono" - cucinando pietanze sia napoletane sia srilankesi. Taniya era sottoposta, dunque, ad un processo continuo di doppia acculturazione all'interno del quale venivano scambiate pratiche e saperi alimentari di doppia provenienza.

Nella casa dei Quartieri Spagnoli la famiglia di Taniya a pranzo generalmente consumava un piatto di pasta. Quando interrogata su quale ricetta cucinavano più di frequente, la ragazza ha risposto che spesso facevano il ragù napoletano preparato con carne macinata, piselli e carote. A Napoli il ragù non si prepara con la carne macinata né con i piselli, ma con alcuni pezzi interi di carne sia suina, in particolare cotica e lardo, sia bovina che vengono fatti cuocere nel sugo di pomodoro per diverse ore (oggi i tempi della cottura della carne al ragù si sono ridotti a circa tre ore nella maggior parte delle famiglie e dei luoghi di pubblica ristorazione, mentre in passato si lasciava cuocere per sette-nove ore)[10]. Taniya pensava che la madre cucinasse il ragù napoletano e così infatti chiamava quel piatto. Nella sua famiglia adottavano una terminologia locale per una preparazione che ha delle assonanze col ragù napoletano nella misura in cui si utilizzano carne e pomodoro, ma la preparazione e il tipo di ingredienti, nonché la cottura, erano diversi. Anche la preparazione della pasta con i ceci subiva una modificazione rispetto a quella considerata "tradizionale" a Napoli: il soffritto dei ceci era a base di cipolle e foglie di *Karapincha*, che secondo la giovane erano indicate per combattere il colesterolo "cattivo" (in Sri Lanka queste foglie vengono macinate e mangiate con il pane per il loro valore terapeutico). Del resto, nonostante vivesse a Napoli, il contatto di Taniya con la cucina napoletana era

[10] Tali affermazioni sono il frutto di numerose incursioni di campo, effettuate dalla sottoscritta, con somministrazione di interviste formali e informali su ristoratori, le cui attività si trovano nel centro città, e su uomini e donne "napoletani" che risiedono o frequentano quotidianamente i Quartieri Spagnoli; si rimanda, in particolare, alle video-interviste ad Alfonso Mattozzi, proprietario del ristorante "L'Europeo", da me realizzata, e ad Antonietta Imperatrice, proprietaria della trattoria "La Mattonella", realizzata da Marzia Mauriello, entrambe pubblicate sul sito web www.granaidellamemoria.it all'interno dell'archivio "Granai del Mediterraneo" curato dal MedEatResearch - Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa, diretto da Marino Niola ed Elisabetta Moro. Sul valore simbolico e rituale del ragù per i napoletani si veda il libro di Marino Niola *Totem e ragù*, Napoli, Pironti, 2003.

limitato al corso di cucina di Tina che aveva iniziato a frequentare ad undici anni. Gli unici luoghi di ristorazione, da lei frequentati, che propongono preparazioni napoletane, erano le pizzerie, mentre solo di rado era stata invitata a pranzo o a cena a casa di compagne di classe.

Tale rivisitazione delle pietanze napoletane sembra riconfigurare il senso di appartenenza della famiglia srilankese in oggetto; agisce una spinta ad acculturarsi al contesto in cui si risiede, attraverso la risimbolizzazione di cibi considerati nostrani, ma a cui si apportano delle modifiche. Taniya partecipando al corso di cucina, imparando a fare dei piatti riconosciuti come tipicamente e autenticamente napoletani (la pastiera, il casatiello, la pizza, pasta e fagioli, pasta e patate ecc.) si sentiva più accettata. Mi aveva confidato che al corso di cucina si sentiva ben voluta e non discriminata e per questo non mancava neanche una lezione. In altri luoghi della città, come la scuola, invece soffriva perché si sentiva rifiutata e non accolta.

Sottobanco

Come molti negozi di frutta e verdura napoletani, anche il locale di Tina e Angelo si sviluppa tra spazio interno e spazio esterno: la merce è esposta sia sulla strada che all'interno di un ambiente chiuso. All'esterno del locale Angelo ha appeso, ormai da qualche anno, una decina di cartelli su cui è scritto in diverse lingue (italiano, inglese, francese, spagnolo, cinese, giapponese, arabo): "Corsi gratuiti di cucina multietnica. Ogni martedì alle 15.30". Ciò che di questo annuncio, in apparenza banale e innocuo, mi ha sorpreso è l'utilizzo dell'aggettivo "multietnica" con cui Tina ed Angelo hanno deciso di sponsorizzare il corso di cucina; sorprende perché la cucina che Tina propone in queste lezioni è prettamente napoletana, ad esclusione delle lezioni di fine anno (tra giugno e luglio) in cui ad insegnare sono gli immigrati. Evidentemente i coniugi hanno adottato una strategia comunicativa che manifesta in parte la loro precipua visione del mondo. Una visione che, attraverso quel "multietnica", manifesta il loro coinvolgimento nel cosiddetto processo di globalizzazione, inteso qui come convivenza di individui provenienti da differenti luoghi del pianeta in uno stesso spazio fisico e sociale con al seguito il loro bagaglio culturale. Una visione che si può dunque tradurre come "apertura" al recente stato di cose, alla contemporaneità. Si ri-posizionano nel mutato contesto sociale dei Quartieri Spagnoli, che negli ultimi anni hanno conosciuto un incremento del numero di residenti di altra nazionalità e hanno subito una riconfigurazione della loro geografia culturale[11].

[11] In quanto residente dal giorno della mia nascita a Napoli nel quartiere San Ferdinando a cui i Quartieri Spagnoli in parte appartengono, ho potuto constatare di persona come negli ultimi 15 anni la loro geografia umana sia mutata, ospitando famiglie e singoli immigrati da diversi paesi est-europei, asiatici e africani. Tale dato è confermato dalle interviste raccolte su abitanti dei quartieri, sia

«Non ci sono porte nel mio negozio. Non sappiamo mai chi viene e chi non viene»: è il mantra con cui Tina accoglie i suoi ospiti e clienti. Dalle sue parole sembra emergere una predisposizione verso l'altro, a non chiudere le porte di quella che considera la sua casa, «noi passiamo qui quasi 24 ore su 24. Questa anche è casa nostra». L'altro per Tina è soprattutto lo straniero, le "cinesine", termine con cui chiama le bambine cinesi che abitano a pochi passi dal negozio e per cui aveva voluto comunque allestire le tavole per la lezione nel giorno dedicato ai bambini a cui di solito partecipano gli studenti di una classe elementare anche se l'insegnante aveva avvertito che non sarebbero andati quel giorno, perché, dice, «se poi vengono e non si fa, ci rimangono male». L'appellativo cinesine/i non è riservato solo ai bambini, anche gli adulti provenienti dalla Cina sono da lei così denominati. A tale proposito Kilani scrive: «Dare un nome significa superare almeno in parte i propri timori dinanzi all'ignoto e allo strano. (…) Ma talvolta equivale anche ad esercitare fin da subito la propria sovranità su un territorio e ad "anticipare" la sottomissione sui suoi abitanti» (1997, p.126). Il termine "cinesine/i", un aggettivo diminutivo, è adoperato da Tina con intento vezzeggiativo, ma, esprimendo una distanza "etnica", finisce per avere una connotazione peggiorativa e sminuente. Distanza che emerge anche dall'aggettivo multietnica che campeggia nei cartelli esposti sulle porte di ingresso del locale, il quale se da un lato – come si è detto - esprime una sorta di apertura all'alterità, dall'altro essenzializza le differenze etnico-culturali.

La messa in scena dell'alterità è allestita, dunque, grazie a diversi stratagemmi, non ultimo le foto di gruppo a conclusione di ogni lezione. Tina costruisce, infatti, la scenografia umana da immortalare predisponendo i partecipanti "stranieri" in prima fila, più vicini alla macchina fotografica e ai cellulari, a discapito dei partecipanti napoletani. Nelle lezioni di fine anno tenute dagli immigrati, si premura che questi indossino gli abiti "tipici" del paese di provenienza e chiede di fare "cosine" della loro "cultura". L'esito è, per così dire, folklorizzante.

Un giorno, in cui non c'era il corso di cucina, durante una delle mie incursioni di campo nel negozio di frutta e verdura, mi sono imbattuta in un dialogo a più voci sulle morti dei cinesi tra Tina e due clienti: «Chissà che fine fanno i cinesi quando muoiono», ha esordito Tina, «nei nostri cimiteri non ci stanno e non si vedono mai funerali di cinesi, non si sa che fine fanno!»; una delle due clienti, napoletana, che stava facendo la spesa quotidiana, ha ipotizzato che forse i loro cari li congelino e li spediscano nei container "al paese loro". «Quelli, i cinesi, si mangiano anche i cani e i gatti», ha aggiunto, «ma sinceramente non mi sono mai posta il problema di questa gente». Nonostante Tina dica esplicitamente di tenere le porte del negozio aperte, perché tutti possano entrare e perché "siamo tutti uguali", nelle pratiche locutorie

"napoletani" che immigrati, nonché dal censimento 2011 della popolazione del Comune di Napoli a cura dell'ISTAT.

informali da me registrate, mostra aderire ad una serie di stereotipi negativi, o considerati tali dalla cultura dominante occidentale (italiana e napoletana), abbastanza diffusi sui cinesi. Il suo dire ripetutamente "siamo tutti uguali, io e mio marito accettiamo tutti, tutte le razze, tutte le culture e tutte le etnie" ai giornalisti e esponenti del mondo accademico che l'hanno più volte interrogata sulle motivazioni dell'iniziativa da lei promossa[12], sembra una convinzione più comunicata che incorporata, contraddetta dai discorsi e dai racconti, come quello riportato, da lei prodotti o a cui partecipa. Tina mostra di credere sinceramente di essere una persona aperta e solidale verso gli altri, di non discriminare. Tali modalità narrative e poetiche contraddittorie di rappresentazione esterna (rivolta ad *altri*) e auto-rappresentazione sono il frutto "impazzito" di un cortocircuito tra categorie di pensiero diffuse da alcune politiche e alcuni discorsi scientifici in materia di immigrazione e di globalizzazione, categorie che se da un lato hanno avuto il merito di disegnare su un piano di elaborazione cognitiva i movimenti di merci, idee, persone, prodotti multimediali, nel contesto delle società contemporanee, destrutturando anche i ricorsi ai vari localismi, dall'altro hanno essenzializzato proprio quei concetti di cultura, etnia, *identità* che si intendeva smussare rendendone più apprezzabile il loro carattere finzionale, e l'interazione concreta con gli immigrati e gli altri "napoletani", in cui si manifesta ancora una incapacità incorporata ad essere scevri da pregiudizi, stereotipi e rappresentazioni con le quali si elaborano i racconti sui gruppi diversi di migranti.

Quando ho colloquiato con Angelo informalmente, senza registrare la conversazione e senza sottoporgli delle domande strutturate, egli ha espresso più volte il suo disprezzo per le cucine srilankese, indiana, cinese o più banalmente per quella che lui stesso ha chiamato cucina "etnica". «Ma per piacere», diceva con tono irruento accompagnando l'espressione verbale con un ghigno della bocca, «la nostra cucina è un'altra cosa, quelle cosine (etniche) le ho provate, ma per sfizio, mangiare è un'altra cosa»; anche se Tina qualche volta gli ha preparato un piatto "etnico", afferma di averlo mangiato "tanto per mangiare". Per Angelo il mangiare, che include sì il nutrirsi ma anche una sorta di soddisfazione che definirei "culturale", il "vero" cibo, insomma, è solo quello che si fa da *noi* (con noi intende l'Italia e, secondo una scala di valori ascensionale, il noi è riferito al cibo che si fa a Napoli). D'altronde nella percezione di Angelo negli ultimi venti-trenta anni i Quartieri Spagnoli, che frequenta fin da quando era bambino e dove il padre svolgeva il suo stesso mestiere, sono cambiati, non sono più quelli del passato, perché le famiglie di una volta, che avevano casa nei *bassi* (le abitazioni a piano terra le cui porte di ingresso affacciano direttamente nei vicoli), e che chiama "antiche", sono andate via e sono oggi state sostituite dagli immigrati. Per Angelo questi nuovi abitanti dei Quartieri non solo non fanno più i nostri antichi mestieri, ma tolgono anche il lavoro a noi napoletani.

[12] Sul sito web www.angeloscognamiglio.it, all'indirizzo http://www.angeloscognamiglio.it/dicono-di-noi/ è possibile leggere molti degli articoli pubblicati su quotidiani nazionali e regionali e visionare i servizi televisivi su Angelo e Tina Scognamiglio e il loro corso di cucina.

Quando invece mi ha concesso un'intervista strutturata, che ho effettuato adoperando un registratore audio, modulava la voce in maniera pacata, impostata, faceva attenzione a quello che diceva e mi ha ripetuto, come un racconto formulato secondo un palinsesto già prefissato e sperimentato, come è nata l'idea di organizzare all'interno del loro locale dei corsi di cucina multietnica destinati principalmente agli immigrati che non sanno come si cucinano i nostri prodotti alimentari, con lo scopo di aiutarli a conoscere le nostre abitudini, tradizioni, modalità di preparazione e cottura dei cibi, abbinamenti di ingredienti, tutte pratiche costitutive della cucina napoletana, e di integrarli.

C'è in definitiva una dialettica tra rappresentazioni formali, quelle in questo caso per cui Tina ed Angelo dichiarano agli interlocutori "esterni" al contesto informale di riferimento la volontà solidale nei confronti degli immigrati e il desiderio di contribuire in qualche maniera al loro processo di integrazione nel contesto della città, e rappresentazioni "interne" nelle quali anche l'idea, espressa più volte, dell'accettazione dell'altro, turista o immigrato, vacilla.

Tina e Angelo, così come i partecipanti al loro corso di cucina, autoctoni e immigrati, adoperano precise strategie comunicative e precise politiche della rappresentazione attraverso cui definiscono sia «i contorni categoriali e sociali, i contesti molteplici e interconnessi del proprio agire, sia il proprio posizionamento al loro interno» (Palumbo 2009, pp. 18-20). Di volta in volta con i loro concreti modi di fare, fatti di azioni verbali o corporali, aderiscono o si contrappongono a degli scenari che sono allo stesso tempo locali, regionali, nazionali e globali. Va specificato che tali strategie comunicative e politiche della rappresentazione sono condivise dai migranti stessi che utilizzano analoghe categorizzazioni per definire se stessi e gli altri; l'appellativo "cinesine" è, per esempio, adoperato anche da altri immigrati non cinesi che partecipano alle lezioni di cucina.

Note conclusive

Il migrante emigra portandosi dietro il suo bagaglio "culturale", inteso nel suo significato più onnicomprensivo, all'apparenza radicato e immobile, all'interno del quale si possono distinguere dei livelli di compatibilità più o meno numerosi e significativi con la cultura del paese in cui giunge. Chi migra è sottoposto ad uno *shock culturale* (Oberg, 1954; Bianchi & Bergaglio, 2003 in Scaramellini, 2003) nell'impatto con uno spazio nuovo e ignoto o di cui non ha potuto esperire la conoscenza, che deriva dall'interfacciarsi con sistemi di pensiero e comportamentali diversi da quelli ai quali è stato "domesticato" nel contesto di provenienza. Tale condizione lo conduce ad uno spaesamento, individuale e culturale, in cui le proprie credenze, valori, visioni del mondo, pratiche, abitudini vengono messi a dura prova

perché non sempre compresi e accettati dalla nuova cultura con cui è costretto a confrontarsi.

Il bisogno di riappropriarsi di un mondo perduto, della propria *identità*, guida verso la riproduzione, nel contesto di immigrazione, di alcune pratiche in uso e comuni nella propria terra. Il cibo, inteso non solo come una serie di alimenti e piatti caratteristici di un determinato ambiente e di una determinata popolazione, ma come modalità di preparazione e consumo dei pasti, luoghi in cui si mangia e condivisione delle pietanze con altri individui, costituisce uno strumento di ri-creazione simbolica, anche se in scala ridotta e per un tempo limitato, del paese natio.

Lo spaesamento che contraddistingue la vita del migrante non è sicuramente opinabile, ma, come ho tentato di mostrare nel corso di questo lavoro, agiscono due contrapposte spinte nella determinazione del migrante nel nuovo contesto, spinte che non sono autoescludentesi ma inversamente proporzionali: la radicazione e l'integrazione. La prima è una sorta di collante alla propria "tradizione", la riproduzione di un microcosmo all'interno di un macrocosmo, ovvero la "illusione" di poter ricreare il paese di origine nel paese di arrivo, con i propri valori in contrapposizione a quelli nuovi, e spesso con un rifiuto di questi ultimi. La seconda è una riconsiderazione e messa in discussione delle proprie convinzioni e pratiche culturali, con l'accettazione di quelle nuove che non vengono ripudiate ma accolte e talvolta abbracciate. Tra questi due estremi ci sono naturalmente delle spinte intermedie, ma ciò che preme sottolineare è la complessità del fenomeno e l'impossibilità di semplificazioni che condurrebbero a leggere le diverse storie migranti come effetti di una sola delle due spinte. Nel mio campo, rappresentato dal luogo fisico del negozio di frutta e verdura e da quello sociale del corso di cucina, con tutta la portata delle interazioni e degli incontri-confronti tra immigrati e "autoctoni", ho potuto constatare come le due spinte agiscano secondo un moto intermittente. Da un lato dunque si tende a mantenere vivi gli elementi che, attraverso l'alimentazione, mantengono, o meglio danno l'illusione di mantenere, l'*identità* di partenza intatta, "autentica"; dall'altro, le contingenze determinate dal nuovo paese in cui si vive spingono ad accogliere costumi alimentari dell'*identità* di arrivo: gli elementi estranei sono parzialmente assorbiti prima attraverso la pratica, per esempio consumando cibi secondo le modalità (le posate e non le mani) e i tempi (festivi e feriali) della società ospitante, e poi, grazie a questa, vengono interiorizzati diventando aspetti delle strutture mentali soggiacenti.

La metafora della *Ethnic salad bowl*, proposta da Ulderico Bernardi (2000) per esemplificare una forma di scambio culturale che mantiene intatte le caratteristiche dei gruppi che vengono in contatto, in cui ogni "ingrediente" preserva la propria specificità, mi pare non trovare riscontro nei dati emergenti dalla ricerca etnografica da me realizzata, oltre a rivelarsi una categoria di utilità solo parziale nell'analisi dei fenomeni di contatto prodotti dai flussi migratori nelle città europee. Se infatti è vero che il cibo «è strumentale nel sottolineare le differenze fra le culture e serve a

rafforzare l'identità di gruppo» (Lupton 1999, p. 45), è pur vero che negli incontri-confronti tra culture alimentari differenti le *identità* in questione sono sottoposte ad una sorta di bradisismo culturale dal quale emergono strati identitari nuovi e prodotti proprio dalla scossa dovuta alle influenze della "cultura" di arrivo. Il processo coinvolge entrambe le parti, le influenze sono bidirezionali agendo nella direzione di entrambi i partner coinvolti finendo per modificare le modalità e l'idea stessa di gusto di individui e gruppi in contatto.

Il cibo, in quanto elemento di affermazione identitaria, è anche un mezzo di scambio culturale, presuppone la fiducia nell'altro. Ciò che ha spinto Tina e Angelo verso il viaggio nella scuola di cucina sono state le domande di immigrati o studenti "stranieri" sulla provenienza, l'utilizzo e le ricette attraverso cui cucinare determinati prodotti alimentari venduti dai coniugi (per esempio i *friarielli*, i broccoli baresi, i pomodori da fare in salsa ecc.). La popolazione di immigrati che faceva capolino nel negozio mostrava curiosità per i cibi *nostrani* e per i piatti, ai loro occhi inconsueti, che Tina illustrava durante le lezioni: «Come è buono signora, come fa a fare questo piatto? Qual è la ricetta?». Tali dimostrazioni di curiosità e interesse verso la *nostra* cucina, sono esemplificative di tentativi messi in atto per superare quel sentimento di estraneità che getta gli immigrati in una situazione di disagio psichico e fisico, per accedere al territorio "straniero" attraverso la cucina, che «è la soglia più accessibile di una cultura. È la soglia più bassa di un confine. Mangiare la cucina degli altri significa attraversare questa soglia» (La Cecla, 1997). Spesso, l'abbracciare tratti culturali altri, può mettere in crisi la propria *identità*, quella di partenza, generando un sentimento di pericolo e instabilità che talvolta si tenta di scavalcare aderendo in maniera più forte ad una delle *identità* in partita.

Come ha detto Claude Lévi-Strauss (1965), è nell'inconscio che risiede la facoltà dello scambio tra me e l'altro: esplorando la dimensione inconscia, infatti, non si compie un prolungamento in seno a se stessi, ma si arriva a scoprire la parte più estranea dell'*io*, la sua parte più altra. Ed è proprio questo "sé dell'io", come lo definisce il grande antropologo francese, che ci mette in comunicazione (dunque in una condizione di scambio) con la parte più estranea dell'altro. Se non esiste *identità* senza alterità, il confronto con l'altro potrebbe anche essere motivo di rafforzamento della propria *identità*. A patto, però, che le culture – e le *identità* - siano inserite in percorsi di scambio e aperte verso l'esterno.

I corsi di cucina di Tina sono gratuiti, rappresentano una forma di dono e entrambi i coniugi ci tengono a specificare che non chiedono a chi segue le lezioni di andare a fare compere da loro, anzi avvertono tutti i partecipanti che possono far parte della scuola di cucina anche se non si riforniscono di frutta e verdura presso il loro esercizio. La loro idea è quella di un corso aperto a tutti e le pietanze preparate vengono offerte e condivise non solo con i partecipanti alle lezioni, ma anche con i passanti e con gli altri commercianti. A chiunque transiti di lì è offerto un piatto con

all'interno una pietanza da assaggiare, pietanza preparata talvolta solo dagli immigrati con l'aiuto di Tina.

Tina considera la cucina una passione, una vocazione, la definisce un "dono" da mettere a disposizione degli altri. Il motivo che la anima nel corso delle lezioni è proprio la condivisione, insieme ai riscontri positivi che riceve: «Tu devi sapere che quando li metti tutti davanti a un piatto di pasta o qualcosa di buono il sorriso scatta sulla faccia di tutti, sono tutti contenti». Come se la precarietà del migrante, derivante dall'aver abbandonato il proprio mondo per venire proiettato in un mondo estraneo, venisse riequilibrata dall'atto del mangiare insieme.

Angelo, dal suo canto, si è prodigato redigendo i cartelli affissi sulle porte del negozio in diverse lingue. Mi racconta: «Veniva la srilankese, veniva la giapponesina e chiedevo "mi scrivi nella tua lingua frutta e verdura?"», così «quando arriva la russa, la srilankese o la giapponese, sembra loro di poter ritrovare un po' di casa anche qui». Inoltre, i due non nascondono di aver dato e di continuare a dare una mano a chi è in difficoltà economiche e non solo. A parere di Tina tutti dovrebbero aiutare l'altro in difficoltà: «Che cosa mi torna», si chiede, «quando dopo una giornata di lavoro ci siamo solo arricchiti? La vita è una sola e allora non è meglio passarla nel miglior modo e far sì che anche gli altri stiano bene? Così siamo contenti tutti!». Questa forma di scambio-dono sembra evocare quel principio di reciprocità, così come teorizzato da Lévi-Strauss (1965), secondo il quale a determinare il dono è lo scambio stesso. Lo scambio è l'origine delle operazioni di dono, delle prestazioni e delle controprestazioni: «Lo scambio è il denominatore comune di un gran numero di attività apparentemente eterogenee». La pratica sociale del *donare* rientra nel novero delle prestazioni e contro prestazioni che sono indispensabili a creare e mantenere il legame sociale. Tali prestazioni e contro prestazioni possono assumere sia una forma di reciprocità – dare, ricevere e ricambiare - diretta e mutuale (un soggetto ricambia il dono ricevuto offrendo a sua volta un dono al suo donatore), sia una forma di reciprocità indiretta (in cui il donatore riceverà un dono non da colui a cui ha donato, ma da un terzo soggetto). La reciprocità indiretta presuppone una fiducia nella restituzione, nel fatto che prima o poi qualcuno donerà ai donatori originari. Tale fiducia si configura meglio come "patto di fede" con l'altro, con il gruppo, i membri che costituiscono la società. È quindi a fondamento del legame sociale, delle relazioni che si instaurano tra gli individui e, in definitiva, del funzionamento della società stessa. Il legame sociale, insomma, non si sostanzia nelle relazioni tra due soli soggetti, ma nelle relazioni di gruppo.

Nel campo di ricerca, rappresentato dal negozio di frutta e verdura di Tina ed Angelo, ho potuto osservare, tra gli attori sociali oggetto della mia osservazione, sia una tendenziale estraneità potenzialmente discriminatrice che casi di dialogo e solidarietà.

I diversi modi di "stare al mondo" incontrati mettono in evidenza dei piani dell'azione in cui i singoli contrattano e ridefiniscono le loro percezioni di sé

attraverso una poietica che produce dei simboli efficaci nella creazione di sistemi di valore condivisi da gruppi sociali differenti i quali si incontrano e scambiano i simboli dei rispettivi sistemi di valore. Per questo motivo, non mi sembra corretto parlare di fenomeni di ibridazione e contaminazione per quanto riguarda le pratiche e le rappresentazioni raccontate. Ad ibridarsi e contaminarsi sono due frutti in sé puri e completi; mentre le culture, anche quelle alimentari non sono dei nuclei chiusi essenziali ed oggettivi, dunque non possono ibridarsi. Ad essere in azione sono piuttosto delle strategie che, per mezzo del cibo e delle pratiche e immaginari ad esso legati, rispondono a dei bisogni di radicamento simbolico del territorio e fungono da marcatori della memoria individuale e collettiva di lunga durata, una memoria che non è statica e immutabile, ma instabile e cangiante.

Bibliografia

Aime M. (2004). *Eccessi di culture*, Torino, Einaudi, 2011.
Allison A. (1991). Japanese mothers and obentõs: The-lunch box as an Ideological State Apparatus, in Counihan C., Van Esterik P., *Food and culture*, New York, Routledge, 2013.
Ambrosini M. (2005). *Sociologia delle migrazioni*, Bologna, Il Mulino.
Amselle J. L. (1990). *Logiche meticce. Antropologia dell'identità in Africa e altrove*, Torino Bollati-Boringhieri, 1999.
Amselle J. L., M'Bokolo E. (1985). *Au coeur de l'ethnie. Ethnies, tribalism et état en Afrique*, Paris, La Découverte
Anderson B. (1991). *Comunità immaginate. Origini e diffusione dei nazionalismi*, Roma, Manifestolibri, 1996.
Asad T. (2003). *Formations of the secular. Christianity, Islam, Modernity*, Stanford (California), Stanford University Press.
Augé M. (1994). *Il senso degli altri*, Torino, Bollati-Boringhieri, 2012.
Battaglia D. (1995). *Retorics of selfmaking*, Berkeley, University of California Press.
Bauman Z. (2003). *Intervista sull'identità*, Bari-Roma, Laterza.
Benadusi M., Dislocare l'antropologia. Connessioni disciplinari e nuovi spazi epistemologici, Rimini, Guaraldi, 2006.
Bernardi U. (2004). *Culture e integrazione*, Milano, Franco Angeli.
- (2000). *La nuova insalatiera etnica. Società multiculturale e relazioni interetniche nell'era della globalizzaione*, Milano, Franco Angeli.
Bianchi E., Bergaglio M. (2003). "Il vissuto degli immigrati a Milano", in Scaramellini G. (2003). *Città, regione, territorio: studi in memoria di Roberto Mainardi*, Milano, Cisalpino.

Bonanzinga S., Giallombardo F. (2011). *Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani.
Bromberger CH. (1993). L'ethnologie de la France et le problème de l'identité, in *Civilisation*, XLII, 2.
Callari-Galli M. (2005). *Antropologia senza confini. Percorsi nella contemporaneità*, Palermo, Sellerio.
Chiodi F., Benadusi M. (2006). *Seconde generazioni e località. Giovani volti delle migrazioni cinese, marocchina e romena in Italia*, Roma, Labos.
Clemente P., Giuffrè M. (2011). "Migrazioni, un editoriale a due firme", in *Lares*, anno LXXV n. 3.
Clifford J. (1988). *I frutti puri impazziscono. Etnografia, letteratura e arte nel secolo XX*, Torino, Bollati-Boringhieri, 1993.
Clifford J. e Marcus G. (edited by) (1986). *Scrivere le culture*, Roma, Meltemi, 1998.
Counihan C. (edited by) (2002). *Food in the USA. A reader*, New York, Routledge.
Counihan C., Van Esterik P. (2013). *Food and culture*, New York, Routledge.
Csordas T. J. (edited by) (1994). *Embodiment and experience. The existential ground of culture and self*, NewYork, Cambridge University Press.
- (1999). *Incorporazione e fenomenologia culturale,* in «Antropologia III», Roma, Meltemi, 2003.
Douglas Mary (1966). *Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, Bologna, Il Mulino, 2003.
Epstein A. L. (1978). *L'identità etnica. Tre studi sull'etnicità*, Torino, Loescher, 1983.
Fabietti U. (1995). *L'identità etnica*, Roma: Carocci, 2012.
- (2004). *Elementi di antropologia culturale*, Milano, Mondadori Università.
Fedele A., Llera Blanes R. (edited by) (2011). *Encounters of body and soul in contemporary religious practices. Anthropological Reflections*, (EASA series; 16), Berghahn Books
Garnier J. (2010). "«Faire avec« les goûte des autres. La petite restauration africaine, une nouvelle venue dans les villes moyennes en France", in *Anthropology of food*, 7 / Dicembre 2010.
Geertz C. (1973). *Interpretazione di culture*, Bologna, Il Mulino, 1987.
- (1995). *Mondo globale, mondi locali*, Bologna, Il Mulino, 1999.
Giallombardo F. (2003). *La tavola, l'altare, la strada,* Palermo, Sellerio.
Golden D. (2006). Nourishing the Nation: the uses of food in an Israeli kindergarten, *Food and Foodways*, 13 (3), pp. 181-199.
Gruzinski S. (1994). *La colonizzazione dell'immaginario*, Torino, Einaudi.
Hannertz U. (1996). *La diversità culturale*, Bologna, Il Mulino, 2001.
Hénaff M. (1991) *Claude Lévi-Strauss and the Making of Structural Anthropology*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1998.

Herzfeld M. (2003). *Intimità culturale: antropologia e nazionalismo*, Napoli, L'ancora del Mediterraneo.
Hobsbawm E. J., Ranger T. (a cura di) (1983). *L'invenzione della tradizione*, Torino, Einaudi, 1987.
Izard M. (2002) *Prefazione*, in LÉVI-STRAUSS C. *Razza e storia, razza e cultura*, Torino, Einaudi.
Jenkins R. (1986). *Social Anthropological Models of Inter-Ethnic Relations*, in Rex J., Mason D. (eds.), *Theories of Race and Ethnic Relations*, Cambridge, Cambridge University Press.
Karrebaek M. S. (2012), What's in your lunch-box today?: Health, Respectability and Ethnicity in the Primary Classroom, *Journal of Linguistic Anthropology*, 22 (1).
- (2013). Rye brad and halal: Energisterment of food practices in the primary classroom, *Language & Communication*, 34.
Kilani M. (1997). *La théorie des deux races: quand la science repète le mythe*, in Hainard J., Kaher R. (éds.), *Dir les autres. Refléxions et pratiques ethnologiques*, Lausanne, Payot.
- (1994). *L'invenzione dell'altro*, Bari, Dedalo, 1997.
La Cecla F. (2002). *La pasta e la pizza*, Bologna, Il Mulino.
- (1997). *Il malinteso*, Roma-Bari, Laterza.
Lévi-Strauss C. (2002). *Razza e storia, razza e cultura*, Torino, Einaudi.
- (1983). *Lo sguardo da lontano. Antropologia, cultura, scienza e raffronto*, Torino, Einaudi, 1984.
- (1968). *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore, 2010.
- (1967). *Razza e storia e altri studi di antropologia*, Torino, Einaudi.
- (1965), *Introduzione all'opera di Marcel Mauss*, in Mauss M., (1950). *Teoria generale della magia*, Torino, Einaudi.
- (1964). *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 2008.
Lorenzoni E. (2011). "Donne di origine marocchina fra riconoscimento e inclusione nella sfera pubblica", in *Lares*, anno LXXV n. 3.
Lupton D. (1999). *L'anima nel piatto*, Bologna, Il Mulino.
Maalouf A. (1998). *L'identità*, Milano, Bompiani, 1999.
Masini M. (2013). *Mangiare con Dio: cibo e ritualità nell'ebraismo, nel cristianesimo e nell'Islam*, Forlì, Foschi.
Mauss M. (1924-1925) *Saggio sul dono*, Torino, Einaudi, 2002
- (1950). *Teoria generale della magia*, Torino, Einaudi, 1965.
Montanari M. (2010). *L'identità italiana in cucina*, Roma-Bari, Laterza.
- (2015). *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti*, Milano, Rizzoli.
Moro E. (2016). The Mediterranean Diet from Ancel Keys to the UNESCO Cultural Heritage. A Pattern of Sustainable Development between Myth and Reality, in Procedia - Social & Behavioral Sciences, Oxford, ELSEVIER, pp. 655-661, http://dx.doi.org/10.1016/j.sbspro.2016.05.380.

- (2014). *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita*, Bologna, Il Mulino.
Nadel S. F. (1947). *The Nuba*, Oxford, Oxford University Press.
Niola M. (a cura di) (2016). *Antropologie del contemporaneo. Patrimoni, simboli, tendenze*, Lecce, PensaMultimedia.
- (2015). *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari*, Bologna, Il Mulino.
- (2012). "Le primarie del fast food: kebab vs. big mac", in *Italianieuropei*, Roma, year XII n. 10/2012.
- (2012). *Non tutto fa brodo*, Bologna, Il Mulino.
- (2009). *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina*, Bologna, Il Mulino.
- (2003). *Totem e ragù*, Napoli, Pironti.
Oberg K. (1954). "Culture Shock". Panel discussion at the Midwest regional meeting of the Institute of International Education in Chicago, November 28, 1951.
Palumbo B. (2009). *Politiche dell'inquietudine. Passioni, feste e potere in Sicilia*, Firenze, Le Lettere.
- (2006). *L'Unesco e il campanile. Antropologia, politica e beni culturali in Sicilia orientale*, Milano, Meltemi.
Pitte J. R. (2010). *Il desiderio del vino. Storia di una passione antica*, Bari, Dedalo, 2010.
Pollock M. (2001). Learning to be racial in America, in Benadusi M. (a cura di), *Antropologia, scuola, educazione*, numero monografico di *Scuola democratica*, n. 1/2.
Prosperi A. (2016). *Identità. L'altra faccia della storia*, Bari-Roma: Laterza.
Radcliffe-Brown R. W. (1952). *Structure and function in primitive society*, London. Cohen & West.
Remotti F. (1996). *Contro l'identità*, Bari-Roma, Laterza.
Sahlins M. (1976). *Cultura e utilità*, Milano, Anabasi, 1994.
- (2010). *Un grosso sbaglio. L'idea occidentale di natura umana*, Milano, Elèuthera.
- (2013). *What kinship is... and is not*, Chicago, The University of Chicago Press.
Said E. W. (1978). *Orientalismo, l'immagine europea dell'Oriente*, Milano, Feltrinelli, 2013.
Sartori G. (2000). *Pluralismo, multiculturalismo. Saggio sulla società multietnica*, Milano, Rizzoli.
Sayad A. (1999). *La doppia assenza. Dalle illusioni dell'emigrato alle sofferenze dell'immigrato*, Milano, Cortina Raffaello Editore, 2011.
Scaramellini G. (2003). *Città, regione, territorio: studi in memoria di Roberto Mainardi*, Milano, Cisalpino.
Scarpi P. (2016). *"*Religioni. Sistemi religiosi e ordini alimentari", in Montanari M. (a cura di), *Cultura del cibo* – vol. IV "Il cibo nelle arti e nella cultura", Novara, Utet.
Signorelli A. (2006). *Migrazioni e incontri etnografici*, Palermo, Sellerio.
Teti V. (1976). *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Rimini-Firenze, Guaraldi.

- (2015). *Fine pasto*, Torino, Einaudi.
Turner V.W. (1974). “Pilgrimage and communitas”, Studia missionalia 23.
Vertovecs S. (2009). *Transnationalism*, London, Routledge.
Zaouali L. (2004). *L’Islam a tavola. Dal Medioevo a oggi*, Roma-Bari, Laterza.

Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020, *Antropologia del cibo*

Les foodies: entre incorporation sociale et culture des sens

Hélène Houdayer

Foodies: between social incorporation and the culture of senses

Abstract

Feeding contemporary French societies seems to be part of a reflexion between pleasure and health. We chose the case of the foody movement. It is part of an incorporation of social and health values often born by French society in the form of injunctions. It is good practice that is at stake, at home and at friends', or in catering. However, with the foodies, food is serving the link and not social differentiation. It leaves room for social resonance whichcan be experienced in the broadest sense by social networks.

Keywords: emotions, environment, health, photos, values

Étudier les rapports des sociétés avec la nourriture dépend de contraintes matérielles, d'interdits sociaux, des politiques publiques en matière de santé, des processus d'industrialisation, des représentations et mentalités traversant la société. Tout ceci rend complexe toute approche alimentaire mais conduit à accorder de l'importance à notre nourriture qu'on le veuille ou pas. Nous sommes en présence de formes d'appropriation et d'assimilation du monde, passant par le boire et le manger.

Nous avons choisi de porter notre regard sur les *foodies*, terme anglais qui s'inscrit au sein des *cultural studies*[1] et s'est imposé en Europe au cours des années 2000. Le *foody*, littéralement «le gourmand», est un passionné de cuisine qui voit dans l'attention portée à la préparation et à la présentation des aliments le signe de plaisirs.

[1] Donna Haraway a initié ce mouvement. Elle propose une vision continue du vivant allant de l'inorganique jusqu'aux végétaux. *Manifeste des espèces de compagnie. Chiens, humains et autres partenaires*, Paris, Éclat, 2010.

Si les *foodies* rassemblent une communauté de mangeurs hétérogènes, leur point commun réside dans l'intérêt qu'ils portent envers la nature des aliments: leur couleur, leur forme, leur goût mais aussi leur origine qui constituent une véritable passion que les *foodies* n'hésitent pas à partager. Plusieurs thèmes participent de cette mouvance: la mixité des aliments, leur préparation, leur présentation auxquelles on peut adjoindre des enjeux environnementaux mais surtout l'art de la table et ses perspectives commensalistes[2]. Les livres de cuisine se sont saisis de cette tendance en proposant de nouvelles recettes, des guides présentant les meilleures tables constituent un nouveau marché économique. Internet[3] recense de plus en plus de sites culinaires, souvent associés à des expériences de consommateurs. Des émissions de télévision se sont appropriées le principe. Elles proposent de cuisiner en direct auprès de grands chefs. Des plateaux de télé-réalité montrent des cuisiniers rivalisant autour de la confection d'un plat. L'élu est celui qui saura confectionner le plus beau, le plus goûteux, le plus original. Le *foody* est ainsi devenu, ce que certains désignent comme un «fondu de cuisine», qui voit dans la préparation des plats, au restaurant ou chez lui, le secret des plaisirs de la nourriture. Les restaurateurs ont contribué à promouvoir cette tendance. Ils revendiquent une cuisine saine et créative, semi-gastronomique, parfois aussi économique, où domine l'envie de bien faire dans le respect du goût et de la sympathie. Il s'agit de réinventer pour chacun l'art de la cuisine, en faisant de chaque préparation de véritables tableaux alléchants.

Les nouveaux *foodies* sont accompagnés par leurs écrans qui leur permettent de rendre compte de leur expérience culinaire, en photographiant leurs plats. Ils postent souvent leurs photos à des proches pour donner envie et partager une pratique sur le mode de l'immédiateté.

Notre proposition consiste à réfléchir à la manière dont la culture *foody* se positionne dans l'espace social, notamment au regard des tendances alimentaires françaises traversant notre société.

Cadrage et méthodologie

D'un point de vue épistémologique nous mobilisons la sociologie compréhensive de Max Weber. Elle permet d'identifier les formes de rationalisation présentes chez les «mangeurs». L'intentionnalité est un critère décisif dans l'analyse *foody* car nombre d'entre eux pratiquent le *fooding* sans le vouloir, alors que d'autres le revendiquent comme une pratique recherchée, qui trouve auprès des réseaux sociaux un nouveau terrain.

[2] Voir le numéro des *Cahiers européens de l'imaginaire*, «Manger ensemble», 2013. http://www.lescahiers.eu/manger-ensemble.

[3] http://cvromynunes.com/wp-content/uploads/2017/06/M%C3%A9moire_Romy-Nunes.pdf site consulté le 27 février 2019.

Nous empruntons également à Merleau-Ponty (1976) la perspective phénoménologique qui nous aide à penser la relation d'être-au-monde des *foodies*, entre intimité et partage de valeurs collectives.

D'un point de vue méthodologique, nous avons recherché les formes d'expression de la culture *foody* en nous appuyant sur le témoignage de consommateurs. Cela nous permet de saisir les principes et les valeurs fondant le vivre-ensemble dans la tradition de la «théorisation ancrée» (Strauss et Glaser 1967).

Nous avons également utilisé les traits saillants d'une enquête menée en 2016 avec l'une de nos étudiantes[4] et qui comprenait 121 questionnaires diffusés sur *Facebook* sans recherche d'exhaustivité. Les douze questions posées s'intéressaient à la sélection des aliments, aux lieux de restauration et à l'écologie. Une série d'entretiens a également été réalisée dont l'interview avec l'un des fondateurs du *Guide du goût de la région Occitanie* et quelques participants Nous nous sommes également préoccupés de la transmission et de l'expression de cette culture, en allant puiser des éléments de discours émergents, parfois inédits, chez les internautes, se revendiquant dans leur profil, comme «foodies». La compréhension des enjeux de cette culture et de ses manifestations sont largement visibles sur les réseaux sociaux dont nous postulons qu'ils ont, sans aucun doute, contribué à la diffusion du *fooding*.

Dans un premier temps nous traiterons des principes d'incorporations susceptibles d'influencer la culture *foody*. Cette dernière s'inscrit au sein de problématiques plus globales où se joue la critique des sociétés, et ou s'exercent des contraintes et des représentations sociales. Des formes de rationalisation sont à l'œuvre: la culture *foody* peut se décliner autour d'un ensemble de valeurs relatives à la sanitarisation du social, au développement de l'écologie et à l'emprise que détiennent les médias sur les consommateurs (par le langage, les documentaires, les émissions de télé, le *web*, les livres). Il s'agit là d'éléments de synthèse illustrés qui nous permettent de comprendre de quelle manière les *foodies* se rapprochent et s'éloignent des déterminismes sociaux. C'est aussi cette question que nous présentons en seconde partie. Le mouvement *foody* s'apparente-t-il à des éléments de distinction sociale, tels qu'ils apparaissent dans la tradition sociologique française? Enfin nous proposons en troisième partie d'envisager ce que révèle la mouvance *foody* en terme d'innovations et de changements. La part sensible y occupe une place de choix. Si notre société porte son attention sur le traitement du monde à travers un système de contrôles et d'incorporations, les *foodies* nous apparaissent aussi comme une ouverture à lui, dans une sorte de restitution intime et partagée, au cours de laquelle les dimensions sensorielles, symboliques et sensibles favorisent l'expérience culinaire, portée à son paroxysme par la présence des écrans et des sites *web*.

[4] Mathilde Ferry-Noël, *Travail d'Enquête en sociologie*, 2016.

I Les principes d'incorporations

L'alimentation figure au second rang du budget des français[5] ce qui nous indique qu'elle fait partie de ses préoccupations majeures.

Claude Fischler (1996) considère le phénomène d'incorporation alimentaire dans le cadre du processus d'assimilation des aliments non seulement par le corps, mais aussi par l'esprit. Par exemple les vitamines contenues dans les fruits possèdent des fonctions métaboliques reconnues (le renforcement les défenses immunitaires), qui permettent d'accéder à des formes de vitalité qui se ressentent sur le comportement et les humeurs. L'alimentation a donc des effets sur l'identité. L'idée de se trouver dans un corps «rond», «léger» «bien portant», ou «en pleine forme» en est le résultat. Nous commencerons par présenter ce principe d'incorporation afin de voir de quelle manière la culture *foody* s'inscrit ou non dans cette thématique.

1 La contrainte sociale

Par l'idée de contrainte sociale nous entendons les pressions sociales qui s'exercent au cours des choix alimentaires. Dans une forme de réflexivité (Giddens, 1994) les mangeurs construisent leur alimentation au plus près des idéaux formulés par la société. De sorte qu'ils surveillent et tentent de contrôler leur nourriture. Un élément apparaît comme étant prioritaire dans ce domaine: l'accès à la santé. «Que ta nourriture soit ta santé» est une maxime formulée par la médecine d'Hippocrate.

Nous pouvons nous appuyer sur le dernier PNNS (Plan National Nutrition Santé). Celui-ci indique vers quel type d'alimentation il faut se diriger pour rester en bonne santé[6]. Les consommations de viande et de charcuterie, mais aussi de poissons et de produits laitiers, sans oublier les boissons sucrées, l'alcool et le sel doivent être corrigées à la baisse[7]. Les fruits et légumes frais, surgelés ou en conserves doivent par contre augmenter, pour atteindre l'objectif de cinq par jour. Par ailleurs, le plan s'immisce dans la problématique environnementale: la réduction des viandes vise une agriculture plus durable, de même que l'incitation à consommer des aliments de saison, si possible locaux. Le plan déconseille les produits transformés qui possèdent de nombreux additifs aujourd'hui suspectés d'être des vecteurs de maladies. À cette alimentation qualifiée de «saine» se rajoutent des préconisations en terme d'efforts physiques: il ne s'agit pas simplement de marcher au moins 30 minutes par jour

[5] Hors boissons alcoolisées et tabac, et derrière le logement. https://www.insee.fr/fr/statistiques/2569364?sommaire=2587886 site consulté le 19 février 2019.
[6] https://www.santepubliquefrance.fr/Infos/Presentation-des-nouvelles-recommandations-alimentaires-du-PNNS consulté le 21 février 2019.
[7] http://www.mangerbouger.fr/Les-recommandations consulté le 21 février 2019.

comme dans le plan précédent, mais de se renforcer musculairement en accomplissant de manière dynamique des exercices d'assouplissements. Nous avons ici une définition de la santé obtenue à partir de l'idée «d'équilibre»: entre quantité et qualité des aliments associés à des efforts physiques.

Les légumes vont devenir les rois d'un modèle envisageant la participation de l'alimentation dans l'obtention d'un corps mince et svelte, répondant au «nourrissant-léger» (Corbeau et Poulain, 2002).

De son côté la médecine alerte les pouvoirs publics et l'opinion sur les méfaits d'une alimentation trop grasse: surpoids, obésité, hausse de la tension artérielle, maladies cardio-vasculaires, cholestérol guettent les mangeurs (Poulain, 2015).

Le principe d'une santé obtenue par une alimentation allégée en sucre et graisse devient prépondérant. Le consommateur est invité à participer à son alimentation selon un schéma diététique, c'est-à-dire promoteur de santé et d'équilibre. Il ne doit plus manger simplement par envie mais il doit surveiller les contenus dommageables pour son corps. Une chasse aux calories est entamée: les préparations sucrées, les plats cuisinés, les féculents, la charcuterie et les fromages posent problème. L'accent est mis sur les vitamines et les fibres. Pour l'y aider l'industrie allège ses recettes en graisse et en sucre, tout en maintenant le goût prononcé du consommateur pour ces corps, par l'ajout des édulcorants et des exhausteurs de goûts, en substituant aux graisses animales, tel le beurre, des graisses végétales comme la margarine, ou encore l'aspartame et la saccharine pour le sucre.

Plat typique d'une alimentation diététique: poisson blanc accompagné de légumes bruts.
Photo issue du site https://www.cuisineaz.com/minceur/plats-p39 consulté le 4 mars 2019.

Depuis les années 2000 des préférences s'affichent pour un modèle plus sobre, des aliments «bruts» et frais, tels les fruits et légumes, non accommodés au cours de la cuisson et avec le moins d'assaisonnement possible. Il faut préférer les poissons et viandes maigres et réduire leur quantité. Quelques conseils que l'on trouve sans difficulté dans les magazines populaires de cuisine et de santé, les émissions de télévision, la presse spécialisée destinée aux femmes ainsi que sur les nombreux sites et blogs du *Net*. Ils proposent tous des régimes amincissant[8], portés par l'idéal du corps féminin. Celui se comprend d'autant mieux en France qu'il s'oppose à l'obésité des américaines devenue aujourd'hui synonyme de drame (Carof, 2017, 10). Ils exposent largement l'image d'une silhouette féminine mince, obtenue par les propriétés diététiques et sanitaires des aliments, permettant d'accéder aux formes souhaitées du corps (gage de beauté et de santé).

De sorte que la plupart des consommateurs soucieux de leur santé s'interrogent sur leur nourriture car cela présage à la fois de leur état de santé mais aussi d'images corporelles évaluatives.

Entre la pression des campagnes de santé publique, le coût des marchandises, les tensions concernant la sécurité des produits et l'idéal de minceur, la contrainte se fait de plus en plus lourde sur le consommateur, qui subit le «modèle tyrannique du beau et du bien manger» dénoncé par Jean-Pierre Corbeau. Ce modèle laisse peu de place au plaisir de consommer certains aliments, hors-mis les occasions festives, véritables parenthèses lors desquelles les excès sont permis.

L'excès est vécu comme quelque chose de mauvais, hors-norme, renvoyant à l'exubérance des passions. Pourtant toute vie est selon Paul Valéry, inséparable de ses abus. C'est là que la culture *foody* trouve une première inspiration: faire de son alimentation une ode au plaisir de manger, tout en respectant la contrainte sociale. Mais comme nous allons le voir, s'il faut se soucier du contenu de l'assiette et conserver l'idée que le mangeur doit «corriger» ses abus Les aliments doivent néanmoins conserver leur place car ils participent aux plaisirs de la table.

Si «nous sommes ce que nous mangeons» (Fischler, 1990), nous sommes aussi ce que nous montrons. Les réseaux sociaux utilisés par les *foodies* (mais pas seulement) permettent de raconter ce que l'on aime, où il faut aller, ce qui est séduisant, pour défendre une alimentation moins contraignante et plus réjouissante. *Instagram*, *Snapchat* ou *Pinterest* privilégient l'image comme moyen de communiquer et par conséquent d'exprimer l'idée que l'aliment procure du plaisir et du désir, et c'est en partie pour cela qu'il faut le montrer.

[8] Voir par exemple https://www.mariefrance.fr/minceur consulté le 14 mars 2019.

2 Les valeurs soutenues: éthique et morale alimentaire

L'acceptation de la crise environnementale a largement contribué à influencer l'ensemble des valeurs qui accompagnent les rapports des sociétés avec leur nourriture.

La réflexion sur l'environnement s'est forgée en relation avec la sociologie du risque en commençant par les conséquences nuisibles des productions industrielles (Duclos, 1991) sur la santé du travailleur puis sur celle du consommateur. Les scandales sanitaires: vache folle, grippe aviaire, poulets aux hormones, céréales modifiées ont fait le nid d'une préoccupation majeure des citoyens, quant à la dangerosité des aliments sur leur santé avant de s'élargir à celle des non-humains. La santé est aujourd'hui évaluée à l'aune de formes d'expertise sur des produits et dans une moindre mesure des marques. Le toxique est invisible pour le profane, sa sécurité dépend donc de ce que les agences de consommateurs, mais aussi les industriels et les lanceurs d'alerte veulent bien diffuser[9].

L'agriculture est le lieu où se condense le dysfonctionnement de notre société. Elle met au jour les dangers sanitaires et environnementaux de nos choix économiques et politiques: cultures intensives, impact des OGM envers lesquels les consommateurs expriment une forte distance. Médecine (antibiotiques et vaccinations), chimie (entrants) et génétique (cellules modifiées) divulguent des enjeux sanitaires et éthiques (maltraitance animale, toxicité des fruits et légumes, pollutions, effets de serre, etc.). Face à cette connaissance, la plupart des consommateurs souhaitent s'éloigner d'une certaine nourriture jugée suspecte au regard de la santé et de la crise environnementale, attitude encouragée par le dernier PNNS. Certains chercheurs ont vu se développer une forme de phobie alimentaire, « l'orthorexie » (Bratman, 2001) qui se caractérise par le refus de manger la plupart des aliments car le risque est omniprésent.

Avec l'arrivée des produits biologiques dont il faut noter l'expansion depuis les années 2000, ce sont de nouvelles enseignes (citons *Bio et sens*, *Biocoop*) et rayons (diététiques, bio, sans gluten) qui rappellent au consommateur l'existence d'une alimentation plus adaptée, mais aussi mieux sécurisée. Il faut songer au rôle de la littérature et des documentaires ou des émissions concernant les processus de production qui remettent en cause sous forme dramatique (Rivière-Wekstein, 2016), la qualité des aliments livrés par l'industrie. Aussi, même s'il n'est pas forcément tendu vers un souci corporel, le consommateur ne peut ignorer la présence d'une réflexion sécuritaire au sein de la société. Elle l'amène à douter et peut-être à orienter ses choix vers les produits proposés par un système commercial et soutenus par la médecine.

[9] On comprend mieux le rôle de l'étiquetage sur les produits alimentaires et la demande de traçabilité.

61 % de notre échantillon est favorable aux questions environnementales et écologiques.

Dans ce contexte, le «sain» est la première des valeurs recherchées pour un aliment. La culture *foody* intègre cette quête. Mais il faut distinguer l'aliment sain qui ne contient pas de substances toxiques pour l'organisme, tels les ingrédients biologiques, du « mangeur sain », auquel appartient la catégorie des *foodies*. Le mangeur sain a besoin de se construire une morale alimentaire. Celui-ci a été étudié par Camille Adamiec (2014) qui a établi son profil: il s'agit d'une personne qui a fait des études supérieures, homme ou femme, capable de développer des compétences culinaires et possédant une attitude critique face aux savoirs. Le mangeur sain n'apparaît pas comme corrélé à une profession ou un revenu, mais bien à un niveau élevé dans l'éducation. Ce dernier a tendance à opérer des rapports de distance et de proximité avec les aliments, en fonction de la confiance qu'il accorde aux filières, aux marques et aux producteurs, mais aussi en relation aux savoirs qu'il détient. Naturellement le *foody* est porté par les valeurs du mangeur sain et les grands principes de son alimentation: privilégier le produit frais et local qui permet d'adhérer à une politique environnementale. Le local est empeigné de cette idée qui consiste à dire que ce que l'on peut voir pousser près de soi est exempt de tromperies et de ruses. Il s'éloigne des surgelés et conserves industrielles lourdes en unité de production et contenant trop d'adjuvants, pour lui préférer des aliments qui ne sont pas nécessairement biologiques mais jugés moins dangereux. 72 % des consommateurs français pensent que les entreprises et les marques ne font pas preuve de sincérité[10]. Afin d'échapper aux incertitudes de l'alimentation, la proximité avec les produits, aidée par la présence des labels de certification (Appellations d'origine contrôlée, certifiée, protége ou garantie) s'impose. Il s'agit en quelque sorte de pouvoir rendre visible des éléments qui ne le sont pas: pesticides et engrais, aliments modifiés, animaux malades, maltraités et parqués:

«Je pense que c'est parce que l'on sait raconter, expliquer comment tel ou tel producteur fait son fromage. Les gens aiment savoir comment ont été faits les produits, ils apprécient leur qualité et leur authenticité. Avec les horreurs qu'on entend sur l'alimentation les gens veulent consommer plus bio et local. Ils cherchent aussi un goût différent de celui du supermarché»[11].

Toutefois il faut y combiner une nouvelle valeur, celle de «l'authentique».

L'aliment authentique recèle en lui la promesse du naturel, c'est-à-dire de l'originel, du non modifié, du non contaminé par l'humain. Il s'agit là d'un lien quasi-organique entre le corps de l'homme et la nature, que la chimie, la technique ou la

[10] https://agriculture.gouv.fr/16-fiches-pour-mieux-apprehender-les-comportements-alimentaires-de-2025. Fiche «Nostalgie et authenticité» consultée le 21 février 2019.

[11] Entretien avec un commerçant du *Guide du goût*, réalisé par M. Ferry-Noël en 2016.

génétique peuvent détruire à tout moment. Lors d'une émission de télé réalité française[12] chaque candidat devait réaliser un mets les yeux bandés et devait se fier uniquement au goût et au toucher.

L'authenticité c'est donc ce que l'on peut voir de ses propres yeux, toucher et goûter, d'où les principes animant la culture *foody* de cuisiner soi-même les produits que l'on a sélectionnés, et de déguster les plats servis dans des restaurants revendiquant des espaces où l'on peut rencontrer et discuter avec le cuisinier, l'observer préparer ses plats et constater la qualité des produits.

La sincérité de la cuisine est évaluée à l'aune du «fait maison» (*homemade*)[13] afin de permettre au consommateur de faire la différence entre un plat artisanal, issu de l'industrie (prêts à l'emploi) que le restaurateur se contente de réchauffer ou d'assembler, et celui conçu dans ses locaux à partir de produits bruts, n'ayant fait l'objet d'aucun ajout ou transformation. «Comme à la maison» incite à la confiance: la même préoccupation individuelle pour le «bon» et le «sain» se retrouve auprès du chef qui cuisine comme si ses clients étaient sa propre famille dont il va prendre soin, dans le respect du goût.

Voici quelques extraits d'avis d'internautes:

«On se sent comme à la maison de la première à la dernière minute. Accueil chaleureux, repas soigné»

mais aussi

«Comme à la maison... mais en mieux. L'accueil et le service sont à la hauteur de la qualité des produits et des plats confectionnés».

«Comme à la maison, mais en mieux» révèle un autre des enjeux de la culture *foody*: saisir les liens qui existent entre vie quotidienne, qualité de l'alimentation s'inscrivant dans une recherche de relations sociales (Giovanna Di Chiro, 2014, 200). Il s'agit bien d'une alliance entre convivialité, amour des aliments authentiques et respect du goût.

C'est aussi pour cela que les variétés anciennes (topinambour, panais, navets) sont prisées par les *foodies*. C'est une manière d'insister sur le retour du goût qui semble appartenir à quelque chose de lointain et donc oublié ou perdu, mais qu'il faut retrouver. L'ancien fait ressurgir la tradition: la préparation des plats, les gestes du cuisinier, la cueillette des légumes. L'industrie agro-alimentaire a marqué la

[12] «Top chef» émission du 06 mars 2019 diffusée sur la chaîne de télévision M6.
[13] Le «fait-maison» est l'objet d'une loi française, en date du 15 juillet 2014 et d'un décret du 7 mai 2015.
https://www.economie.gouv.fr/fait-maison en date du 21 février 2019.

déchéance de la fonction culinaire contre laquelle lutte le *foody*: cela se traduit dans l'assiette par des aliments mis en valeur de manière esthétique la présentation des plats se veut à l'image de la saveur des mets. Ce que l'on voit, doit être dans le prolongement de la dégustation. Il s'agit de faire envie sans décevoir. Non seulement, pour reprendre une expression de Claude Lévi-Strauss, «ce qui est bon à penser est bon à manger» mais il doit aussi être «bon à voir». Les aliments possèdent une existence sensuelle.

II Les formes d'être-au-monde à travers les foodies

«Manger» traduit un ensemble de normes et de valeurs dont nous prenons possession. Le corps devient ainsi le réceptacle de notre idéologie et de la part invisible que constitue la relation simultanément cognitive et émotionnelle que nous tissons avec le monde et qui conduit à développer des formes de rationalités face à la nourriture.

La sociologie insiste sur les déterminismes sociaux ayant un impact sur les pratiques sociales. De sorte que nous pouvons nous poser la question de l'existence, au sein de la culture *foody* de la présence de marqueurs sociaux à travers les choix alimentaires. S'agit-il simplement d'une réaction sociale face aux risques alimentaires? D'une contre-culture s'opposant à l'industrialisation de l'alimentation? D'un effet de mode? D'éléments de distinction[14]?

1 Une culture de classe?

La classe dite «bourgeoise» et élitiste entretient un rapport moral avec la nature. Jean-Claude Chamboredon (1985) a montré que durant les années 1985 l'on est passé de la campagne, dédiée aux loisirs populaires, à la nature, où s'expriment de nouvelles valeurs, produisant un classement. En s'attachant à la défense des valeurs environnementales, les individus et les groupes se distinguent (Bourdieu,1979). Leurs gestes, leurs comportements et leurs valeurs sont les signes d'une appartenance sociale, prolongeant ce désir de se démarquer du populaire et d'une certaine indifférence prêtée aux classes moyennes. D'autre part les classes en ascension sociale se sont toujours préoccupées de la relation entre santé et nutrition (Rozin et al., 1986). Les tendances françaises concernant l'alimentation[15] ont été soumises en

[14] Dans le cadre d'une pensée issue d'une tradition sociologique héritière de la pensée de Pierre Bourdieu, sujette à critique de nos jours face aux évolutions de la classe dite moyenne. Voir les contributions de Paul Bouffartigue, Marie Cartier, Isabelle Coutant, Olivier Masclet, Nicolas Renahy, Yasmine Siblot Nasser Mansouri- Guilani. https://www.humanite.fr/les-classes-sociales-sont-elles-toujours-un-point-de-repere-pertinent-dans-notre-societe-570442 consulté le 24 février 2019.

[15] https://agriculture.gouv.fr/16-fiches-pour-mieux-apprehender-les-comportements-alimentaires-de-2025

2016 à des indicateurs de revenus, de sexe, d'âge ou encore de mode de vie urbanisé. Seul le niveau d'éducation semble décisif. Cela confirme un renouveau dans l'alimentation (Saint Pol, 2017), sans doute généré par les problèmes sanitaires et environnementaux. C'est le cas des «mangeurs sains», des «vegans», d'une alimentation associant le bien-être à la nourriture. Le flexitarisme (baisse de la consommation de viande) s'annonce comme la tendance montante, réunissant toutes les catégories sociales, juniors et seniors, quels que soient leurs revenus. La recherche d'un «produit bon et sain ou celle du manger moins et mieux, tout en recherchant le meilleur rapport qualité-prix», semble faire l'unanimité[16]. Nous retrouvons cela chez les *foodies*.

Un *foody* me déclare: «les gens mangent n'importe quoi et ignorent la vraie saveur des produits et comment les préparer».

Pourtant des éléments contradictoires apparaissent.

La défense de la nature suppose que l'on dénigre certains plats comme les burgers symboles d'une industrialisation de l'alimentation, de procédés de maltraitance animale voire de risques sanitaires. Malgré l'usage d'un marketing vert[17], d'une tentative de remettre de la convivialité en aménageant régulièrement le cadre, c'est l'industrie américaine et son mépris face à la crise environnementale qui est perçue. Cette contestation du système de production alimentaire est bien réelle chez les *foodies*. Ils vont s'écarter des chaînes industrielles proposant des burgers, mais sans pour autant évincer le plat, qui aujourd'hui s'invite sur les tables des chefs, des moins renommés aux plus étoilés. Si l'on peut songer à un phénomène de mode c'est aussi une manière de se réapproprier une nourriture peu chère et décriée, pour instaurer une nouvelle inspiration culinaire. Ainsi le *foody* apprécie les burgers. Ceux-ci sont proposés dans tous les types de restaurants, des plus gastronomiques aux moins chics, où peut se lire et se vivre la culture *foody* qui ne semble pas se réduire à un phénomène de distinction.

La chaîne *frenchburgers* met en avant une «réforme sauciale […] Nos sauces sont élaborées avec le souci de l'équilibre, elles n'ont pas pour but de masquer les autres ingrédients mais au contraire de les sublimer. Le chef étoilé, Fabrice Biasolo, s'est fixé comme objectif de ne travailler que des produits sains pour la santé des consommateurs. Il a créé ses propres exhausteurs de goûts autour des végétaux. Il a donc exclu tout conservateur et tout exhausteur présent dans la quasi-totalité de l'industrie agroalimentaire. Les sauces FRENCHBURGERS sont uniques, naturelles et innovantes»[18].

---

consulté le 5 février 2019.

[16] Voir la fiche «consommateur stratège». https://agriculture.gouv.fr/16-fiches-pour-mieux-apprehender-les-comportements-alimentaires-de-2025 consulté le 5 février 2019.

[17] L'enseigne Mac Donald's est passée du «rouge» au «vert» dans ses restaurants européens.

[18] http://www.frenchburgers.fr/ consulté le 27 février 2019.

Une autre chaîne de restaurant, *Tommy's Diner* propose dans une décoration stylée à l'Américaine, avec le portrait de Marilyn Monroe et d'Elvis des *burgers*, *hot dog* et *burritos*, fait-maison, composés de produits français locaux[19] à un tarif variant de 12 à 17 euros. Le chef étoilé Michel Sarran est à l'origine du projet et montre qu'il n'y plus de raison sociale empêchant de manger un burger, seule la qualité et le goût comptent. En comparaison le *blue cheese bacon* de la chaîne industrielle *McDonalds*, présenté par ce dernier comme le plus gourmet de la gamme est proposé à 10 euros.

La recherche d'authenticité à travers le local, la promesse d'un goût plus prononcé dans les aliments sont devenues des tendances sociales dont sont animés les *foodies* et qui dépassent la vision d'une culture de classe associée à un statut professionnel ou un revenu.

2 Désir de l'Autre et respect de soi?

Plaisirs de la table, diversité des goûts, des couleurs, des formes, des textures sont une invitation à la découverte des sensations procurées par la nourriture. Tout devient permis. Il existe un registre pour nommer ses formes d'attraction dont les internautes ont pris possession. Par exemple le *Junk food* apprécie le dégoulinant calorique, le *Porn food* projette ses désirs sexuels dans l'aliment, le *Dude food* privilégie le plaisir à manger entre amis, *l'Artfood* utilise les ingrédients comme support d'une forme d'art[20].

La culture *foody* participe d'un principe d'invention du social (De Certeau, 1990) car elle contourne les codes de la gastronomie et les modèles alimentaires pour aller puiser au sein d'un art de faire, parfois provocateur comme le *Junk food*, si éloigné du diététisme.

Le *foody* utilise la nourriture pour faire passer un message relatif à ses envies mais nous pouvons aller au-delà. Nous songeons au concept «d'incorporaction» présenté par Jean-Pierre Corbeau[21]. Par ce néologisme l'auteur entend insister sur l'aventure résidant dans le fait de consommer des aliments décriés ou chargés d'insécurité. Il faut songer aux plats «exotiques» (libanais, japonais, suédois, africains, antillais…) rivalisant dans l'art de faire découvrir une autre cuisine. Il existe une forme d'aventure au sein des foodies qui s'exprime à travers leur mode narratif: ils aiment raconter leurs expériences, ils content les plaisirs qu'ils éprouvent à découvrir de nouveaux plats, qui les conduisent hors des frontières. Les épices

[19] http://www.restovisio.com/blog/actualites-culinaires/un-burger-etoile/ consulté le 27 février 2019.
[20] https://www.dupontlewis.com/popcorne/cest-quoi-le-foodporn/ site consulté le 27 février 2019.
[21] Jean-Pierre Corbeau, «Casser la croûte! Pour une «incorporaction » jubilatoire», Corps 2008/1, n° 4, pp. 79-83

jouent un rôle important, les mets exotiques et typiques aussi, sans compter le retour «aux saveurs d'antan».

Les *foodies* s'inscrivent dans un projet plus collectif, vecteur de liens et de métissage. Ils développent l'art de la reliance (Bolle de Bale, 1996) en s'appuyant sur le récit du «bien manger». Ainsi la culture *foody* ne revendique pas la bonne cuisine parce qu'elle est saine mais parce qu'elle est «sensible» car elle «parle» aux communautés: elle les invite aux plaisirs de la table, leur parle des produits, les courtise en leur montrant des préparations. Il y a là une forme de réenchantement de la nourriture qui passe par un rapport émotionnel. La dimension visuelle que l'on accorde au plat est capable de transmettre un rapport au monde basé sur le sensible. La cuisine est d'ailleurs l'objet d'expositions photographiques où ce que l'on cherche à nourrir c'est avant tout les sens et l'attention que l'on y porte. Il s'agit de faire dialoguer l'affectif et le rationnel en donnant de l'importance aux expériences culinaires. Pour ce faire le symbolique a son importance: l'organique ou le biologique des aliments, les rituels de présentation des plats et les croyances ancrées dans les produits, leur vision, l'ouverture qu'ils laissent entrapercevoir quant à une autre manière de cuisiner pour accueillir l'Autre.

C'est le rôle des photographies (Luka Novak, 2018) et des récits que de transporter les «mangeurs». Derrière un plat se cache une relation désirée au monde, faite de résonance: susciter le désir des papilles, l'envie par les yeux, la consistance et la substance d'un met, sa composition mais surtout dans le but de traduire ce que l'alimentation transporte avec elle en terme d'attraction et de répulsion permettant de saisir des ambiances sociales.

Le *foody* chemine à travers les guides et les restaurants à la recherche du contraste. Certains mettent en scène un héritage du passé et la nostalgie de la cuisine d'antan, autour d'un décor rustique où dominent la pierre et le bois.

«Une cuisine maison délicieuse dans un décor qui rappelle l'ambiance atelier. Beaucoup de goût dans l'agencement et le style».

A contrario certaines ambiances ultra-modernes, proposent un cadre plus avant-gardiste autour d'une cuisine sophistiquée, tout en nuance, utilisant l'alchimie des produits pour inventer une cuisine qui joue sur les textures et les mots (mousseline, espuma, éclat, nuage) figurant une «cuisine moléculaire», capable de passer du solide au gazeux[22].

Nous pénétrons dans l'univers des *foodies* et de leurs objets: les smartphones.

[22] Propos de Nicolas Bourriaud, exposition photographique *Cook Book*, 2019, La Panacée, Montpellier.

III Les foodies

Les *foodies* s'apparentent à des «pratiquants» au sens de Michel De Certeau (1990) car leur démarche envers la nourriture est animée d'intentionnalités. Ils mettent en œuvre des procédés évaluatifs basés sur les données sociétales, auxquelles ils souhaitent mêler leur expérience des aliments et du partage. Leur nourriture est une manière de s'inscrire dans la découverte d'un monde qui n'est pas seulement accessible par la raison mais par les sens (Maffesoli, 1996). De sorte que la nourriture s'immisce au sein d'un axe de résonance (Rosa, 2018) qui consiste à mettre en avant des sentiments pour appréhender la nourriture (*food* + *feeling*). Cela suscite une forme de mimétisme qui agit par la contamination des sens. Le regard est le premier élément qui intervient au cours des relations sociales (La Rocca, 2007), ce qui permet de comprendre l'engouement des *foodies* à photographier leurs plats.

1 Une culture des sens

La culture *foody* essaie de répondre à un monde qui pourrait être perçu sans odeur, sans couleur et sans saveur en raison de l'instrumentalisation des choses environnantes, sous forme de marchandises et à laquelle la nourriture n'échappe pas.

«Ce qui importe c'est de comprendre ce qui se passe face à un plat […] un *foody* est celui qui vit pour manger».

Cette expression est emblématique du propos *foody*. Nous avons trouvé 9650 entrées sur *google* pour l'occurrence stricte «je vis pour manger» lors de nos recherches du mois de février 2019.

Les aliments ne sont pas là pour nous apporter les nutriments nécessaires à notre survie. La nourriture inspire l'être humain, elle le maintient dans l'attente d'un parfum, d'une saveur, d'une texture et d'un regard. Les aliments ne nourrissent plus le corps mais la sensibilité qui en émane. «Je vis pour manger» résonne comme un rappel que le corps est celui qui opère le lien sensible entre soi et le monde. La nourriture serait une manière d'accueillir la société en soi (ou de la rejeter comme chez les anorexiques). Il ne s'agit pas simplement de contempler le cosmos, il faut aussi pouvoir entrer en contact avec lui en le ressentant:

«Nous sommes tous des cuisiniers» mais les *foodies* expriment une socialité qu'ils cultivent: par leurs paroles, leurs regards, leurs échanges et leurs gestes formant une culture des sens, de type expérientiel[23].

C'est pourquoi le *foody* peut s'éloigner assez facilement du modèle alimentaire proposé par la société parce que ses sens l'invitent ailleurs. Il existe des préparations appétissantes et savoureuses mais qui s'avèrent douteuses sur le plan de la santé, comme les *sushis*, plats japonais. Leur contenu est fortement calorique, l'origine et la fraîcheur des aliments souvent inconnues. Beaucoup de *foodies* affectionnent pourtant les *sushis*, figurant comme des mets exceptionnels. Ces derniers suscitent autant d'attraction car ils incarnent une culture des sens ancestrale[24]. L'œil est attiré par le mélange des couleurs vives et des textures. Chaque sushi possède un nom qui équivaut à une découverte: celle de la vue qui répond bien à l'idée que l'on mange avec les yeux, celle de l'exotisme que l'on peut éprouver face à un plat étranger, celle du goût essentiellement dû à la qualité du riz vinaigré et sucré. Les avis d'internautes révèlent une attractivité pour la cuisine japonaise qui répond à la fois aux attentes gustatives, visuelles et exotiques: «Produits frais de très bonne qualité», «C'est délicieux, c'est très joliment présenté», «mes papilles ne s'en lassent jamais», «un vrai enchantement de la vue».

L'alimentation choisie doit exprimer une joie de vivre alors que le discours diététique et sanitaire apparaît comme ce qui empêche de percevoir le rôle des aliments, qui ne semblent être là que pour résoudre des problèmes fonctionnels et pour «disciplinariser les corps» (C. Durif-Bruckert, 2007). Les *foodies* sont à la recherche d'expériences culinaires qui peuvent être considérées comme des «uses du quotidien». La cuisine se niche dans l'inventivité des pratiques ordinaires, le «polythéisme de pratiques disséminées» qui «tour à tour exacerbent et déroutent nos logiques»: «Le quotidien s'invente avec mille manières de braconner», écrit Michel de Certeau (1990). Dans ce sens la culture *foody* est une forme de résistance au discours sanitaire dominant

[23] Il s'agit d'un savoir obtenu par confrontation directe entre la pratique des experts (reconnus pour leurs compétences et leurs savoirs professionnels) et celles des acteurs concernés. Ces derniers possèdent une expérience propre et unique dont ils témoignent et qui introduit une forme de connaissances qualifiée d'expérientielle.

[24] Profil du foody au japon https://www.tresor.economie.gouv.fr/Articles/511ab397-34ce-45cf-a121-60eb8f7ce62d/files/b0e05790-8f6e-44d5-9a8a-20d0400fae0e consulté le 5 février 2019.

Assortiment de sushis
Photo issue du site https://www.ef.fr/blog/language/savoir-les-sushis-debutants-pros/

La nourriture illustre un art de vivre dans une société ressentie comme contraignante et moralisatrice. Ainsi cette internaute qui invente une recette à base de brownies et de saumon, fort loin de la diététique et du modèle classique du repas et de ses codes. La communauté *foody* se réapproprie les aliments pour se créer un espace de liberté. Les menus sont contournés, le sucré traditionnellement proposé au dessert s'invite en entrée, telle une boule de glace au potimarron.

La photographie permet l'expression de cette culture des sens, à tel point qu'elle semble aujourd'hui bien plus importante que le contenu de l'assiette. Elle permet de penser la nourriture en produisant un réel parfois plus authentique que la réalité (Barthes, 1968).

2 Une culture numérique

Tout l'art de la photographie s'exprime dans le fait de «voir l'invisible», qui se cache derrière la nourriture: envies, désirs, passions, émotions et sentiments. Nous pouvons dire avec les *foodies* que notre alimentation est devenue «numérique»: nous mangeons sous le regard des réseaux sociaux. Cette relation manifeste une source de résonance intellectuelle et émotionnelle.

La photo postée attire les sens, elle capte la sensibilité du monde. Son côté esthétique permet l'entrée de l'imagination collective (Durand, 1984). Le mouvement *foody* invite à la participation par la profusion des couleurs comme indice de ce qu'il reste à découvrir ou à imaginer: des bruits de cuisine et de discussions, des odeurs, des saveurs, des mélanges.

La photo numérique ne vise pas simplement la trace, à travers l'empreinte d'un souvenir, mais l'expérience et le partage (Susca, 2016). Elle s'inscrit dans un moment qui peut être partagé en l'absence des autres, grâce à la rapidité des connections.
On peut songer que les smartphones n'auraient pas connu autant de succès s'ils étaient restés les objets froids et durs, relatifs à leur matière. L'insertion de la photo correspond à une extension des sens: le regard bien sûr, mais aussi les sentiments révélés par l'introduction des *smileys*, *émoticum*, *like*, *j'aime*. Autant de manières de faire entrer les sens et donc les émotions au sein de la nourriture. Il existe une forme d'extase devant la vue des aliments. Plus la photo éveille les sens plus elle sera «likée».

Les individus souhaitent communiquer leurs sentiments (envie, dégoût, tristesse) ce qui passe par une esthétisation de leur alimentation. Le téléphone numérique permet d'exprimer cette part sensible qui attend une réponse, véritable «acte performatif connecté» nous signale Jean-Pierre Poulain. L'usage de la photo a fortement modifié notre alimentation qui se traduit désormais en image et en *like*.

Le «food» a fait l'objet d'études statistiques qui montrent qu'il est un des mots les plus utilisés au cours des conversations sur le net[25], entraînant sans cesse de nouvelles pratiques: Le *food haul* est celui qui se filme tout en faisant ses courses, le *mok-bang* se filme en temps réel en train de manger, le *trashcooking* présente des recettes antigaspillage.

Le *food porn* consiste à utiliser l'image pour satisfaire des envies contenues dans la forme du plat plus que dans sa perspective gustative, notamment lorsqu'il s'agit d'une nourriture peu saine. Le sentiment d'envie s'exprime historiquement à travers les livres des grands chefs, tel Paul Bocuse, figure emblématique. Faire ressentir ce que la société nous défend, tel est peut-être l'objectif du *food porn*. Celui-ci incarne alors cette association de la nourriture avec une forme de pornoculture. Elle entend susciter le désir de la chair en donnant envie de dévorer le plat. Cela renvoie

[25] https://mbamci.com/food-reseaux-sociaux-manger/ consulté le 23 février 2019.

au fait de mordre dans la chair pour déclencher un désir sexuel. De même, dans une version psychanalytique, les contours et formes des aliments rappelleraient ceux de la femme. Par exemple l'image célèbre du chocolat noir fondant sur la poire vise à attirer le consommateur vers les plaisirs gourmands de la chair. Aujourd'hui certains *food porn* jouent un jeu inverse en exposant par la capture d'écrans, ce qu'il y a de plus rédhibitoire dans la nourriture: les sauces abondantes et dégoulinantes sur des produits bien gras et qui rendent le plat dégoûtant[26]. L'image produite est ressentie comme contraire à la relation corporelle et à la nourriture. Elle brise le sentiment de partage.

Photo issue du guide le *Fooding*. Ce burger est considéré comme «Le plus écolove», «juteux mais pas gras», «soucieux de la planète», «On a l'impression de faire quelque chose de bien alors qu'on mange des hamburgers!»
https://lefooding.com/fr/la-creme-de-la-creme/le-meilleur-burger-de-paris en date du 07 mars

Certains internautes expriment le trop plein de photographies ressenties comme envahissantes. La photographie ne doit pas «gâcher» le plaisir gustatif et convivial.

[26] https://www.opnminded.com/2017/06/08/instagram-food-porn-pire-page.html consulté le 21 février 2019.

Les restaurateurs[27] se plaignent de l'attitude des clients à vouloir tout photographier en permanence, prenant le risque de s'éloigner de ce pourquoi ils étaient venus: envisager chaque plat comme un fragment du monde.

Cuisiner est une manière de percevoir le monde. Les mets traduisent des relations ressenties ou souhaitées. Ainsi le sain, le bio sont systématiquement mis en avant dans la restauration, mais aussi le gras, le sucré, le froid et le chaud, autant de manière de concevoir les relations au monde. Celles-ci sont bien incrustées au sein d'aliments qui malgré la guerre qu'ils subissent, restent décisifs.

L'alimentation traduit bien la relation que nous entretenons avec la société. Les aliments sont investis de missions que l'on retrouve à l'occasion de rituels festifs, par exemple pour *Mardi gras*.

«Symbole culinaire de l'Amérique puis de la malbouffe mondialisée, le hamburger surfe aussi, depuis quelques années, sur la vague d'une *street food* bon teint avec l'accent français. Pour célébrer dignement Mardi gras, nous avons donc testé pour vous les burgers stars des chaînes françaises!»[28]

3 Le principe de résonance

Tout comme l'art, la religion ou encore la nature, l'alimentation est sujette à résonance.

Il s'agit d'accueillir les aliments en soi, ce qui revient à accueillir ce qu'ils révèlent ou symbolisent de manière intime.

La résonance, selon Harmut Rosa (2018) est une sorte d'idée romantique contre des formes de rationalisme portées par la logique du calcul, de la fixation et de la domination. Toute tentative de contrôle, de maximisation, d'accumulation détruit l'expérience de résonance. Celle-ci correspond à une sorte d'itinéraire personnel, un voyage au cours duquel ce que le monde propose, en valeurs, en images, en poésie, et ce que nous attendons de lui devient significatif. De sorte que les *foodies* constituent un «échangeur» entre le sensible et le monde des significations.

«On savoure un repas comme on savoure la vie». Le *foody* est une personne qui a envie de pénétrer au cœur du sensible: «on fait un travail d'inspection sur les produits: on s'informe, on regarde la manière dont ils sont fabriqués [..] on visite les ateliers de préparation […] ce qui nous permet d'avoir un regard intérieur avec les

[27] https://www.lepoint.fr/societe/pornfood-le-coup-de-gueule-des-chefs-14-02-2014-1791950_23.php consulté le 21 février 2019.
[28] https://lefooding.com/fr/la-creme-de-la-creme/le-meilleur-burger-de-paris consulté le 5 mars 2019

aliments. On a donc voulu partager ce contact particulier avec le grand public. C'est comme cela qu'on a eu l'idée d'organiser des parcours gourmands»[29].

L'alimentation est exactement l'inverse d'un monde plat, vide, muet et froid. C'est un univers coloré, vivant, tout en relief, plein de saveurs et d'odeurs au sein duquel l'individu peut s'impliquer. Pour cela les *foodies* passent du temps à cuisiner et manger.

Le *foody* rend hommage à la lenteur et la simplicité, manière de contester le mode de vie de sociétés avides de temps et de performances. L'association *slow food* illustre ce désir d'une société qui veut prendre du temps pour apprécier les produits contenus dans l'alimentation[30]. La défense du cadre de vie, la connaissance des territoires, les savoirs associés, le maintien de la biodiversité s'inscrit dans une nouvelle tendance alimentaire.

Le modèle français et européen repose sur la prise d'un repas assis, moment de détente et de respiration sociale où l'on peut apprécier, à la fois ce que l'on mange et avec qui on le partage. Les individus répondent aux sollicitations du monde mais ils ne se laissent pas seulement séduire ou diriger par ses valeurs, car ils sont aussi capables d'atteindre les autres en évoquant leur expérience culinaire, leurs choix, leurs valeurs, leur confiance et leurs craintes. Si la photographie privilégie la présentation d'un plat, elle montre aussi une nappe, des couverts ou des baguettes, des verres qui attestent de la dimension commensaliste:

«La nourriture nous rapproche des gens et de la nature. On est plus sensible à l'écologie parce la nourriture nous ouvre les yeux […] quand c'est bien présenté on a plus envie de le manger. Et on se rend compte que c'est super bon tous ces petits légumes! En plus de donner de la joie avec toutes ces couleurs, ils nous disent c'est bon et beau pour la santé […] On ne peut plus manger du poulet sans se demander si c'est bien ou mal: comment il a vécu, est-ce qu'il a vu le soleil…»

La partie intime rencontre la problématique des fluides, de la digestion et des orifices (Durif-Bruckert 2007) qui répondent à la question de la manière dont il est possible de sentir que les aliments nous font du bien ou du mal.

L'aliment engendre des images symboliques à la fois liées à la nutrition mais aussi à l'intimité, à la chaleur et par extension à la «mère nourricière» (Durand, 1970).

Un plat gras comme le cassoulet reste une forme d'hommage à la vie et au consistant-nourrisant (Chombart de Lauwe, 1956) tout en développant le sentiment

[29] Entretien réalisé par M. Ferry-Noël avec Paul Ramboux, fondateur du *Guide du goût*, 2016.
Voir aussi https://www.entreprendre-montpellier.com/fr/ne-dans-le-languedoc-roussillon-le-guide-du-gout-prend-racine-paris consulté le 5 mars 2019
[30] https://slowfood.fr/ consulté le 28 février 2019.

d'appartenance à un terroir et une tradition. Autre exemple, le pain, aliment boudé en raison de son apport calorique constitue une tradition. En 2015 la boulangerie «Des rêves et du pain» située dans la ville de Montpellier a gagné le titre de meilleur boulanger de France. Les gens y vont pour le goût prononcé des produits proposés, la qualité de la farine (brute, bio et sans aucun additif), les variétés de pain proposées, vendues au poids ou à la tranche, des gâteaux rustiques, dits du «voyageur», mais aussi pour son four qui a 200 ans d'âge.

Conclusion

La nourriture correspond à des formes de rationalités. La première forme que nous pourrions donner à la nourriture est d'ordre fonctionnel. Elle correspond à la logique de se nourrir pour donner au corps force et vitalité, nécessaires à sa santé. Une autre logique s'inscrit dans la tradition: on mange par habitude des aliments de référence comme les pommes de terre. Une troisième forme de rationalisation fait apparaître un ensemble de valeurs souvent liées à des objectifs de santé en relation à un éthos: le sain, le non-toxique, des formes de considérations pour le vivant débouchant sur des attentes: le développement durable, l'économie solidaire, le local, le patrimoine. D'autres valeurs sont également poursuivies. Elles appartiennent à un autre registre, celui de la convivialité et du commensalisme qui s'apparentent à une quête du bonheur et du bien-être.

Cependant un élément semble davantage ressortir chez les *foodies*: une culture du goût à travers celle des sens dont les smartphones servent de supports. Il s'agit davantage d'un principe de résonance que de nutrition.

Les *foodies* se décrivent souvent comme des êtres modérés mais passionnés de découvertes montrant, souvent par l'image photographique, qu'ils sont animés d'une raison qui s'accorde certes avec la société comme en témoigne leurs tendances, mais qui peut aussi se déchaîner pour un plat, une recette, un aliment. «La nourriture me transporte, c'est un choix, une passion plus qu'un passe-temps, j'y mets toute mon énergie et mes ressources». Nous avons là une approche qui pourrait convenir à celle de petits instants de bonheur.

L'alimentation permet aux communautés de vibrer. Elle serait cette corde résonante qui nous relie. Les foodies redonnent de l'intensité et du souffle à la nourriture. Alors que les aliments et les plats sont l'objet de contrôles et de traitements qui pourraient pousser les individus à se «fermer au monde» pour se protéger d'une alimentation de plus en plus évaluée comme suspecte, la culture *foody* propose de son côté une ouverture aux autres. La forme prend l'allure d'un relâchement qui s'oppose au modèle de la performance, de la légèreté, de l'efficacité pour rester simple, attentif aux désirs des autres, aux dimensions sensorielles, symboliques et sensibles.

L'alimentation contient l'ensemble de structures anthropologiques de notre imaginaire (Durand, 1970), permettant d'établir le trajet entre les contraintes sociales et la manière dont nous les traduisons de façon plus personnelle.

Songeons aux images symboliques que nous propose la société. La pression sociale est le fait d'un discours autoritaire pour être plus fort (les vitamines), armés (les régimes) de façon à pouvoir se défendre (les fruits et légumes). Nos ennemis ont été identifiés (les graisses et le sucres principalement). Mais cet agencement reste lointain car il est le fait d'injonctions et de principes généraux qui ne s'inscrivent pas dans une expérience sensible et vécue de l'alimentation. D'autres symboles se positionnent en contrepoint de cet axe postural disciplinaire. La dimension nutritive s'exprime aussi dans des formes d'intimité s'incarnant dans des aliments calorifiques traditionnels (la pomme de terre, le pain), d'amitié (les desserts), de sincérité (les légumes). Sur ces images viennent se «consteller» les liquides dont nous avons peu parlé. L'eau qui nous lie à l'ensemble des êtres vivants, mais aussi café, chocolat, thé sont vécus comme une promesse de réconfort et de chaleur (les tisanes et le miel), que l'on peut trouver à la maison, et entre amis. «Parce que c'est rafraîchissant quand il fait chaud, réconfortant quand il fait froid, parce que ça rappelle les partys de famille, parce que c'est devenu une tradition…» écrit un internaute[31].

Tous ces axes résonnent parmi les *foodies* pour situer le trajet anthropologique, à mi-chemin entre soi et le monde. Mais il ne s'agit pas de faire simplement écho au monde, il faut lui répondre (Rosa). Par exemple la consommation de viande fait aujourd'hui partie des produits qui séparent les individus. Chez les défenseurs radicalisés de la cause animaliste, le monde est perçu comme agressif. Ils sont guidés par une raison sans faille qui les conduit parfois à des formes de violences contre des commerçants et des industries, comme seule alternative pour servir leur cause.

Cependant il existe une manière de répondre à la maltraitance animale en affirmant des préférences. Le modèle flexitariste (baisse de la consommation de viande) nous semble de ce type, qui constitue une réponse à la problématique environnementale sans mettre de côté une partie du monde (les éleveurs et les consommateurs).

[31] «Kessé ça, un foodie?», site consulté le 2 février 2019. https://sylvieisabelle.com/2012/09/04/kesse-ca-un-foodie/

Bibliographie

Adamiec Camille (2014), *Devenir sain. Des morales alimentaires aux écologies de soi*, Rennes, PUR, 2014.
Barthes Roland (1968), «L'Effet de Réel», *Communications*, n° 1, pp. 84-89.
Bolle de Bal Marcel (1996), *Voyage au cœur des Sciences Humaines, De la reliance*, Paris, Editions L'Harmattan, Tome 1.
Bourdieu Pierre (1979), *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit.
Bratman Steven (2001), *Health Food Junkies - Orthorexia Nervosa: Overcoming the Obsession with Healthful Eating*, Broadway.
Carof Solenne (2017), «Des femmes corpulentes sous contraintes», *L'Année sociologique*, n°1, vol 67, pp. 107-130.
Chamboredon Jean-Claude (1985), «La "naturalisation de la campagne: une autre manière de cultiver les "simples"», *Protection de la nature, Histoire et Idéologie*, Textes réunis et présentés par A. Cadoret, Paris, L'Harmattan.
Chombart de Lauwe Paul-Henry (1956), *Vie quotidienne des familles ouvrières*, Paris, CNRS, 1956.
Collectif (2013), *Les cahiers européens de l'imaginaire, Manger ensemble*, Paris, CNRS, n°5.
Corbeau Jean-Pierre et Poulain Jean Pierre (2002), *Penser l'Alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Paris, Privat.
De Certeau Michel (1990*), L'Invention du quotidien*, tome 1, Paris, Gallimard.
Di Chiro Giovanna (2014), «Ramener l'écologie à la maison», *De l'univers clos au monde infini*, Emile hache (dir.), Paris, Editions Dehors, pp. 191-220.
Douglas Mary et Isherwood M. (2008), *Pour une anthropologie de la consommation*, Paris, Editions du regard.
Duclos Denis (1991), *Les Industriels et les risques pour l'environnement*, Paris, L'Harmattan.
Durand Gilbert (1970), *Les Structures anthropologiques de l'imaginaire*, Paris, Bordas.
Durand Gilbert (1984) [1968], *L'Imagination symbolique*, Paris, PUF.
Durif-Bruckert Christine (2007), *La nourriture et nous. Corps imaginaire et corps social*, Paris, Armand Colin.
Fischler Claude (1990), *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob.
Fischler Claude (1996), *Pensée magique et alimentation aujourd'hui*, Paris, Editions OCHA.
Giddens Antony, Ulrich Beck et Scott Lash (1994*), Reflexive Modernization. Politics, Tradition and Aesthetics in the Modern Social Order*, Cambridge, Polity.
Glaser Barney et Strauss Anselm (1967), *The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research Chicago*, Aldine.

Hartmut Rosa (2018), *Résonance. Une sociologie de la relation au monde*, Paris, La découverte
Lambert-Perreault Marie-Christine et Geneviève Sicotte (2016), «Quand l'aliment nourrit l'imaginaire», *Captures*, vol. 1, n°2.
Lévi-Strauss Claude (1964), «Le Cru et le Cuit», in *Mythologies*, Paris, Plon.
Maffesoli Michel (1996), *Éloge de la raison sensible*, Paris, Grasset.
Merleau-Ponty Maurice (1976), *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard.
Novak Luka (2018), *Phénoménologie de La mayonnaise*, Paris, Éditions Léo Scheer.
Poulain Jean-Pierre (2005), *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire,* Paris, Presses universitaires de France.
Poulain Jean-Pierre (2015), *Sociologie de l'obésité*, Paris, PUF.
Rivière-Wekstein Gil (2016), *Panique dans l'assiette ils se nourrissent de nos peurs,* Paris, Edition Le Publieur.
Rozin, Paul, Linda Millman et Carol Nemeroff (1986), «Operation of the Laws of Sympathetic Magic in Disgust and Other Domains», *Journal of Personality and Social Psychology*, n° 50, pp. 703-712.
Saint Pol Thibault (2017), «Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalités sociales», *L'Année sociologique*, n°1, vol. 67, pp. 11-22.
Susca Vincenzo (2016), *Les affinités connectives*, Paris, Cerf.
Valéry Paul (1936), *Variété*, Paris, Gallimard.

Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020, *Antropologia del cibo*

Tasting Ethiopia

Ronald A. Reminick

Abstract

After a discussion of the origins and food resources of the highlands of Ethiopia a discussion of the symbolic significance of particular foods and beverages points out their role in the identity and social solidarity of the Ethiopian community. Fasting and the taboo on pigs define one aspect of Ethiopian Orthodox Christianity, a living museum of early Christianity. Details of the specifically important foods includes *injera*, the sourdough bread and the mainstay sauce, *berebere*, made up of 14 different spices and herbs, including a generous dose of black and cayenne peppers. Coffee and the ritual of the coffee party is an important part of everyday life in the highlands and involves the recognition of the ever-present *zar* spirit. Other culturally important beverages include soups, tea, milk, beer, honey wine, and their distilled beverage, *qatiqala*. The consumption of raw beef has a special role in highland culture. An analysis of the ritual feast wraps up the discussion with a little salacious humor.

Keywords: food resources, beverages, raw beef, fasting, Ethiopia

Introduction to the Land and the Food Resources

Forty million years ago the earth in the Horn of Eastern Africa cleaved and allowed lava, steam, and bedrock to burst to the surface. The gradual process of lava and volcanic rock oozing to the surface built up the highlands ranging from 6,000 to over 15,000 feet. When this process ceased it left a rich wide-ranging plateau suitable for highly productive farming. Ethiopia today is about the size of Texas and New Mexico combined. In Ethiopia for millennia the ancestors of humanity have hunted game and gathered fruits, nuts, roots, and edible vegetation. This was the original way of life for our ancestors. Recent finds by paleoanthropologist have found evidence of our ancestors reaching back 5 million years, which strongly suggests that the Awash River Valley of the Ethiopian Great Rift is the homeland of us all.

About 5,000 years ago Semitic peoples from the Arabian Peninsula crossed the Straits of Bab el Mandeb and settled in the highlands, which we often call Abyssinia. They brought many of the cultigens that have become the diet of the Abyssinian peoples. Among these peoples were the Agau. They made the major contribution to highland food products. The genius of ancestral Agau culture is primarily responsible for central highland Ethiopia ranking as one of the world's important minor centers of the origin of cultivated plants, along with China and India. Although the Agau adopted elements of Sudanic agriculture from the preNilotes to the west, they continually experimented with wild plants and developed new cultigens which now make up the bulk of the Ethiopian agricultural complex. The following, then, make up the food base of the Agau and other highland peoples: The cereal grains include eleusine, or finger millet (*Eleusine coracana*), which spread widely through East and South Africa and to India. T'eff (*Eragrostis abyssinica*)[1] spread to a limited extent into the eastern Sudan. Barley and wheat are also popular, but they, by and large, were developed in South Arabia. The root crop ensete (*Ensete edulis*), or false banana, is the staple in southwest Ethiopia, especially among the Gurage people. Garden cress (*Lepidum sativum*) is consumed not only as a leafy vegetable but is also used for its oil expressed from the seeds. Agau-developed condiments include coffee (*Coffee arabica*), fenugreek (*Trigonella foenumgraecum*), *ch'at* or *qat*, also called Arab tea (*Catha edulis*) which is a mild alkaloid stimulant, and vegetable mustard (*Brassica carinata*). We must also credit the Agau for developing oil and dye plants such as castor (*Ricinus communis*), nug (*Guizotia abyssinica*), which is widely used in Ethiopia, and safflower (*Carthamus tinctorius*), which is used both for its oil and as a dye. Cattle, sheep and goats, and the ubiquitous chicken, were likely obtained from the Nubians and preNilotes around the third millennium B.C. along with the donkey and the horse which they later bred together to produce the sure-footed mule. These cultigens and domestic animals provide the basis for the Ethiopian cuisine, which of course in modern times, was supplemented by foods imported from all over the world.

A Comment on The Significance Culturally Symbolic Food and Drink

Humans eat not only to stay alive. Commensality is an expression of relationship and solidarity. Eating together warms the channels of communication and reinforces existing relationships. People eat together to express nurturance. The symbolic value of food and its consumption is intensified on important holidays. They eat particular

[1] The apostrophe signifies an exploded consonant where the glottis has closed the trachea and the sound is exploded out of the mouth.

foods to reinforce their cultural identity. Culturally symbolic foods offer a modality of identification with the family and with a people's ethnicity. The ingestion of symbolically significant foods offers one a sense of an identity with an entity larger than the self. Symbolic foods offer the one who eats them a sense of power, however subtle it may be. Ingestion of the wafer and the wine in the Catholic ritual is the ingestion of the body and blood of Christ. In several New Guinea tribal cultures the ingestion of human flesh offers the eater a sense of the power of the person who recently died, or often, an enemy that has just been killed. Lifting a glass of fine wine in consonance with a rich cheese on a fine cracker is more than a tasty appetizer; it is an identity with a particular aspect of culture and class. Vegans and vegetarians are not only eating the cultigens to stay healthy, they are also expressing a particular ideology about health, animal sanctity, vibrant living, and spiritual sophistication.

Feasting in highland Ethiopia is certainly an integral institution of the culture. But fasting may be the most important aspect of Amhara Christianity. If a person decides not to fast, one's family is not obligated to provide memorial feasts in their name. Fasting also protects one from the devil as well as providing better chances of getting into heaven (Levine, 233). The Amhara peasant fasts about 165 days/year and the clergy, about 250 days. Normally, on a fast day, one has nothing to eat or drink until mid-day. After mid-day milk, eggs, animal fat, beef, sheep, or chicken are forbidden. The peasant, rather, survives on pulses and cereal grains. After age 15, the 8-week Lenten fast must be observed.

A strictly forbidden food is from pigs. Pork is the food of unclean people. It is unchristian to eat pork and one who does is despised. In the late 1960's while doing fieldwork in the remote highlands I was accused of harboring pork. I had two beautiful Shepherd/Collie dogs that I had gotten from the last Peace Corps Director who went back home to America. I had a fairly large store of canned dog food bought in Addis Ababa. The peasantry was suspicious of what was in those cans and one old woman who was a coffee party guest in my house suspected pork in the dog food. She would not believe otherwise because she couldn't see what the meat was like. She told the whole community about the suspicious cache of dog food and so I was persuaded to publically dump the dog food into the garbage pit and feed my dogs the scraps of people-food as is the custom.

Journey into the Highlands

My first fieldwork in Ethiopia commenced in 1967. Leaving my wife, 2 years old son, and 5 years old daughter in Addis Ababa, my research assistant, a guide, and I set off to our proposed field site. We climbed into my Land Rover in Addis Ababa, the capital city of Ethiopia, standing at about 8,000 feet elevation, and followed the tarmac road north which reaches into the Amhara heartland, home of the peoples and

culture that was the focus of my research. This road winds and curves along a sunny rolling plateau decorated with a patchwork of cultivated land growing a variety of crops such as wheat, barley, beans, and hops. After a few hours we reach the town of Debra Berhan, "City of Light", 136 km. distant from Addis Ababa, situated at about 10,000 feet. Beyond Debra Berhan the road continues to climb into higher elevations, becoming much steeper and with many winding grades. We climb into a cold, wet, wind-swept, fog-shrouded, mountainous country, to an elevation of 11,500 feet. The road now is hard-packed rock and gravel with steep drop-offs on one side or the other. Some of these gorges are 1,000 meters deep. Sharp-sided gullies run along the other side, forged by both road-work and the run-offs of rain. Before we reach Mussolini Pass, a deep tunnel bored through the near top of a mountain by the Italians, where the road begins its steep, precipitous, and winding descent toward the town of Debra Sina, about 60 km. from Debra Berhan, we reach a turn-off in the road to the right, hardly noticeable unless one is looking for it and already knows its location. Appearing out of rain and fog is a rough-hewn sign, pointed at one end so as to simulate an arrow, with faded painted English letters spelling out "Molalie 76 km." At this point the road assumes a much steeper grade and I shift down into 4-wheel drive and low gear in order to gain greater stability with increased torque. Even toward the end of the rainy season the climb continues into charcoal grey, bone-chilling, wind-driven rain and fog; then down into high valleys, traversing narrow ridges along escarpments with frighteningly steep cliffs and precipices situated on either or both sides of the road, which opens up into vast gorges. The trip appears interminable, but, finally, the gorges retreat from the road, and after one last torturous winding climb, we emerge out of the dark and cold into a brightly sun-warmed rolling highland plateau dotted with round mud and stone homesteads, surrounded by a colorful patchwork of cultivated land. This is the region of Manz, remote homeland of the Amhara of Ethiopia. Several peasant farmers greet us, wrapped in large white hand-spun, hand-woven cloaks, topped with heavy woolen blanket wraps. The peasants encircle the vehicle with quiet suspicion and apprehensive curiosity.

Injera: The mainstay thin pancake-like sourdough bread

Injera, like berebere, is made with elaborate care for this is not only the bread part of the essential mainstay of Ethiopian (Abyssinian) cuisine but has symbolic significance as part of Ethiopia's national dish and cultural identity. The primary ingredient is *t'eff*, the seed of a grass (*Eragrostis teff*) with a light and delicate taste. I once parked my Land Cruiser on what looked like creeping bent grass. The owner came out of his house yelling at me accusing me of destroying his crop of *t'eff*. I told him I thought it was grass. Apologies and offerings of money to pay for the damage

quelled his ire. Where unavailable as in the higher reaches of the Ethiopian highlands, barley is used.

In 2005 my wife, Wendy, learned from the wife of the family we stayed with how to prepare *injera* "from the ground up". To begin preparation the *t'eff* seed must be cleaned by sifting thoroughly to separate the chaff and the dirt or foreign matter. It is then ground to a very fine flour. The flour is then sifted again. This is mixed with cold water added gradually. One must rub out the lumps with the fingers and create a thick mixture. This is poured into a pot containing a left-over batter leavening mixture. This batter is then left overnight; or, if left-over batter leavening is not available, the batter should be left in a covered container for 2 or 3 days until fermented. The water that rises to the top is then poured off. Then a cup of the dough is put into another pot. One adds water to make in thinner. It is heated on the stove and stirred continuously until it has become thick. This is then cooled and the mixture is then poured back into the original batter and thinned with more water. The pot is covered and let stand until the batter rises. Then one builds a fire under the greased *injera* baking pan. Fill a small tin with the batter and pour it on the hot pan in a thin stream starting at the outside, and spiraling in, from left to right, to the center. Cool slightly and cover pan with its lid. The cooked injera should have bubbles on the top like a pancake or crepe cooked on one side and it will rise from the edge of the pan and be easily removed from the pan and onto the *mesob* or basket table.

In her fascinating book, Dervla Murphy, *In Ethiopia With A Mule* (1968), described one meal she had with *injera* in the remote highlands in 1967: "At lunch time today I had my first meal of *injara* and *wat*. *Injara* has a bitter taste and a gritty texture; it looks and feels exactly like damp, grey foam-rubber, but is a fermented bread made from *teff* – the cereal grain peculiar to the Ethiopian highlands…" (p. 15). I believe it was unfortunate for Dervla to have been served by a bad cook! It may have been older *injera* that becomes sour and darker with age. When fresh it is light with a delicate flavor and just a hint of the sour dough, although barley *injera* is normally darker in color.

Berebere: The Mainstay Sauce in Ethiopian Cuisine

The major ingredient in berebere is red or cayenne pepper (*Capsicum annuum longum*) which is normally dried in the sun and pounded/ground and mixed with all or a number of the following spices and plants some of which I believe have no English names:

- red shallots
- garlic
- ginger
- fenugreek Bishop's weed

- black cumin
- cardamom
- cinnamon
- turmeric
- nutmeg
- cloves
- black pepper
- salt
- *kebebe sine*
- *hidar filfile*

The preparation is elaborate and must be carried out with care and with attention to detail. After all, it is a very culturally significant, symbolically salient ingredient. First, the wife or maidservant takes sun-dried peppers with their stalks removed. They are pounded into powder. Then she pounds red shallots and garlic and this is added to the pepper. She sprinkles water on the mixture and keeps it covered for 2 or 3 days. It is then put in sun to dry. Now she peels and chops fresh ginger and lets it dry in the sun. As it dries, she roasts the fenugreek on her *injera* baking pan as with the rest of the spices. As Ma'aza said, "We heat the pepper and mix with the other spices. Now, I add salt. It is time to take it to the flour mill and have the mill man grind it to a very fine mixture, or, if he is closed we will ask Lemlem, our maidservant, to use our home grinding stone. We will then mix the immediately usable portion with warm water into a thick paste to mix later with the food! It will be good!

The Coffee Party and its Conversations

It is said that Ethiopian coffee is some of the finest in the world. The origin of coffee is in Ethiopia, specifically Kaffa Province in the southwest. I saw recently on a television program an international coffee tasting festival. The Yirgach'efe and Harar coffees of Ethiopia came out on top in a blind tasting. There is a little mythical story about the discovery of coffee you might find on the back of a package of Ethiopian coffee in a Caribou café; when, once upon a time, a goatherd saw his goats eating the coffee cherries and the males became very excited and hypersexual and began mating with the females. It didn't take long for the peasant farmers to take heed and began experimenting with this fruit!

The coffee is taken in little cups that look like the Chinese tea cups. In fact, I believe many of these cups come from China. The coffee can be drunk black, with sugar, or in some areas, with a little pinch of salt. Once in a café in Addis Ababa I

watched a man put in countless teaspoons of sugar into his little cup of coffee. I leaned over to him and said, "Why don't you put a little coffee in your sugar!" He looked at me a bit quizzical with a faint smile and proceeded to drink his "coffee". If there is a coffee party in one's home you might find the hostess offering to put a leaf of "*t'ena adam*", what we call rue, into your cup which adds a bit of exotic flavor to the coffee.

No home life is complete without carrying on the institution of the daily coffee party, in many places, called *t'irt'ib*. On special occasions, as maybe an honored guest will be coming or a holiday, a special long and soft grass, called *gwassa*, is scattered on the floor. The coffee party is something greatly enjoyed, especially by the hostess. As one woman put it, "It gives me great pleasure to serve my *t'irt'ibenya* (coffee party members). It gives me an opportunity to talk and to be sociable. And, (giggle) it brings my *ch'elley* (female *zar* spirit) near to me!" Abyssinians, especially the Amhara, are habitual coffee drinkers. I read somewhere that Ethiopians were the biggest coffee drinkers in the world. The term *sus* refers to "that time" of day when one must go to a friend's house or bar to drink and to socialize. The coffee party may be had from one to three times per day depending on the available time a person has at his or her disposal. It may last from one to three hours. If one doesn't drink their coffee at the accustomed time he or she will feel all sorts of bodily ills and a mild sense of malaise because "the *wuqabi*[2] hasn't gotten his regular tribute". I heard many times that the headache from not drinking coffee one day, what we may consider caffeine withdrawal, is the punishment of the annoyed *zar* spirit who wants his daily recognition. This condition will last until the next coffee party when that remiss member will have redeemed himself. Throwing the dregs of one's cup out the door is a further offering to the *zar* spirit. Once, in 1995, I was at a coffee party of a friend. The attendees were all fairly educated businessmen and academics. At the end of the first cup I threw my dregs out the door and muttered "my *wuqabi* wants this!" which brought on uproarious laughter and joking. The *zar* spirit is something very much, although secretly, held in the hearts of these Ethiopians!

Snacks are always present with coffee, in the countryside as well as in the city and towns. However, in Addis Ababa, the capital city, there are a plethora of Italian-style pastry shops that add to the traditional fare. Traditionally, there are five types of snacks commonly offered to the coffee party guests: *dabo k'olo* (toasted or fried little bread balls) are very tasty, with or without a little salt as is the *gubs* (toasted barley). Other toasted grains are simply called *qolo* and, if not barley, would be wheat. Chickpeas, called *shimbere* in Amharic, can be served raw or boiled. And, a hot crispy bread, called *chechebsa*, is also a favored snack item during coffee time. It would not be uncommon to also find the raw, minced, and spiced beef, called *kitfo* counted among the fare or the dried beef or lamb cut into long strips, called *qwanta*.

[2] Another name for the *zar* spirit.

No coffee party can break up without having first boiled the coffee three times; each member having drunk three cups. First the green beans are washed, then roasted, then ground or pounded ready for the boiling. The little black clay spouted pitcher, called *jabana,* is the container for the preparation. Water is poured into the flared top of the *jabana* and then the coffee is poured in and it is brought to a boil over a fire from dung, wood, charcoal, or kerosene, depending on what one is cooking on. The first coffee is strong and rich. Subsequent boilings do not use added coffee. So, the boiling is milder and the third coffee is thin and weak. It is said in the Amhara highlands that it is so with friendships, which can include amorous and marital relationships as well and more casual relationships. At first one has a strong and rich relationship. Then follows progressive degrees of indifference. And finally, just as the thin and bitter coffee is thrown out, so the relationship must be dispensed with. I once had to leave a coffee party after the first boiling because it was getting dark and I wanted to get home before the hyenas began prowling. I stood up to leave and Kebebush exclaimed, "What?! You are leaving after one cup of coffee? That just isn't done! Is it good to make enemies of your friends?" I stayed. It is an insult to the host to act "strange" in their house after being invited in.

Coffee Party Conversations

Stories and conversations abound in "news", song, and jocularity. At Yeshimibiet's house (her name means "wife of a thousand"), in 1968, she was making a very nice coffee party with the distilled beverage, *qatiqala*, the local beer, *talla*, and toasted grains. Just then her husband came into the house. He was plowing the fields and there was dung between his toes, mud and bits of hay stuck to his legs, and he was covered in sweat. He sat down and, as is the ancient custom, she washed his feet. While carefully washing away the evidence of his labor she exclaimed, "Now that's what makes my vagina water! to see my husband working hard to keep this family!"

It was many months in the highlands during my first fieldwork in the late 1960's that I took numerous notes about land, plowing, seeding, the water, and that which springs from the ground. I thought I had a lot of material on agriculture. But then one afternoon, at a lively coffee party, Almaz, who was a beautiful 30-something at the time, was exclaiming about how her friend came over last night. "The moon was high and he was handsome and I let him into my house and he plowed my land so good and he let the seed spill and the water came…" I was puzzled and queried, "Wait a minute! Who plows land at night?" That brought forth howls of laughter and finger-pointing at me. It was then that I realized that not all those notes on agriculture were about agriculture!

Salacious joking and metaphor are common once a coffee party gets going. At a wedding party once, with the young couple present, there were comments about

whether the young man, about age 18, would be "warrior" enough to conquer his young bride and would the *ch'agula*, the white cloth placed under the buttocks of the young bride, catch the blood of the battle; for a true warrior sheds the blood of the enemy. It was at this party I learned the complex semantics of the term "enemy" which includes one who poses the challenge. (See Reminick, on ceremonial defloration, 1976)

During my neighbor's coffee party in the mid-90's the husband came into the house drunk. He looked at his 3 years old daughter and muttered, "That girl is mixed!" What he intimated was that his wife had sex with other men and that their semen had mixed with his making this child. This brought forth yells of vituperation from the older men and women, mainly women, in the room admonishing him to be quiet and stop making a fool of himself. Anyone could see that that beautiful little girl looked just like him. He sat down quietly and drank his coffee.

Other Highland Beverages

Tea. A variety of teas come from the lower elevations of the country. A good deal of tea also comes from India, just across the Arabian Sea from where trade had been on-going for a thousand years. Teas can be flavored with sugar, cinnamon, or cloves. I learned of no special symbolic value of tea.

But it does bring to mind the fourteen hours excursion my students and I made to the pilgrimage site of the Muslim healer's tomb of Shek Hussein. Muslims and people of other faiths traveled here from all over the country for healing and for revitalization. I was anticipating seeing a large river that cascades over an escarpment into a valley below. It normally feeds a lake that the inhabitants take their water from. Much to our chagrin the river was dry and the lake was a shrinking pond. From this pond people took their drinking water, watered their animals, and did their laundry. One morning we had a breakfast of camel and a good deal of tea. I knew the teas here were boiling since dawn and the water was good. Then we descended into the valley to see some caverns where monks lived and prayed. On the way back up, which took the better part of an hour, I got progressively ill. By early evening I was very ill; feverish, nauseous, and guts in an uproar and it wasn't long after that I rushed to the bushes where I began shooting out of both ends uncontrollably. My clothes were soaked in vomit and diarrhea. I shed them in the bushes and a student brought me a bucket of water to wash down with. I said we'd bury the clothes but my students said no, they were *Levi's* and couldn't be discarded. They wrapped them in three garbage bags and packed them into the Land Cruiser. Thanks to our rehydration salts I was able to survive the trip back home, although one of my students had to drive. Back at home I told my maidservant to bury the jeans, garbage bags and all, but she said, "But these are *Levi's*! I will wash them for you." I told her she was crazy and to just throw

them out. She washed them and ironed them and folded them neatly into my clothes drawer. The American Embassy lab determined I had both amoeba and giardia. Could it have been the camel? Then I realized it was the tea cups; they were washed in that pond water and the boiling tea did not kill those germs on the cups.

Milk. Milk from the cow is not a very popular beverage but it is often what children get while growing up. During my first fieldwork in Ethiopia in the late 1960's our neighbors, Almaz, and her husband, Shebbie, had a very healthy cow who had recently calved. We got a liter of milk every day for many months from Almaz' cow both for my, at first, 2 years old, Michael, and my 5 years old, Lisa (we were in these highlands for 2 years); and my wife used it for cooking. We would scald the milk before using it. One cold morning (sometimes frost would be on the ground mornings of the wet season) I went out to visit neighbors who lived about a kilometer from us. The chill took the heat right out of one's bones! I arrived at the house of Fallaka with the images of a hot cup of tea with a cinnamon stick in it. His wife exclaimed, "Oh look at you so cold! You need some warm milk to make you comfortable!" I responded that it wouldn't be necessary; a cup of tea would be fine. She ignored my comment and ordered her grandson to bring the cow into the house. Fallaqa's wife handed me a "glass" which was a cow's horn. I peered into it and saw fleas jumping around in it. I deftly turned the horn upside down and then back again and much to my consternation the fleas were still in there! The cow was brought to where I was sitting on a low eucalyptus wood chair covered with a sheepskin. She had only one horn. The grandson steadied the horn cup under the udder while I held it and then he proceeded to squeeze the steaming milk into my horn cup. A guest is supposed to relish the offerings of the host and so I held the glass high, and with a flourish, drank down the milk. Some minutes went by with casual conversation when my stomach began to churn and then my guts went into spasms. In no time at all that milk had traveled some 25 or 30 feet of gut and was demanding to get out! I excused myself and hurried to a small grove of bamboo where the blast could, I hope, not be heard.

Beer. *T'alla* is the Amharic name for their fermented beverage. It is a very popular beverage and no self-respecting homemaker would be without it. If one did run out one only has to go into the neighborhood and look for a tin can sitting upside down on a stick outside a house. There you will find your *t'alla*. It is brewed in a very large black clay jug with a narrow neck, called a *gan*. It could weigh 30 or 40 pounds empty. Into the *gan* one pours maybe 20 liters of water. Then the woman of the house will grind hops and leaves and put them into 5 liters of water the container of which is put aside. On the 3rd day she would add dried, ground, germinated wheat and bread broken into small pieces. On the 5th day woody hops are pounded into a meal and combined with ground roasted barley or, if need be, wheat. The whole mix is poured into the *gan* and sealed. After 6 or 7 days, when the brew is fermented well the

container is opened and the *t'alla* can be poured through a strainer and kept in a separate container, or glass bottles, until guests are ready to drink. *T'alla* is mildly alcoholic and has a sourish taste and is welcomed on a very warm afternoon and goes very well with *injera* the flat pancake bread, together with the national dish – the highly spiced chicken stew, called *doro wat* which is the Ethiopian national dish.

Qatiqala. *Qatiqala*, also called *areke*, is the native distilled beverage. It is clear and has a distinctive smell, looking something like vodka but smelling different. It varies greatly in alcoholic content but normally runs 60-100+ proof, at least according to my judgment. It is common for any social gathering to begin with a drink of this beverage. It is the custom in the highlands for the guests never to drink from a full bottle before the host demonstrates that it is good. Poisonings are legend throughout the centuries of highland culture. When one wants to kill an enemy he may poison the *qatiqala* because it disguises the poison. The whole party can be wiped out but one's enemy will be among them! So, the custom is for the host to open the full bottle and pour himself or herself a drink and wait a moment and then declare it good. Then everyone in the party exclaims, "Yes, it is good!" Often there will be a toast: "*lenya t'ena*!" which means, "to our health!" and then all drink to their wants. It is a beverage that lubricates the conversation and enhances the food offerings.

***T'ej* or honey mead or hydromel.** This honey wine is served in small wide-mouth bottles. It is made by mixing honey with water, adding cooked hops and allowing it to ferment for about 5 days. The hops are then taken out and the brew is allowed to stand a day or so. Then it is poured into a clean container and sealed. After a week or so the mixture becomes stronger and subsequent drinks should be strained of the sediment that has collected. As with the other beverages *t'ej* can be drunk at any type of social gathering, public or private. It has no special symbolic significance that I know of.

Soups. Both thin and thick soups can be made from a variety of grains and meats. My favorite is the spicy and thick chickpea soup, called *shiro wat'*, which can be eaten with a spoon or grabbed with a piece of *injera*. The soup that I remember most vividly was served to me in the late 1960's in the remote highlands. It was a cold afternoon and I was visiting a middle-aged woman who felt she had just the thing to warm my bones. She brought me a steaming bowl of sheep broth. It smelled of great spices and well-boiled mutton. My only problem with it was the head of the sheep sitting in the middle of the bowl. His eyes were looking up at me and there was still grass stuck in his teeth. Bits of brain trailed out of the back of his head. I had the soup around the head and then suggested to my host that the meat was still good enough to make another boiling of soup. She agreed and we proceeded with the rest of our afternoon repast.

Raw Beef. Raw beef is common fare at feasts and is a common dish at traditional restaurants. It normally is in the form of minced and spiced beef, called *kitfo*. The problem with eating raw meat is tapeworm. This parasite is endemic to the highlanders and city folk alike. My colleague at Bahir Dar University calls this parasite "his guest". Those determined to rid themselves of tapeworm can make a traditional tea, boiling the leaves of the *qoso* tree. It is a very strong purgative which often tears loose the segments of the tapeworm but commonly leaves the head attached to the intestinal lining to grow more of itself.

[There is a very casual attitude about parasites and germs, if germs are believed at all. Once, in a café in Addis Ababa, a 4 years old was eating an ice cream cone with his father. They were sitting on high stools at a little table. As the little boy licked, the ice cream dip dropped out his cone and flopped onto the filthy floor. The boy wiggled off his chair. The father was very careful not to let the boy fall. The boy got onto the floor and grabbed the ice cream dip with all kinds of disgusting dirt stuck to it. He casually got back onto his stool and proceeded to enjoy his ice cream cone while his father nonchalantly sipped his coffee.]

At elaborate feasts the host often serves cubes of raw beef to the guests. The raw beef may be dipped in a *berebere* paste which adds a good deal of zest to the meat. When a large number of people are at a feast the carcass of an ox may be hung and at a particular time of the feast the guests will come up to the carcass with their sharp knives and cut strips for themselves. In the mid-1990's I was a guest of a wealthy family celebrating the wedding of their son. The feast was held at the Addis Ababa Hilton Hotel in the Grand Ballroom. Hanging against the red velvet drapery were two halves of ox carcass. At the appointed time the guests, in a muted rush, approached the meat with their sharp knives, competing with each other for the favored portions of fat adhering to the meat.

Once, in 1968, while trekking in the remote Semien Mountains, I came across an ox with a very curious sewn up incision in its flank. On closer inspection I saw a very distinctive indentation under this incision. It didn't take but a moment after my initial shock to understand that someone, hungry, I guess, opened the flank of this ox and took some of its flesh and then closed the wound by, I believe, piercing the skin with acacia needles and lacing it up as we would do a turkey.

I always regretted not having the presence of mind to photograph this phenomenon.

On another occasion during this same fieldwork period there was an ox-slaughter in the sort-of town where I resided. The feet were tied, the animal was knocked down, and the throat was cut. The animal was hardly dead before the peasant men began opening the flanks, cutting out the still quivering flesh from its body.

A few of these men cut strips of flesh, putting one end into their mouths and, holding the other end of the meat, took their curved knives and cut off morsels barely missing the end of their noses!

The morning of a very elaborate wedding feast in Addis Ababa my wife and I traveled with the Groom's Men in their Mercedes Benz. My Ethiopian friends were veterinarians and physicians and know all about viruses, bacteria, and parasites. They decided to stop at a favorite little restaurant to have a morning repast. My wife and I were getting hungry since we hadn't had an adequate breakfast and what they ordered was very colorful; the different portions of minced food nicely arranged on a large platter. We were ready to dig in when my wife asked what it was. Dr. Wondwossen explained: It was a raw dish, sometimes eaten as an appetizer, consisting of minced liver, kidneys, and stomach, onions and herbs, and a great deal of garlic. We demurred in preference for coffee and a croissant when offered this morning appetizer.

Yismaw's Feast. It is Christmas time 2005 in Ethiopia. It is called *Gaenna* and it occurs in January according to the Julian Ethiopian calendar. My friend, Yismaw, is in his 60's and a retired military officer of high rank. He has a very large compound about 2/3 the size of a soccer field. Inside the compound is a circle of juniper trees, about 4 meters in diameter, bound together at the top so that it makes an enclosure. It is his little private space. The compound is lavish with flowering bushes, coffee trees, an herb garden, and tall dense shrubbery that surrounds the celebration area with an opening that served as an arched gateway into the inner sanctum of the celebration area. It is the perfect place for a Christmas party.

The celebrants arrive gradually from around noon. As guests continue to arrive they are greeted with kisses on each cheek, first a kiss on one cheek, then the other. Peremptory greeting kisses are three; highly valued and loved members get multiple kisses. A "big man" enters the compound. Some of his relatives fall to their knees and kiss his feet and hug his knees, whereby he chucks them under the chin and raises them up.

Yismaw offers *t'alla*, and *qatiqala* to his guests. For very special guests he offers Johnny Walker Black Label Scotch and an assortment of European beer. As more guests arrive over the hour or so the maidservant, Worqnesh, (Amh. "You Are Gold!) begins the coffee ceremony. As the coffee is brewed Yismaw's wife brings out popcorn to have with the coffee. Yismaw's wife brings out several bottles of *t'alla* and exclaims that it is Christmas *t'alla*, strained and clear and very special. She hands the brew to guests with both hands and the guests receive it, half rising from their seats and subtly inclining the head, taking the glass of brew with both hands; a gesture of respect and gratitude. Several minutes later Yismaw brings out a large bottle of *qatiqala*, the locally distilled liquor. It is a new bottle and the guests anxiously await the pronouncement of its goodness. Yismaw opens the bottle and

pours some into a largish shot glass and toasts the guests, "*L'enya t'ena! Tiru nuew!*" "To our health! It is good!" The guests see that Yismaw looks good after his drink and then those who ask get their little glasses filled.

Maybe an hour or two passes. I'm not keeping track of the time since the Johnny Walker was good and the *t'alla* was fine and the *qatiqala* was powerful!

A child of 10 makes the rounds with a basin and a pitcher of warm water and a bar of soap held in a rag. She pours water on the hands of each guest who washes with the soap, the basin catching the dirty water. Each guest either uses the dry cloth or shakes the excess water off their hands. (In the better restaurants a hot moist towel is offered.) There are basket tables (*mesob*) arranged around the compound with 4 or 5 guests seated at each. On a large round pan on the basket table the maidservants place a freshly-made steaming hot *injera*. Then *injera* cut into strips and rolled are placed at the edge of the pan. These are for tearing off and using to pick up mouthfuls of food. As in other societies, like India, where they eat with their hands, only the right hand is used to pick up food. The left hand is used to take care of business at the other end of the alimentary canal. Older children and the maidservants then place little piles of meat, cheese, legumes, and vegetables that had been prepared the day before and throughout the morning.

The pepper sauce, *wat'*, and sheep meat and beef, are dumped in the middle of the big *injera*; the sauce, normally very spicy hot with cayenne pepper base is an essential ingredient. A salty old woman, Etaferau, quips, "You know it's good when it burns twice!" The chicken stew (*doro wat'*), the national dish, is the *piece de resistance* of the feast and has a hard-boiled egg gracing each serving. There are also piles of puree: peas, chick peas, and beans. Some foods are unspiced for those whose stomachs have trouble with *berebere*. One also finds a pile of a dry, tart cottage cheese, called *ayb*, which complements the spiced foods very nicely. And a variety of salad greens add taste and color to the table. On a separate table I see a large tray piled with spit-roasted sheeps' kidneys, hearts and livers, and large lumps of mutton and beef fat. This is optional fare.

Relatives and friends express their intimacy by placing a mouthful of *injera*-wrapped food in the mouth of the receiver. A short time later the receiver will give the *gursha* in reciprocation. This continues in a lazy non-ceremonious way throughout the hours of feasting. I certainly didn't mind my wife, at this party, or my former Ethiopian girlfriend or the pretty neighbor next door, or even my adoptive mother giving me *gursha*, but I like-near gag when a man puts his fingers into my mouth! In 1995, traveling with my Master's students in the countryside I had 9 men giving me *gursha* which just about spoiled my appetite!

I used to eat everything on my plate at feasts, small or large, but I soon learned that if the host sees your plate is empty more food is piled on. This is fine when one still has room for more, but when you are "stuffed to the gills" and more food gets dumped on your new *injera*, how is one supposed to politely refuse. It is not good to

refuse food. When I was new to the culture I would beg them not to put more food on my plate to no avail. Then I realized that I would have to leave food before it would not be added. As time went by I also learned that I could beg, in the name of God, not to give me more food. And then, in 2005, an English engineer friend I knew in Bahir Dar taught me the foolproof thing to say when I positively could not eat another bite: "Please! I cannot eat another bite! "*imbertey yiggalebetal*!" My bellybutton has turned inside out!"

There is no dessert in Ethiopian tradition, although the Western influence has altered the food customs in the city so items like Italian pastries or popcorn are sometimes seen. Now, in the Amharic language, the verb "to taste" (Amh.: *maqmas* or *qammasa*, "he tasted") has a metaphorical meaning suggesting sex. It reminded me of the time several years ago, after a large feast in the southern town of Awasa, I whispered to my Sidamo girlfriend at the time, "Zeritu, I will taste you for dessert!" She looked at me with large wide eyes and a big toothy grin with that diastema I always found so charming, and exclaimed, "Is it true?" (which comes out differently when translated into English). As I was lying with her in a little hotel room on the shores of Lake Awasa in southern Ethiopia, melting into her, I said, "Zeritu, look! we're like chocolate and vanilla ice cream!" and she replied, "What's ice cream?" So, after the feast my wife, Wendy, and I attended in 2005 I leaned over to her and said, "Wendy, I'll have you for dessert!"

References

Murphy, Dervla
1968 *In Ethiopia With A Mule*. London: John Murray Publishers.

Reminick, Ronald A.
1976 "Symbolic Significance of Ceremonial Defloration Among the Amhara of Ethiopia"**.** *American Ethnologist*.

Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020, *Antropologia del cibo*

Riannodare legami. Il potere del cibo nell'esperienza di rifugiati e richiedenti asilo a Berlino

Donatella Schmidt e Maddalena Longhi

Recreating bonds through food practices in the experience of refugees in Berlin

Abstract

Restrictions imposed on certain categories of refugees and asylum seekers, the needs of the labour market, the controversial cultural discourse on migration, the slow process of the asylum procedure and policy implementation put people – subject to forced migration and coming from scenarios of war and contention - in a prolonged state of uncertainty and inability to have control over their lives. In this context, the desire for the ordinary – made up of taken for granted but meaningful needs such as food, accommodation, relationships - takes on special relevance. In the present essay the emphasis is on bonds maintained and created through food practices, which are assigned the task of sewing up the world fragmented by the experience of migration. As soon as the conditions give a minimum chance to do so, for instance by moving from an emergency shelter to a reception centre, ties are knotted again, and the place of familiarity and belonging called home is restored.

Keywords: food practices, refugees, reception centres, policies and regulations, Germany

1. Le esigenze del settore economico-produttivo[1]

Nel 1973 la grande stagione dell'assorbimento di manodopera migrante viene interrotta con il *Anwerbestopp* (alla lettera 'stop al reclutamento'); da quel momento è la figura del rifugiato che viene ad occupare lo scenario verso cui si indirizzano le politiche migratorie della Repubblica Federale. E, dal momento che solo al rifugiato viene accordato l'accesso, la discriminante tra rifugiato economico e rifugiato politico diventa rilevante, specie nella retorica anti-migratoria di quegli anni. Dopo la riunificazione delle due Germanie del 1990 e dopo l'arrivo di un consistente numero di persone di origine tedesca dai vari paesi dell'Est e di iracheni in fuga dalla guerra,

[1] Il saggio qui presentato è parte di una ricerca più ampia ancora in corso, condotta all'interno del progetto FOR – *Food and Refugees* radicato all'Università di Padova. La ricerca guarda principalmente al ruolo del cibo in luoghi di emergenza, di precarietà o in centri di accoglienza in diverse città europee che vedono la presenza di rifugiati nelle varie accezioni del termine. Parti della ricerca (ma non il presente elaborato) sono state presentate in convegni internazionali, in riviste e in saggi contenuti in volumi. Il saggio proposto è frutto di un lavoro collegiale, tuttavia Donatella Schmidt è responsabile per le sezioni 1, 2, 3, 5, 6 e Maddalena Longhi per tutta la sezione 4 di carattere etnografico.

il Governo tedesco reagisce con la riforma dell'articolo 16 della Costituzione che restringe il diritto d'asilo. Proprio per tenere distinte le due tipologie di rifugiati, l'attività lavorativa viene utilizzata come linea di demarcazione: al richiedente asilo viene proibito l'accesso al mercato del lavoro fintantoché la procedura amministrativa non è completata. Tuttavia, sulla spinta di associazioni imprenditoriali e delle camere di commercio, unanimi nel rilevare un bisogno costante della componente migrante, vengono avanzate varie proposte volte a mettere in connessione le richieste del mercato con la procedura d'asilo. Una di queste chiedeva, per esempio, una selezione della popolazione rifugiata in base alle abilità richieste dall'economia tedesca. Da questo dibattito, nel 2014, nasce il progetto "Intervento subito" basato sul motto «ciascuno ha del potenziale», disegnato dall'Ufficio Federale per Migranti e Rifugiati[2] insieme con l'Agenzia federale per l'impiego[3] ossia in collaborazione con quell'agenzia i cui servizi prima non erano richiesti, dal momento che la procedura d'asilo e l'integrazione nel mercato lavorativo erano tenuti volutamente separati.

Questo cambiamento di rotta diventa chiaro nell'estate del 2015 in cui un'ondata di rifugiati, principalmente siriani provenienti dalle aree in conflitto, viene accolta nel paese a beneficio sia della macchina produttiva sia dell'immagine politica della Repubblica Federale. Agenzie multinazionali di collocamento delle risorse umane come Manpower consigliano il Governo di abolire ogni norma che vieti ai rifugiati di lavorare dal momento che il paese aveva bisogno delle loro capacità produttive: in breve, persone in mobilità forzata dovevano essere viste come una risorsa che andava rapidamente valorizzata. Va detto che queste considerazioni di carattere utilitaristico si sposavano con considerazioni di carattere umanitario e di solidarietà sociale: non solo c'erano centinaia di associazioni interessate, ma colossi corporativi quali la Volkswagen e la Deutsche Bank erano coinvolte con il progetto *Wir zusammen* (Noi insieme). Nel complesso, prevaleva una forma di razionalità logistica che, *mutatis mutandis*, aveva assonanze con la tramontata politica del *Gast Arbeiter* (1955-1973), il lavoratore ospite ormai non più ospite, ma parte integrante della società tedesca (Altenried et al. 2018).

2. La macchina amministrativa

Tuttavia c'erano delle differenze importanti. La figura del *Gastarbeiter* era stata nel complesso omogenea: un lavoratore impiegato nel settore industriale con confini definiti, diritti inclusivi dal punto di vista sociale, uno status giuridico escludente. Al contrario, la figura del richiedente asilo risultava frammentata in una serie di categorie che, da subito, lo classificavano in richiedente con "buone prospettive", con

[2] *Bundesamt für Migration und Flüchtlinge*, il cui acronimo è BAMF.
[3] *Bundesagentur für Arbeit*, BA.

"cattive prospettive" e con "incerte prospettive" di restare nel paese. Chiaramente la prima categoria, composta prevalentemente da persone provenienti da Siria, Eritrea, Somalia, Iran e Iraq, veniva indirizzata verso una macchina amministrativa atta a facilitare la sua inserzione nel mondo del lavoro: corsi di lingua e di integrazione, riconoscimento di titoli precedentemente acquisiti e l'accesso al *counseling*, alle agenzie e ai centri per l'impiego come qualsiasi altro cittadino tedesco. A questo si aggiungevano programmi appositamente disegnati per determinare le abilità pratiche del candidato (Aumüller, 2016). Il richiedente asilo riceveva un permesso di residenza, *Aufenthaltsgestattung*, che gli permetteva di rimanere in Germania finché la procedura di richiesta d'asilo non era terminata; era un permesso che lo obbligava a rimanere nel distretto dove si trovava la sua struttura d'accoglienza. Tuttavia, per i richiedenti con "buone prospettive" quest'obbligo si applicava solo per i primi tre mesi, dopodiché il permesso veniva esteso a tutto il paese. Inoltre, con l'Atto di Integrazione del 2016, *Integrationsgesetz*, ai richiedenti asilo iscritti a un corso di apprendistato era consentito un permesso di residenza della durata di tutto il corso, in aggiunta ai due anni extra per acquisire una esperienza lavorativa.

Per i richiedenti dell'altra categoria, quella con un futuro incerto, tutte queste agevolazioni in genere non erano possibili e i datori di lavoro, pur avendo necessità di assumere, si sentivano spesso scoraggiati da un'amministrazione troppo lenta. Né le agevolazioni erano possibili per i richiedenti asilo con "cattive prospettive" perché provenienti da paesi considerati sicuri, come l'ex-Jugoslavia e l'Albania: a loro l'accesso al lavoro e ai corsi integrativi erano vietati[4]. Da tutto questo risultava evidente che il menzionato progetto "Intervento subito", fortemente voluto dalle forze produttive e basato sul motto «ciascuno ha del potenziale», trovava dei freni decisi nelle pratiche politiche[5].

In Germania la macchina amministrativa si avvale di norme implementate a diversi livelli – nazionale, regionale, locale - che non consentono un approccio omogeneo nelle procedure. Com'è noto il paese ha un sistema politico di tipo federale in cui i singoli stati, *Länder*, hanno un ruolo significativo sul sistema stesso. Spetta allo Stato sovrintendere tutte le domande d'asilo attraverso il già citato Ufficio Federale per i Migranti e i Rifugiati (BAMF), che risponde all'Ufficio degli Affari Interni. Tuttavia, è all'Ufficio Federale per il Lavoro e per il Sociale che spetta la gestione della Legge sui Benefici per i Richiedenti asilo. Come a dire che un ufficio è

[4] Per questa categoria nel 2015 è stata approvata una Legge di Accelerazione delle procedure d'asilo, *Asylverfahrensbeschleunigungsgesetz*.

[5] Il sistema d'asilo tedesco prevede quattro categorie di protezione internazionale che determinano sia i diversi benefici a ciascuna associati sia la durata del permesso di residenza: 1. status di rifugiato secondo la convenzione di Ginevra; 2. status di rifugiato secondo la Costituzione tedesca; 3. protezione sussidiaria; 4. temporaneo divieto di espulsione. Inoltre ci sono delle categorie amministrative che includono coloro che sono in attesa della decisione d'asilo; coloro la cui domanda è stata respinta; coloro che, pur con la domanda respinta, non possono essere espulsi per ragioni umanitarie (vedi BAMF 2019).

orientato al controllo, l'altro all'integrazione. Da questa differenziazione di competenze, e soprattutto di finalità, sorge una prima tensione. È di competenza dei singoli stati il rilascio di eventuali permessi di residenza di tipo umanitario, l'espulsione dei richiedenti le cui domande sono state definitivamente rifiutate e tutta l'organizzazione degli alloggi. È invece di competenza dei comuni o municipalità far rispettare la Legge di residenza nel comune ospitante durante tutta la procedura della richiesta d'asilo. Inoltre, se la domanda d'asilo è rifiutata, le autorità municipali possono essere delegate a decidere se alla persona viene concesso di rimanere per ragioni umanitarie o se invece va espulsa. Il Governo Federale può poi delegare i singoli stati federali, i *Länder*, di farsi carico dell'implementazione della Legge sui Benefici per i Richiedenti asilo. I *Länder*, a loro volta, possono delegare il compito alle municipalità. E ancora: i *Länder* possono trasferire alle municipalità tutta l'organizzazione relativa all'ospitalità, facendole decidere in autonomia se offrire alloggi in appartamenti o in strutture compartite. A loro volta, le municipalità possono gestire direttamente le strutture o affidare la gestione a delle associazioni. Per quanto riguarda i corsi d'integrazione, in genere riservati alla tipologia di richiedente asilo "con buone prospettive" o a chi ha già ottenuto asilo, le municipalità possono optare di offrire comunque dei corsi di lingua tedesca anche ad altre tipologie di richiedenti. Tutte queste decisioni variano molto da municipio a municipio e da stato a stato, ma una decisione in una direzione o nell'altra può avere un impatto significativo nella vita di una persona e nelle sue prospettive per il futuro[6].

[6] Ogni richiedente asilo trascorre il primo periodo in un centro collettivo di prima accoglienza (*Erstaufnahmeeinrichtung*). Dall'entrata in vigore dell'*Asylpaket I*, (Legge per l'accelerazione delle procedure d'asilo) il soggiorno massimo al centro è di sei mesi e, in teoria, dovrebbe riuscire a svolgere l'audizione sulla domanda di asilo durante la sua permanenza. Durante il soggiorno, l'accesso al mercato del lavoro è vietato e il richiedente è soggetto all'obbligo di residenza (*Residenzpflicht*) e pertanto non può lasciare il distretto o il *Land* a cui è stato assegnato. I *Länder* hanno l'obbligo di mettere a disposizione i centri di prima accoglienza necessari per alloggiare la quota di richiedenti a loro assegnata. Ogni mese il Ministero federale dell'interno comunica ai *Länder* la previsione sui posti necessari. Con l'elevato numero di migranti arrivati in Germania nel 2015, i *Länder* si sono trovati obbligati ad aumentare rapidamente le loro capacità di accoglienza allestendo centri provvisori in palestre, ex-supermercati ecc…in condizioni spesso precarie e deficitarie (come nel centro provvisorio sul *Flughafen Tempelhof* a Berlino: senza docce, senza lavatrici, 25 m² per 25 persone) in quanto la legge federale non disciplinava né gli standard minimi né la metratura dei centri di prima accoglienza. Generalmente i principali servizi offerti in questi centri sono accoglienza materiale (in contante o in natura), sicurezza (servizio di guardia h24), accesso al servizio sanitario, assistenza sociale e legale e a volte, non essendo prescritti dalla legge, corsi di lingua tedesca. Dal momento che la definizione degli standard dei servizi nei centri di prima accoglienza è responsabilità dei *Länder*, questa può essere molto varia mentre la gestione può essere assicurata dallo stesso *Land*, oppure essere affidata a organizzazioni, a volte selezionate tramite un bando. Per quanto riguarda la seconda accoglienza, anche in questo caso sono assenti linee guida su scala nazionale da rispettare: è a carico dei *Länder* che, nella maggior parte dei casi, delegano l'accoglienza ai comuni. La gestione dei centri è in genere affidata a soggetti privati quali organizzazioni religiose o associazioni; tuttavia, si è anche fatto ricorso a soggetti privati a scopo di lucro, come per esempio proprietari di pensioni. La

3. Il concetto della *Deutsche Leitkultur*

In Germania, i primi anni duemila sono stati caratterizzati da un doppio marco legislativo riguardante le politiche migratorie: la legge di cittadinanza – partorita tra concessioni verso lo *ius soli* da un lato e cinque milioni di firme contro la possibilità di avere doppia cittadinanza dall'altro - e la legge sull'immigrazione con un orientamento verso l'integrazione.

Tuttavia questi spazi politico-legislativi, indubbiamente innovativi, erano accompagnati da un dibattito pubblico preoccupato principalmente dalla lealtà – culturale e civica - della componente musulmana, la maggior beneficiaria di queste aperture. Tale dibattito – iniziato da Friedrich Merz, membro del CDU (Unione cristiano-democratica, lo stesso partito di Angela Merkel) nel *Bundestag*, il Parlamento tedesco - ruotava attorno al concetto di *Deutsche Leitkultur*, tradotto sommariamente come "Cultura guida". L'idea di Merz era che gli immigrati dovessero conformarsi alla cultura di base tedesca, fondata su valori cristiani e occidentali, con un riferimento implicito alla consistente presenza turca di matrice musulmana[7]. Veniva sottolineata la necessità di una omogeneità culturale che avrebbe reso più facile l'integrazione. Al contrario, erano guardate con sospetto differenze culturali che non solo non aiutavano l'integrazione, ma agivano contro di questa, costringendo a una ghettizzazione. Per la Merkel, eletta cancelliera nel 2005, il concetto di *Leitkultur* era accompagnato da simboli concreti quali l'inno, la bandiera e il sentirsi a casa inglobato nel termine *Heimat*. Anche Otto Shily, membro del Partito Socialdemocratico (SPD) e al tempo ministro degli Interni, si aspettava che gli immigrati imparassero il tedesco e mostrassero adesione ai principi fondanti della Repubblica come precondizione per essere accettati nella società. Una voce fuori dal coro era quella di Rita Süssmuth, membra del CDU e al tempo presidente del Parlamento, che interpretava il concetto di *Leitkultur* come una serie di valori e di norme condivisi e derivanti da un processo di mutuo apprendimento e di scambio,

tipologia di accoglienza, ossia se sistemare i richiedenti asilo in centri collettivi (fino a 300 persone) o in appartamenti avviando così progetti per una decentralizzazione, spetta ai *Länder* e da qui nasce la diversità di trattamento. Non appena il richiedente asilo riceve una forma di protezione, dovrebbe lasciare la struttura. Tuttavia, nella pratica, la situazione varia da centro a centro e dipende molto dal gestore: in alcuni centri di accoglienza un quinto delle persone presenti ha già ricevuto uno status di protezione, in altri centri il detentore di un permesso deve uscire immediatamente rischiando di vivere per strada. Da marzo 2016, ossia con l'introduzione dell'*Asylpaket II*, è stata creata la possibilità di istituire centri per l'accoglienza speciale diretti a richiedenti inseriti nella procedura di asilo accelerata in quanto provenienti da Paesi di origine considerati sicuri (Albania, Serbia, Macedonia, Kosovo, Montenegro, Bosnia-Erzegovina, Ghana, Senegal) e anche a coloro che forniscono informazioni errate, distruggono i documenti o rifiutano di farsi prendere le impronte digitali. Sul sistema di accoglienza in Germania vedi per esempio il libro di Elena Fontanari *Lives in Transit* (2019) e il saggio di Carolin Leutloff-Grandits "Temporalities of Refugee Experience in Germany" (2019).

[7] Sono oltre quattro milioni i musulmani in Germania e sono presenti 2300 moschee.

basato sul riconoscimento e il rispetto dell'altro, la cui risultante era un forte collante sociale (Das Gupta 2006).

Il termine-concetto di *Leitkultur* ha ricevuto obiezioni da varie fonti, anche dall'interno dello stesso CDU, con le critiche più accese mosse da studiosi che l'hanno visto come un'altra espressione del, per loro mai tramontato, nazionalismo tedesco (Klusmeyer 2001; Pautz 2005). Certamente poteva essere letto come una trasposizione su base culturale del noto concetto dello *ius sanguinis* che aveva dominato l'apparato legislativo prima del 2000, anno in cui usciva la nuova legge di cittadinanza. Per Patricia Erhkamp, tuttavia, le citate interpretazioni avevano tutte uno sguardo rivolto al passato, fornendoci poche indicazioni sul panorama migratorio in prospettiva futura. Per l'autrice il dibattito doveva essere inteso in termini più ampli, indicando come i confini della democrazia liberale potevano essere rinegoziati alla luce del fenomeno migratorio, in particolare di matrice musulmana (Erhkamp 2012). In quest'ottica, il concetto di *Leitkultur* andava oltre il senso di collettività nazionale, raccogliendo su di sè una tensione su valori, quali libertà di espressione in ambito religioso, secolarismo e uguaglianza, capaci di riaffermare o di minare la democrazia stessa[8].

Oggi il concetto di *Leitkultur*, seppur datato, è rimasto popolare in alcuni settori della società ed è ancora riaffiorante nel dibattito politico, contribuendo alla nozione sottesa che, per fare parte della società tedesca, sia necessario un cambio culturale: o della matrice immigrata (visione assimilazionista) o della società nel suo complesso (visione interculturale).

4. Il desiderio dell'ordinario

Il quadro delineato sia a livello giuridico-amministrativo, sia socio-economico sia di dibattito culturale appare dinamico e propositivo. Tuttavia è contraddistinto da distinte tensioni – derivanti dalle esigenze del settore economico, dall'apparato politico-amministrativo e dall'interpretazione culturale - non necessariamente in sintonia tra loro. Il risultato è che i richiedenti asilo si trovano spesso all'interno di un contesto di incertezza nel quale il desiderio dell'ordinario – costituito da necessità scontate quali il cibo, l'alloggio, le relazioni - viene ad assumere particolare rilevanza. Infatti, la ricostruzione di una vita ordinaria, costituita da bisogni semplici ma carichi di senso, è ciò a cui la maggior parte dei rifugiati e richiedenti aspira. È in questa direzione che intendiamo volgere lo sguardo in questa seconda parte del nostro elaborato: osservando l'esperienza dei richiedenti asilo in una struttura d'accoglienza

[8] In quest'ottica va interpretata la proposta di formare degli imam locali da parte del Governo tedesco invece di contare su persone inviate dalla Turchia con poca conoscenza delle realtà locali.

e rilevando come riescano, con la complicità del cibo, a trasformare in casa un luogo che, per molti aspetti, è il suo esatto contrario.

Il centro di Treskowstrasse

Il centro di Treskowstrasse è situato nel distretto centrale di Prenzlauer Berg ed è stato aperto nel 2016. È uno dei numerosi nuovi centri di seconda accoglienza allestiti a Berlino a seguito della crisi del 2015, la lunga estate della migrazione, dove le persone potevano alloggiare una volta superate le prime fasi burocratiche[9]. La maggioranza degli ospiti della struttura proveniva da quattro diversi centri di prima accoglienza, quei centri d'emergenza allestiti nel minor tempo possibile in palestre e scuole per riuscire ad accogliere tutti i nuovi arrivati e dove, di conseguenza, centinaia di persone si ritrovavano a dormire nello stesso spazio su brandine o materassi stesi a terra. Nonostante il periodo massimo di permanenza fosse sei mesi, visti i grandi numeri e la difficoltà nel mettere in moto la macchina burocratica, molti ospiti si sono trovati a passare anche un anno in tali condizioni precarie[10]. Per molti di loro, quindi, il passaggio da un centro di prima a uno di seconda accoglienza, come appunto quello di Treskowstrasse, rappresentava una svolta importante nel loro percorso. Una delle maggiori differenze fra queste due tipologie di centro era l'approccio all'alimentazione: i primi prevedevano una mensa attraverso servizi di catering, mentre nei secondi i residenti avevano disposizione cucine comuni dove poter preparare il proprio cibo.

Al tempo della ricerca[11], il centro di Treskowstrasse ospitava circa 500 persone distribuite in sei piani e in una serie di appartamenti provvisti di due cucine per piano e con molti spazi comuni, inclusa una cucina attrezzata per eventi festivi e un parco

[9] Per far fronte al bisogno di alloggi, molti edifici abbandonati e inutilizzati sono stati ristrutturati e trasformati in centri di seconda accoglienza. Una volta in regola, l'assegnazione della gestione avveniva attraverso bandi pubblici a cui solitamente partecipavano associazioni del privato sociale che, in base a diversi criteri, venivano poi scelte. Nella gestione e nell'organizzazione quotidiana le singole associazioni avevano molta libertà, motivo per cui erano riscontrabili molte differenze tra i diversi centri, che spesso dipendevano dai valori dell'associazione e dagli obiettivi che questa si poneva.

[10] L'esperienza in questi centri di prima accoglienza rimane vivida nella narrazione di un intervistato dall'Afghanistan: «Niente cucina, niente mensa…toilette e docce sporchissimi…Veramente, veramente un disastro […] Sono sempre i privati che gestiscono questi alloggi…E che prendono tutto il denaro dal Governo o dal BAMF, spendono poco e fanno disastri…E sanno quando le persone del BAMF vengono a vedere, lo sanno…e quel giorno, stai sicuro, preparano qualcosa di buono e dicono 'sì distribuiamo questo cibo'…e infatti una volta abbiamo ricevuto un pasto turco che era molto buono…e il gruppo del BAMF controllava l'alloggio e quel giorno tutto era pulito, i bagni, la cucina puliti e il cibo turco […] Corruzione, semplicemente corruzione: c'è corruzione anche in Germania» (intervista a Saber, 12 marzo 2018).

[11] La ricerca, condotta nel primo semestre del 2018, includeva anche un altro centro di seconda accoglienza e un centro di prima accoglienza sempre a Berlino. A Treskowstrasse i tre mesi più importanti sono stati da febbraio ad aprile.

giochi per bambini. Il centro offriva una serie di servizi – supporto medico e legale, lavorativo e abitativo - e progetti di vario genere, organizzati con la collaborazione di associazioni esterne in un'ideale sinergia tra operatori, assistenti sociali e volontari. Era gestito da *Unionswerk*, un'associazione di matrice cristiana con una lunga tradizione[12] di impegno verso le parti più deboli della società, in particolare rifugiati, anziani e disabili. La gran maggioranza degli ospiti erano famiglie con figli per lo più provenienti da Siria, Afghanistan, Iran e Iraq mentre pochissime erano le presenze dall'Africa e dai Balcani. Molte avevano già ottenuto uno status di protezione internazionale, pur continuando a vivere al centro[13].

Nel corso di tre mesi una delle due ricercatrici, Maddalena, ha osservato le dinamiche all'interno del centro Treskowstrasse, ponendo l'accento sulle esperienze e le narrazioni delle persone; ha condiviso i pasti con famiglie e gruppi di amici provenienti da Iraq, Afghanistan, Serbia, Syria; ha frequentato ogni venerdì pomeriggio il *Frauencafe*, un evento esclusivo per le donne in cui veniva data loro l'opportunità di discutere di progetti e problemi con assistenti sociali e di socializzare fra loro con cibo e musica; si è recata a fare la spesa con alcune delle donne del centro in negozi forniti di alimenti medio-orientali. Il fatto di partecipare sia a eventi specifici che alla quotidianità delle persone le ha permesso di creare una relazione di fiducia con alcuni degli ospiti, e in particolare alcune delle ospiti, ponendo le premesse per condurre alcune interviste in profondità sul tema del cibo. Mentre le interviste si sono rivolte sia a donne che a uomini, i momenti di partecipazione e di condivisione hanno privilegiato la componente femminile, dando anche un taglio di genere alla ricerca.

La condivisione della quotidianità

L'incontro con Rajia, una donna irachena di circa 40 anni, è avvenuto durante una delle visite al *Frauencafe*, il caffè delle donne. Dopo aver trascorso un po' di tempo insieme, Rajia ha invitato a pranzo Maddalena dicendole che avrebbe preparato uno

[12] L'associazione era nata nel 1946 allo scopo specifico di assistere i rifugiati senza patria e i reduci di guerra.

[13] Va considerato che il mercato delle case e degli appartamenti è difficile per tutti a Berlino, difficoltà che si accrescono se si tratta di famiglie numerose e inoltre rifugiate. Vengono richiesti un tot di metri quadrati per persona e spazi adeguati e il sussidio per l'alloggio dato dal Governo alle famiglie è spesso insufficiente rispetto a quanto viene richiesto. Da qui si comprende la protratta presenza in centri d'accoglienza anche dopo l'ottenimento di uno status giuridico. Anche incrociando la variabile lavorativa con quella dell'alloggio la situazione non appare semplice neppure per le persone sole: un intervistato al centro di Treskowstrasse ha dichiarato che, lavorando, avrebbe dovuto versare 900 euro al centro d'accoglienza per la sua permanenza, assumendosi il costo del vitto e delle altre spese e ovviamente perdendo il diritto al sussidio. Il risultato è che o il lavoro era davvero ben pagato o semplicemente risultava non conveniente accettarlo rinunciando al sussidio.

dei piatti iracheni più prelibati. Il giorno dopo il marito è venuta a prenderla all'entrata del centro in quanto, come ogni ospite, doveva essere registrata da un residente per poter accedervi. Rajia si trovava al sesto piano nella cucina condivisa, spaziosa e ben attrezzata, impegnata nella preparazione del cibo. Ha spiegato cosa stava cucinando: *dolma*, un piatto a base di riso con foglie di vite ripiene; *shorba*, un tipo di zuppa; pollo arrosto con verdure. La quantità di cibo era sorprendente, ma per Rajia era normale perché era il fine settimana e perché aveva invitato anche un'amica irachena. Quel giorno non erano presenti i suoi figli, impegnati in alcune attività organizzate dal centro.

Foto 1. A pranzo con Rajia

Una volta pronto il cibo e giudicata la situazione sotto controllo, Rajia ha chiesto a marito e ospiti di spostarsi nella stanza condivisa con marito e figli[14]. Lo spazio disponibile era organizzato nel miglior modo possibile per renderlo più accogliente: i letti erano contro le pareti, uno su ogni lato della stanza; un grande tappeto rosso occupava lo spazio centrale; in un angolo, c'era un frigorifero con alcune stoviglie appoggiate sopra e in un altro angolo un tavolo di plastica con del cibo e utensili. Prima di mangiare, Rajia ha messo un sacco di plastica sul tappeto e sopra di esso un grande vassoio d'argento, ha poi steso del pane arabo sul vassoio mentre suo marito rovesciava la pentola con il *dolma*, disponendo altri piatti intorno

[14] La famiglia disponeva anche di un'altra stanza al quarto piano, ma non era pratico per loro vivere e dormire in piani separati specie con i figli.

ad esso. Tutti si sono seduti attorno al vassoio a mangiare e Rajia, passando le posate a Maddalena, ha dichiarato che a Baghdad di solito mangiavano con le mani, indicando suo marito che stava prendendo una manciata di *dolma* dal vassoio mentre diceva «ha un sapore migliore in questo modo»:

«Come è consuetudine nella mia cultura, ho iniziato con la minestra, che è normalmente la prima portata del pasto. Alcuni minuti dopo, perplessa dal mio comportamento, Rajia mi ha chiesto perché non stessi mangiando. Mi sono resa conto che mentre io stavo assaporando lo *shorba*, tutti gli altri stavano mangiando un po' di tutto. Rajia mi ha incoraggiata ad assaggiare anche le altre pietanze. E così ho fatto, complimentandomi per la sua cucina. Sembrava molto soddisfatta dicendo con orgoglio che il cibo arabo era davvero buono – il migliore - non come il cibo tedesco che i suoi figli hanno iniziato a mangiare. In effetti, quando i suoi figli sono tornati più tardi quel giorno, mi hanno raccontato di alcuni deliziosi piatti di patate che avevano mangiato a scuola e mi hanno confessato di essere stati al Mc Donald's un paio di volte chiedendomi di mantenere il segreto con la madre in quanto ovviamente non servivano carne *halal*.
Finito di mangiare, Rajia ha chiesto al marito di andare in cucina a mettere dell'acqua a bollire per concludere il pasto sorseggiando del tè verde. Prima di ripulire, Rajia ha preparato un piatto con del cibo da portare a un'amica malata. Abbiamo passato il resto del pomeriggio nella sua stanza seduti sul tappeto, chiacchierando e impastando un po' di *baklava*, un piatto dolce che richiede un processo piuttosto lungo. Anche se non è molto pratico preparare questo tipo di piatto stando seduta per terra – spesso le fa male la schiena - Rajia appariva divertirsi nel preparare i piatti tradizionali per la sua famiglia e per gli amici» (Maddalena, note di campo febbraio 2018).

Trascorrere la giornata con Rajia e la sua famiglia ha permesso di osservare il "potere del cibo" in azione. Essere in grado di offrire piatti tradizionali era motivo di orgoglio e di soddisfazione per lei: non solo il cibo era importante, ma lo erano anche i modi in cui il pasto veniva vissuto in tutti i suoi aspetti. Il pasto assumeva significati potenti attraverso la riproduzione di una ritualità abituale: dalla lunga preparazione e disposizione dei piatti, alla condivisione del cibo mangiato da un piatto comune, all'utilizzo delle mani. Erano tutte modalità che consentivano la creazione di un *sensescape* familiare, che aveva il sapore e l'odore di casa. Oltre ad essere un mezzo per unire le persone al loro passato e alle cose e persone che l'avevano riempito, il cibo era una modalità di collegamento con le persone con cui era condiviso nel momento presente, permettendo di mantenere e rafforzare i rapporti con familiari e amici. D'altro canto l'invito a condividere il cibo fatto a persone estranee - o anche l'invito a queste a preparare e a far assaggiare a loro volta il proprio cibo - era un modo per creare nuove relazioni che potevano risultare importanti durante i primi

tempi della migrazione. Zoran, un richiedente asilo dalla Serbia, lo spiegava chiaramente:

«Mia moglie fa il pane e poi lo dà a un'altra donna…noi scambiamo il nostro cibo […] Semplicemente. Così puoi costruire dei legami con le persone…Il cibo è semplicemente il primo passo. E allora ti rendi conto chi è buono, chi ha buon cuore, chi è amichevole, chi è umano» (intervista a Zoran, 13 marzo 2018).

Il cibo offerto e scambiato è usato come veicolo immediato di comunicazione (Montanari 2017), va dunque oltre la lingua e la provenienza. Come sottolineano Counihan e Kaplan «costituisce un componente estremamente importante di scambi reciproci, più di qualsiasi altro oggetto o sostanza» (Counihan e Kaplan 2013, p.3). Lo scambio di cibo, visto come un mezzo efficace per costruire legami sociali, era allargato oltre il circolo famigliare per includere amici, vicini e anche la società ospitante: il progetto *Meet'n'Eat-Begegnungscafè*, letteralmente "Caffè dell'incontro", era un'opportunità per rifugiati e berlinesi di spendere del tempo insieme con la complicità del cibo. Ogni settimana una cuoca diversa preparava un piatto da offrire ai partecipanti mentre gli altri aiutavano in un'atmosfera rilassata e cordiale.

Chiaramente c'erano dei riscontrabili cambiamenti nel modo in cui Rajia e la sua famiglia vivevano l'evento del pasto. Per esempio, la collaborazione tra lei e il marito rifletteva una modifica di abitudini: mentre in Iraq lei era l'unica responsabile per la cottura del cibo e per la presentazione del pasto, dopo il trasferimento in Germania, il marito collaborava di più. Si notava un accento sulla coppia, che si mostrava coesa nel proiettarsi verso l'esterno, piuttosto che sul rispetto del ruolo di genere rigidamente imposto dall'interno. Un altro aspetto legato al cambiamento era la differenza tra i genitori, più legati ai cibi tradizionali, e i figli che sperimentavano e incorporavano più facilmente nuovi sapori nella loro vita quotidiana. Infine, gli impegni e gli orari di ciascun membro della famiglia non consentivano più di essere sempre assieme al momento del pasto. Come sottolineava un'intervistata:

«Perché non sono con loro tutto il tempo e ci separiamo un po', tipo qualcuno va a scuola, qualcuno ha il tirocinio, qualcuno deve lavorare… E ci separiamo, quindi non mangiamo sempre insieme… Ma quando mangiamo insieme… Mangiamo troppo e con felicità» (intervista a Nadira, febbraio 2018).

Le citate modifiche mostravano la capacità di adattarsi alle esigenze dettate dal nuovo contesto, ma anche la volontà di non lasciare che il cambiamento frammentasse le relazioni familiari e sociali; il momento conviviale dei pasti, dato per scontato in un altro luogo, diventava qui qualcosa di prezioso che arricchiva la nuova quotidianità.

Cercare un ingrediente, trovare un luogo

Il primo passo per la preparazione di un piatto tradizionale è trovare gli ingredienti necessari. Berlino, che ospita una grande comunità turca tanto da venire definita "la nuova Istanbul"[15], offre una grande varietà di negozi di alimentari specializzati, specie nei quartieri di Mitte, Kreuzberg, Neukölln e Wedding, tutti situati nella parte ovest dove la maggior parte dei cittadini di origine turca e medio-orientale risiede. Tutte le persone intervistate hanno dimostrato di conoscere i posti in cui possono trovare i prodotti provenienti dal loro paese d'origine.

«Posso trovare tutto qui a Berlino… perché ci sono così tante persone internazionali… ogni cultura porta qualcosa… dal Pakistan, dall'Iran, dall'Afghanistan… Anche i veri prodotti dai diversi paesi sono originali di questi paesi» (intervista a Thaminah, 22 marzo 2018).

Tuttavia, se reperire gli ingredienti necessari non era più un problema per la maggior parte dei rifugiati, il processo non era avvenuto senza sforzo: avevano sì tutti trovato negozi e mercati locali dove fare la spesa, ma il raggiungimento di questa familiarità era il risultato di mesi di ricerca.

«All'inizio eravamo così spaventati, perché non volevamo mangiare carne di maiale ma... pian piano stiamo imparando il tedesco e possiamo leggere sulla confezione e… così puoi sapere tutto quello che stai mangiando… e cosa devi mangiare… Ma all'inizio è stato difficile…perché non sapevamo dove erano i negozi turchi, i negozi arabi, afgani o iraniani… Ora sappiamo cosa possiamo fare» (intervista a Thaminah, 22 marzo 2018).

Come risulta chiaro dalle parole di Thaminah, fare la spesa inizialmente rappresentava una vera e propria sfida per i nuovi arrivati perché avevano paura di comprare prodotti *haram* nei negozi di alimentari tedeschi e non sapevano dove

[15] Secondo quanto riportato da *Statiskik Berlin Brandenburg*, a dicembre 2018 erano 98.502 gli stranieri con cittadinanza turca registrati a Berlino, e 83.000 i cittadini tedeschi con doppia cittadinanza o *migratorische hintergrund* (passato di migrazione), per un totale di 181.500 turchi a Berlino (includendo anche i curdi) ossia il 6% del totale della popolazione. Come sappiamo con la costruzione del muro di Berlino nell'agosto del 1961, il flusso di lavoratori provenienti dall'est si fermò, rendendo la richiesta di manodopera più accentuata e necessari accordi con paesi capaci di fornirla. I lavoratori turchi divennero il gruppo più numeroso dei cosiddetti *Gastarbeiter*; alla scadenza dell'accordo di lavoro tra la Turchia e la Germania nel 1973 molti cittadini turchi, già integrati nella società tedesca, scelsero di rimanere.

trovare negozi di generi alimentari specializzati. Proprio a causa delle difficoltà iniziali – sperimentate dalla maggior parte dei rifugiati - essere in grado di fare acquisti in negozi familiari ha rappresentato per molti di loro il primo passo verso il sentirsi a casa pur in una terra che non era la loro.

Foto 2. Supermercato Istanbul

Molte delle persone incontrate nel centro d'accoglienza andavano a Hermannplatz, la piazza considerata uno dei luoghi migliori per fare la spesa. I negozi di alimentari erano un posto molto significativo per molti rifugiati perché oltre a fornire gli ingredienti necessari, creavano un'atmosfera rassicurante: indicazioni in turco, in arabo, in afgano li rendevano riconoscibili anche per chi non padroneggiava ancora il tedesco; la presenza di molte persone internazionali permetteva loro di essere visibili senza avere timore; odori, colori e sapori aiutavano a trovare un nuovo luogo di appartenenza in una città in cui altrimenti avrebbero potuto sentirsi estranei ed esclusi. I negozi e i luoghi costituivano un *sensescape* in grado a un tempo di fungere da rifugio (o da *cocoon* secondo una felice espressione di Hanna Lewis) e di fornire un punto di riferimento dove le persone potevano sentirsi a proprio agio,

essere riconosciuti e riconoscersi anche al di fuori delle mura del centro di accoglienza.

Foto 3. Mercato turco all'aperto

5. Il grande connettore

Comprare, cucinare, mangiare e condividere il cibo della tradizione aiuta rifugiati e richiedenti asilo a dare un senso di continuità alle loro vite, connettendo il passato lasciato alle spalle con il presente difficoltoso e il futuro nebuloso. Il cibo è un significante potente (Lewis 2010) che si nutre di esperienze sensoriali, capace a un tempo di innescare memorie e di creare nuove storie. Va ben oltre il semplice atto del mangiare includendo gli aspetti fondamentali della preparazione, della ritualità e della

socialità. Il riprodurre un *sensescape* familiare, simile a quello di casa, evoca una sensazione di continuità nella realtà frammentata della migrazione. Apportando un senso di familiarità, offre sicurezza e spesso induce all'agentività. Per persone che di frequente si trovano in uno stato di sospensione temporale protratto, simile a quello che la Fontanari chiama "*definitive temporariness*" (Fontanari 2013, p.10)[16], rappresenta un antidoto al senso di incertezza proprio dell'esperienza di migrazione forzata. L'incertezza è dettata da cause reali e i dati lo confermano: nel corso degli anni, per i richiedenti asilo in Germania, si è verificato un incremento della protezione sussidiaria e del divieto di espulsione (o diritto di soggiorno tollerato, il cosidetto *Duldung*) a discapito dello status di rifugiato[17]. Mentre quest'ultimo dà la possibilità di immaginare un futuro e di fare dei programmi per la propria vita, non possono fare programmi i titolari di un soggiorno tollerato, persone cioè che non hanno diritto a una protezione ma non possono neppure essere espulse e pertanto vivono sospese. Le strutture di seconda accoglienza, oltre ai richiedenti asilo, ospitano la maggior parte dei titolari del *Duldung* e, se i responsabili della struttura lo permettono, anche persone che hanno già ottenuto una forma di protezione.

Tutte le persone intervistate hanno mostrato eccitazione nel parlare del cibo e della sua lunga preparazione ricordandone con orgoglio i sapori e gli odori, la loro unicità, la qualità e inevitabilmente paragonandoli con le esperienze nel corso della loro esperienza migratoria. Se il cibo, e il *sensescape* che lo accompagna, diventa uno dei simboli più immediati associati alla casa, il confronto con il nuovo contesto porta spesso i rifugiati a una riformulazione del concetto di casa[18] nella comprensione del significato potente che pratiche quotidiane, prima date per scontate, vengono ad assumere. La ricerca degli ingredienti adatti, il rituale della preparazione, i momenti di commensalità sono tutti tesi nella definizione, o meglio nella ridefinizione, di questo concetto. Certamente l'idea di casa può essere collegata a un luogo specifico associato a determinati colori, odori, suoni e sapori (Ahmed 1999); certamente può essere connessa a persone che percorrono le strade della cittadina natale e che animano le sue botteghe. Tuttavia è riduttivo limitarla allo spazio fisico che si è lasciato alle spalle, per esempio la patria verso la quale si possono nutrire sentimenti conflittuali e che, per mille motivi, può non essere vista come il posto ideale dove vivere. Ugualmente riduttivo è intenderla come una struttura fisica, un contenitore

[16] Per una riflessione sull'aspetto-concetto di temporalità vedi ancora il saggio di Carolin Leutloff-Grandits intitolato "Temporalities of Refugee Experience in Germany" (2019).

[17] Mentre nel 2015 quasi la metà dei richiedenti asilo riceveva lo status di rifugiato, nel 2016 la percentuale scendeva a meno del 37% e nel 2017 si attestava un po' al di sopra del 20% (Konle-Seidl 2018, p.10). Come già chiarito, differenti tipologie di protezione danno diritto a misure d'integrazione differenziate e a diversi permessi di residenza. Per esempio i titolari di una protezione sussidiaria, anche se raggiunto il livello di competenza linguistica C1, non hanno accesso a un permesso permanente dopo tre anni, come invece accade con i titolari dello status di rifugiato.

[18] Per una revisione della letteratura sul concetto di casa può essere utile tener presente il saggio di Shelley Mallett "Understanding Home: A Critical Review of the Literature".

atto a contenerla e a definirla. Piuttosto è quella pratica che, pur rimanendo connessa al mondo materiale e a una struttura fisica, non si identifica con essa. L'idea di casa si avvicina di più al significato dato da Tilley come il contesto adatto per ogni esperienza umana «costruita in movimento, memoria, incontro e associazione» e che acquisisce senso nelle pratiche del quotidiano (Tilley 1994, p.15). Siamo sulla scia di quella *dwelling perspective*, la prospettiva dell'abitare, proposta da Ingold dove il sentirsi a casa e trovare il proprio posto nel mondo non sono un pacchetto già confezionato bensì un qualcosa che «viene in essere e acquisisce significato attraverso la sua incorporazione nelle attività quotidiane» (Ingold 2000, p.3). L'idea di casa è in connessione con emozioni, narrazioni e valori creati attraverso le relazioni e legati alla nozione di appartenenza a una comunità. Matta et al., nella loro introduzione alla raccolta di saggi *Food and the Fabric of Home,* riassumono con chiarezza il concetto: «La casa diventa 'quel luogo' che fornisce i contesti per l'esperienza umana e per il dispiegarsi di una serie di pratiche attraverso le quali consegue il suo significato mentre le persone acquisiscono un senso di appartenenza e di identità» (Matta, de Suremain e Crenn 2020, p. 3). Tale appartenenza può essere vissuta in una dimensione materiale, ma anche simbolica attraverso pratiche sociali che la richiamano. Le pratiche legate al cibo hanno questo potere: nonostante le restrizioni spaziali e materiali imposte dai centri d'accoglienza, nonostante le condizioni limitanti e restrittive del presente, una costante in soggetti costretti a migrazione forzata, questi soggetti vivono i luoghi socialmente e simbolicamente. È un senso di un'appartenenza che innanzitutto si alimenta attraverso la prossimità, ma che tuttavia può essere sentito e immaginato[19] anche senza avere una prossimità e addirittura senza una relazione di conoscenza e di familiarità con tutti coloro che la costituiscono (Amid 2002, p.16). Il cibo va inteso dunque come un grande connettore di una comunità simbolica. Va chiarito che il luogo dell'appartenenza non è confinato e racchiuso nella sua particolare storia bensì è il risultato dell'interazione con altre storie. È proprio per questo che l'idea di casa presenta una plasticità includente e una porosità tale da rifiutare il confine anche se continuamente lo ricrea.

Il cibo, uno dei più immediati e viscerali marcatori dell'identità culturale, certamente riproduce e mantiene delle linee di confine con l'ambiente esterno – che per i rifugiati e per i richiedenti è costituito dal nuovo contesto di migrazione - ma nello stesso tempo è capace di valicarle facendo transitare la nostalgia del passato verso percorsi il cui risultato ancora non è scritto e invitando con sé, nel percorso, nuovi compagni di strada. Uno dei concetti che connettono le pratiche dell'abitare con le pratiche del cibo è quello di *foodscapes* che si riferisce ai luoghi socialmente costruiti dove ci si procura, acquista, prepara, consuma, parla di cibo e alle pratiche,

[19] Pensiamo all'appartenenza a comunità virtuali attraverso i *social media* o alla visione delle TV satellitari dove «la casa non è più solo immaginata attraverso la memoria o la narrazione dei migranti bensì diventa una presenza nella vita quotidiana» (Ehrkamp 2005, p.13). È un virtuale rimanere in contatto e creare o mantenere legami transnazionali.

valori, significati e rappresentazioni che si intersecano con le realtà capaci di sostenere tali pratiche (Dolphijn 2004). Spetta dunque alle relazioni sociali la capacità primaria di produrre il significato che le persone attribuiscono ai luoghi. Osservare il processo di creazione di un nuovo luogo di appartenenza, non importa quanto circoscritto, transitorio o precario, attraverso le pratiche legate al cibo è stato il tentativo che ci siamo proposte in questo saggio.

6. Considerazioni finali

Le tensioni sul piano amministrativo, spesso in contraddizione tra loro, hanno mostrato di avere un impatto forte sulla progettualità di rifugiati e richiedenti asilo. Da un lato, la Legge sull'Integrazione ha voluto indicare la via a tutti coloro che avevano il desiderio di iniziare un percorso che li avrebbe condotti ad essere parte della società d'accoglienza. D'altro canto una serie di passaggi obbligati – che andavano dal completamento dei corsi di lingua e di integrazione all'acquisizione o al riconoscimento delle abilità lavorative richieste, ai mesi necessari per ricevere una decisione sulla richiesta d'asilo presentata - si frapponevano, in modo più o meno pronunciato, tra lo spirito della legge e la sua messa in pratica. Come hanno rilevato Mezzadra e Neilson:

«La nuova gestione sui rifugiati conduce a un sovrapporsi di molteplici linee di inclusione ed esclusione, offuscando il confine tra l'una e l'altra e destabilizzando un punto di riferimento omogeneo e unificato contro il quale la posizione dei migranti può essere accertata» (Mezzadra e Neilson 2013, p.164).

Di fatto sono presenti davvero tante variabili: la durata delle procedure amministrative, le diverse tipologie d'asilo applicabili, il diverso permesso di residenza a queste legato, i diversi benefici a cui il permesso è associato. Tutto questo suddivide i rifugiati in vari gruppi e acuisce o sminuisce le possibilità loro aperte per il futuro. Lo status legale accordato è davvero uno strumento potente per creare gerarchie, per includere in modo differenziato, per non voler includere affatto.

In questo panorama destabilizzante, il cibo si rivela elemento capace di mantenere una forma di controllo sulle proprie vite: nonostante le restrizioni presenti nella vita di ogni giorno, nonostante i controlli di sicurezza presenti all'entrata del centro d'accoglienza, nonostante il confine materiale e simbolico che questo rappresenta, il cibo preparato, condiviso, scambiato permette a rifugiati e richiedenti asilo di esercitare una soggettività creativa e di immaginare, attraverso quel senso di familiarità di cui è portatore, luoghi dove poter ricominciare. Come sottolineano Brun e Fábos: «il processo di costruire casa comunque avviene poiché le persone cercano di creare familiarità, migliorare le loro condizioni materiali e immaginare un futuro

migliore» (Brun e Fábos citati in Ehrkamp 2016, p.7). Davvero il cibo è tessitore di contatti vecchi e nuovi, costruttore di appartenenze a comunità reali o virtuali, facilitatore d'interazione nei nuovi contesti e soprattutto creatore di un senso di casa dinamicamente in divenire.

Riferimenti bibliografici

Ahmed, Sara
- "Home and Away: Narratives of Migration and Estrangement", *International Journal of Cultural Studies*, 2 (3),1999 pp. 329-347
- et al. *Uprootings/regrounding: Questions of home and migration*. Oxford: Berg, 2003

Altenried, Moritz, Bojadžijev, Manuela, Höfler, Leif, Mezzadra, Sandro, Wallis, Mira
- "Logistical Borderscapes: Politics and Mediation of Mobile Labor in Germany after the 'Summer of Migration', *The South Atlantic Quarterly*, 117(2), 2018 pp.291-312

Aumüller, Jutta et al.
- "Case Study Germany". *From Refugees to Workers. Mapping Labour-Market Integration Support Measures for Asylum Seekers and Refugees in EU Member States*, Volume II Literature Review and Case-Studies, 2015, 68-78

BAMF (Bundesamt für Migration und Flüchtlinge)
- *The Stages of the German Asylum Procedure. An overview of the individual procedural steps and the legal basis*. Nürnberg, 2019. Consultato in www.bamf.de/SharedDocs/Anlagen/EN/AsylFluechtlingsschutz/Asylverfahren/das-deutsche- asylverfahren.pdf?_blob=publicationFile&v=12

Counihan, Carole, Kaplan, Steven
- "Introduction" in Carole Counihan, Steven Kaplan (eds.), *Food and Gender: Identity and Power*. Amsterdam: Overseas Publishers Association, 1998, pp. 1-11

Das Gupta, Olivier
- "Süssmuth interview", *Süddeutsche Zeitung*, 13 maggio 2006

De Genova, Nicholas, Garelli, Glenda, Tazzioli, Martina
- "Autonomy of asylum? The autonomy of migration undoing the refugee crisis script", *The South Atlantic Quarterly*, 117(2), 2018, pp.239-265

Dolphijn, Rick
- *Foodscapes: Towards a Deleuzian Ethics of Consumption*. Delft: Eburon, 2004

Ehrkamp, Patricia
- "Geographies of migration I: Refugees", *Progress in Human Geography*, 2016, pp.1-10
- "Migrants, mosques, and minarets: Reworking the boundaries of liberal democratic citizenship in Switzerland and Germany", in Marc Silberman, Karen Till, Janet Ward (eds), *Walls, Borders, Boundaries: Spatial and Cultural Practices in Europe*, Oxford-New York: Berghahn Books, 2012, pp.135-154.
- "Attachments of Turkish Immigrants in Germany", *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 31 (2), 2005, pp. 345-364

Fontanari, Elena.
- "Confined to the Threshold. The Experience of Asylum Seekers in Germany". Paper presented at the International ResourcefulCities 21 Conference. Session 24: Urban Camps from a Global Perspective: Resources, Livelihoods and Governance, 2013, pp. 1-14.
- *Lives in Transit: An Ethnographic Study of Refugees' Subjectivity across European Borders.* London&New York: Routledge, 2019.

Konle-Seidl, Regina
- "Integration of Refugees in Austria, Germany and Sweden: Comparative Analysis. European Parliament: Directorate General for internal policies", 2018. Consultato in http://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document.html?reference=IPOL_AT A(2018)614206

Lewis, Hanna
- "Community Moments: Integration and Transnationalism at 'Refugee' Parties and Events", *Journal of Refugee Studies*, XXIII n. 4,2010, pp.571-588.

Leutloff-Grandits, Carolin
- "Temporalities of Refugee Experience in Germany. Diversification of Asylum Rights and Proliferation of Internal Boundaries", *Archivio Antropologico Mediterraneo*, Anno XXII, n. 21 (2) 2019, pp. 71-87

Mallett, Shelley
- "Understanding home: a critical review of the literature", *The Sociological Review*, 52 (1), 2014, pp. 62-89

Matta, Raul, Suremain, Charles-Edouard, Crenn, Chantal (eds)
- *Food Identities at Home and on the Move: Explorations at the Intersection of Food, Belonging and Dwelling*. London: Bloomsbury, 2020

Mezzadra, Sandro, Neilson, Brett
- *Border as Method, or, the Multiplication of Labor*. Durham: Duke University Press, 2013

Montanari, Massimo
- *Il cibo come cultura*. Bari: Economica Laterza, 2017

Statiskik Berlin Brandenburg
- *Statistisches Jahrbuch 2018*, consultato in https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/produkte/Jahrbuch/jb2018/ JB_2018_BE.pdf

Sitografia

http://www.asiloineuropa.it/2016/08/16/laccoglienza-dei-richiedenti-asilo-in-germania/

https://www.statistik-berlin-brandenburg.de/

Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020, *Antropologia del cibo*

Food practices among the Nepali-speaking Bhutanese in Adelaide

Paola Tinè - John Gray

Abstract

This article is the result of six-months field research work among the former refugee Bhutanese community in a suburb of Adelaide (South Australia) with the goal of describing and analysing food habits in the context of resettlement. Research data has shown a preference by the elder generations for traditional Nepali food and a refusal of Australian food. For the Nepali-speaking Bhutanese, food practices in the context of immigration represent a sensuous and embodied activity, connected to the memory of the place they once belonged to, but also the essential medium for the creation of new rituals which reinforce their identity as both Nepali and Australian. By underlining the importance of food within Nepali traditional rituals and, on the other hand, the role of food in the process of memory building, we discuss here how food practices represent an essential part of both pre-existing and new rituals, able to reinforce social and cultural identity.

Keywords: food practices, identity, migration, memory, Nepali-speaking Bhutanese, resettlement, rituals

Introduction

The social value of food within a society has been approached from both political-economical[1] and symbolic[2] perspectives. Moreover, sociological and anthropological studies have often underlined the importance of food practices in defining social relationships, status and the differentiation between individuals and groups[3]. Additionally, several studies have developed theories showing food as an identity maker[4] able to guarantee both the unification of a group and the distinction of social hierarchy[5].

In this article, we explore the role of food practices as rituals able to foster social identities among the former refugee Bhutanese ethnic minority in a suburb of

[1] Mintz 1986
[2] Munn 1986
[3] Bourdieu 1984, Douglas 1972; 1973, Terrio 2000
[4] Köpping, Leistle & Rudolph 2006, Caplan 1997
[5] Bourdieu 1984

Adelaide.[6] More specifically, this essay analyses food choices in the context of refugee resettlement, as well as describing which socio-cultural identities are linked to these choices, with an emphasis on the concept of generation as a sociological phenomenon[7], showing how the younger generations are adopting the socio-cultural identity of the hosting place. Differently, we will discuss how the older generations are linking their socio-cultural identities to the memory of their time in Bhutan.

During the fieldwork research, while taking part in several community activities and ceremonies, we have used participant observation and engaged in informal conversations with more than one hundred people from the Nepali-speaking Bhutanese community[8], followed by twenty-two structured interviews, to investigate the role of food and social practices in daily and ritual contexts. Specifically, we have observed both the daily food practices of the Nepali-speaking Bhutanese and the use of food within ritual events, with a special focus on their approach towards Australian food. What we wanted to understand was whether traditional food practices are an element used to affirm cultural identity against the Australian food in the new context.

Studies on the new lives of former refugees or immigrants in receiving countries have often addressed the way in which food represents a link between memory and identity[9]. Specifically, several researches have pointed to the role of nostalgia and sensory experiences in the process of cultural resistance and in the construction of cultural heritage in the context of immigration[10]. The anthropologist Jon Holtzman[11] has criticised those studies on food and memory that adopt a Western-centric idea of the body and mind at the base of their analysis and that lack an exploration of the polyvalent concept of memory with its ambivalent contents. In the present research, we move from this critic by Holtzman, to offer a multi-faceted configuration of memory within the Nepali-speaking Bhutanese context.

As observed elsewhere, the sensuous component is fundamental in the process of remembering[12]. In this way, food can be seen as a strong vehicle of the memory, as it engages the taste, touch, texture, sight and the smell senses, passing through the body and creating a strong link with physical and cognitive processes. In the context

[6] Adelaide is a city with 1,225,235 million inhabitants in the State of South Australia while Salisbury is a suburb of Adelaide with a population of 129,109 million (ABS 2011). In 2011 there were 706 Bhutanese born people living in South Australia, although this number has increased significantly in the following years (GoSA 2014).

[7] Mannheim 2000, Pilcher 1994, Demartini 1985

[8] In the South Australian city of Adelaide, we conducted in-depth interviews among the Nepali-speaking Bhutanese community in the suburb of Salisbury for a period of six months, in order to describe and analyse their food habits in the context of Resettlement.

[9] Sutton 2000; 2001, Mankekar 2002, Ray 2004

[10] Sutton 2000; 2001, Warin & Dennis 2005

[11] Holtzman 2006

[12] Bourdieu 1977, Connerton 1989, Stoller 1995.

of our research, the importance of a sensuous component emerged in various aspects of food practices. Beating the spinach leaves on the floor before leaving them under the sun to dry or following a special technique to cut broccoli in a way that they will not smell during the cooking process, or eating with hands and using the thumb to separate spicy tastes, are all actions which involve all of the body in the process of experiencing the food and, with that feeling, to remember their traditional home. Other actions can be added to this list, like the act of mixing the ingredients for roti while sitting on the floor, of smoothing the dough on a chopping board and then cooking it and turning it from side to side in the pan. However, these behavioural aspects are no longer practiced by the younger generations, who often now eat with cutlery while watching television. In this case, a new approach to food can be observed, mediated by the vision of the moving images on the screen and from the absence of a variety of sensual links with the food ingested.

Ingredients and daily cooking practices

The Nepali-speaking Bhutanese people are descendants of Nepalese migrants that settled in Bhutan in 1890. After one-hundred years of pacific coexistence, in 1988 they started being forced to assimilate to the Bhutanese culture, which included language and dress code (Hutt 2003). Those who refused were persecuted and moved to seek refuge in Eastern Nepal, where since 1992, the UNHCR established camps for more than 100,000 refugees (IOM 2008). After more than twenty years spent in the refugee camps ith the help of the UNHCR and the International Organization for Migration (IOM), Nepali-speaking Bhutanese people started resettling in eight hosting countries starting from 2007. The majority of the refugees have resettled in the United States, Canada and Australia.

In the context of resettlement[13], Nepali-speaking Bhutanese people have maintained their food traditions, but with some variations. In the studied suburb, they often live near to each other, having restored the friendships and kinships that they had while in the refugee camps in Nepal. The majority of them have a garden at the back of the house, where they cultivate the vegetables that they need to prepare their traditional dishes.[14] These vegetables include spinach, cucumber, broccoli, onions, chilli, tomatoes, beans and citrus fruits such as lemons and mandarins. There is a local Nepali shop where they can find the rest of the products that they need for their traditional recipes. Many people say that now they have to buy many products

[13]The major ethnic groups are from England (9,114; 7.1%), Vietnam (3,116; 2,4%), Philippines (1,226; 1,3 %), India (1, 527; 1,2%) and Italy (1,414; 1,1%) (ABS 2011).

[14] The majority of the Nepali-speaking Bhutanese are Hindu and vegetarian. However, Buddhist elements are integrated in their religious practices.

because they can no longer produce them like they used to do in Buthan. In particular, they generally buy rice (*chamal*), wheat flour, potatoes, red or yellow lentils (*daal* or *dhal*), dairy products (butter, yogurt, milk), sugar, salt, turmeric, cardamom, chickpeas, puffed rice, carrots, coriander, cooking oil (generally sunflower oil) and olive oil for salad.

Nepalese food is a variation on Asian themes, with Tibetan, Indian and Thai influences. Traditional Nepali dishes constitute the largest part of the diet of the Nepali-speaking Bhutanese people in Adelaide. For example, most of them eat the daily meal called *daal-bhat tarkari*, a staple food, traditionally eaten twice per day, consisting of lentils, rice and vegetable curry, served in a set of cups called *thali*[15]. To balance the spicy taste of the curry, the dish is usually accompanied with yogurt (*daihee*), sliced lemon (*nibuwa*) or lime (*kagati*). Differently from the Bhutanese eating tradition, people of Nepali culture mix all the food on the dish: rice, lentils and curry[16] and sometimes also yogurt, before eating it[17], while Bhutanese people generally keep the ingredients separate. Another important dish, persisting in their daily cooking practices is *roti* or *chapati*, unleavened flat bread prepared with flour, water and oil. The dough is rolled flat after being left for a full night and then cooked in a frying pan. To mix the ingredients for *roti*, some people sit on the floor, where they also prefer to eat. An alternative, *sel roti*, instead has the shape of a donut, which is fried and covered in sugar[18]. They have a special gesture to indicate the latter, which recalls the motions they make when putting the batter in the frying oil.

Cooking practices in the new context include the use of a stovetop[19], an element that they find much more practical than the ground fire (*chulo*) that they had in Buthan and Nepal[20]. Many people have reported, however, preferring the portable bamboo pantries that they had in Nepal to the fixed cupboards of their new houses. This shows an example of an item that they preferred in their home country. Even if they are happy to be in Australia there are still things that they are not too familiar with. It is especially difficult to break certain embodied habits. Another important cooking practice is the one of drying food to make it last longer. In particular, they do this with spinach, with the skin of banana and with chilli. This dried food can be used at any time with just the addition of water, ginger, oil and garlic in a pan. This special

[15] The main plate is called *jharke thal* and consists of stainless steel that can vary from 12 to 30 cm.
[16] The curry is made of red or yellow lentils or with a root named *yum* that can be white or red.
[17] The little cups with the sauces are poured in the large plate with the rice.
[18] This dish is common during festivals such as Tihar.
[19] Not many people reported using the oven and the majority do not even have one. Some young people like using the barbecue, typical of Australian cooking practices. When they arrived, some people from the immigration service group gave to Bhutanese families a six-month course to explain how to use the things of the house, such as gas.
[20] For a discussion on the topic of traditional houses and practices in Nepal see Gray 1995; 2006.

preparation, called *gundruk*, allows them to save spinach for up to two or three years[21].

To prepare *gundruk*, the leaves are washed and left to dry under the sun for two days, after having beaten them on a surface. The dry leaves are then put into jars with a hole in the bottom, draining the water by applying a weight and waiting for twenty-one days. After this process, the vegetables have a strong sour smell and they are saved in containers.

Meat (*masu*) dishes are not eaten daily, but they are common during festivals. In particular, goat meat is often used, cooked with curry and accompanied by yogurt. Chicken (*kukhura*) and fish (*machha*) are usually acceptable alternatives.[22] Another important dish is *kheer*, rice pudding cooked with butter and milk. Furthermore, it is common, especially in the morning, to prepare a hot water drink with black pepper and salt that is believed to enhance body energies and vital functions. Alternatively, a special preparation of black tea with sugar, milk, cardamom, cloves, ginger and black pepper may be prepared.

The act of eating by Nepali tradition performed while sitting on the floor. The elders we have interviewed still maintain this practice, while children were generally seen to sit on the sofa and watch television while eating. The traditional eating practices involved people eating with their hands, using the thumb to pick the spicy part (*pickle* or *achaar*) that stays on the side of the dish and using the rest of the hand as a spoon to pick rice and lentils. However, the majority of children now in Australia no longer use their hands to eat.

An important eating practice in Nepali culture uses betel leaf (*paan*)[23], with some spices such as areca nut, pepper grains and other variable elements such as tobacco. It is chewed and it has a psychoactive effect.[24] This practice is still diffused among Nepali-speaking Bhutanese in Salisbury and it is popular among young boys during traditional ceremonies.

[21] This preparation is called *gundruk*.

[22] With the exception of the Khas Brahmin (Bahun) caste that are strictly vegetarian. Hindus never eat beef (*gaiko masu*), buffalo or yak meat.

[23] *Paan* is consumed in other Asian countries, under different names. About the origin and diffusion of *paan* there are varied opinions. Zumbroich, 2008 has written a useful article on this topic.

[24] *Paan* leaves are also an addictive substance and they are strongly believed by scientists to have adverse health effects. For a discussion on the topic see Mack, 2001 and Song, Wan and Xu, 2013

Examples of *daal-bhat tarkari* dishes served in sets of *thali* or in plastic dishes

Westernisation and fast food

The Nepali-speaking Bhutanese community in the studied suburb of Adelaide is a compact and culturally active community. Despite the fact that adults and children are studying English, at school or in private courses, Bhutanese people still maintain their original Nepali traditions and their Nepali language, the importance of which is affirmed by all of the interviewees members of community. Despite having been deprived of their legal citizenship, they still consider themselves Bhutanese alongside with their newly established Australian identities. They show a great appreciation for the newly received citizenship certificates by the Australian Government and many say that they are "proud to be citizens of this great country" and "happy to be graced with a peaceful environment and fully content with our life". However, they still do not want to renounce to their cultural heritage.

Front and back of a Nepali house in Salisbury

One aspect that has emerged among Nepali-speaking Bhutanese in the Australian context is the tendency to maintain food practices and their approach towards Western food. According to members of the community, food constitutes an extremely important aspect of their identity, considered «an unwritten story, persisting for generations» (Chuda, 45 years old). For 60 years old Sabitra, «a Nepali person must at least be able to make *roti*, curry and *kheer*». On this issue our study found differences between seniors and juniors. Seniors are, in fact, more reluctant to try fast food or even Nepali food at a restaurant, while children are more likely to eat fast food during the week. For our study of the eating behaviours of children and teenagers at home, we have taken a sample of 50 participants aged between 8 and 16 years old.[25] This enquiry has revealed a diversified approach amongst the youth, even if many of them eat fast food at least once per week. Furthermore, the majority still eat traditional food at home if their parents have prepared it, while some others refuse to eat it at all, reporting a dislike of spicy food. Moreover, if they have to cook for themselves, many reported a preference for easy cooking food, such as typical Australian noodles with eggs or toasted sandwiches.

There are a very large number of fast food chains that can be found locally. These chains sell a variety of different foods including pizza, pasta, ice cream, hot dogs, hamburgers, fish and chips, kebabs, Chinese, Mexican, Japanese, Thai, Malaysian, Vietnamese, Indian and others. When interviewed about fast food, almost all the Nepali children have reported to like it, and more than half of them have reported to prefer it to traditional food. A common theme for preferring fast food is

[25] This data is the result of a lesson we organised at the Bhutanese Ethnic School on the topic of fast food.

because it saves time and it is convenient. Alternatively, amongst the minority that prefer traditional food, they observe that fast food is unhealthy because it can give you diabetes and other illnesses. If, instead, you cook at home, you can grow your own vegetables and prepare them as you like them. Kaghendra, a 60 years old man, says that when they were in Bhutan, they grew their own food, consisting mainly of rice and the vegetables that they cultivated themselves on the farm. He says laughing:

«Here in Australia we are a bit more Aussie, so we have little breakfast, little lunch, little dinner, while in Bhutan we ate more. In particular, in Bhutan at 9-10 am we had rice and dal, as a breakfast-lunch. If we had to work hard in the field, we brought with us sweet potatoes, popcorn, tapioca fruit or fried rice».

If children and grandchildren do consume large amounts of fast food, most of the people from the older generation never eat at restaurants. One of the most interesting conversations about traditional food and fast food was with a middle age couple and their 23 years old son. When asked about the reasons for which they do not go to fast food restaurants, the husband answered that is «because we do not know how to order», and the wife said: «because we do not like fast-food!». However, she added, «sometimes we buy biscuits». «And just occasionally» the husband admitted underlining "occasionally", «we also buy dumplings (*momò* in Nepali), a Chinese food that we already knew in Nepal and Bhutan». Interestingly, during several interviews, people affirmed to prefer Nepali food because it is healthy and balanced. Similarly, according to Kaghendra, Nepali food is «fresh, hygienic, nutritious and it has all the properties of different vegetables, balancing all of the nutrients, carbohydrates, fats and proteins». One day they tried to eat at a traditional Nepali restaurant:

«We were coming back from a journey in Mount Crawford and we wanted to try traditional food, but it was really expensive, and we were not satisfied with it. We do not like to eat outside because we cannot know when the food has been cooked. At home we can have the food from our garden. It is important to eat freshly cooked food immediately and restaurants or fast food are not good for this».

He adds «my sons like traditional food. The newer generation, however, like my grandson, do not even speak Nepali. Many children are forgetting about our culture, they do not follow it». His son, Sunil, during this conversation is cooking for his parents and he is constantly running away in the kitchen when he hears noises from the boiling food. He likes Nepali food; however, he says he could eat fast food every day. The son explains that eating at home is better for social reasons:

«We are so busy every day, I go to work at 6 am, my mother studies in a course, and my father goes out at 9 am and then we meet again at 8 pm and we have dinner together – we have dinner really late by Australian standards - and we can stay together and talk and it is an important moment, comfortable, to stay together».

Everyone in the family agrees that you cannot know if the food you buy at the restaurant is fresh and this is an aspect on which many people have insisted. The father explains: «it is not that I do not like fast food, but I do not feel satisfied with it. If you give hamburgers and sandwiches to Nepali people of my generation, they do not feel satisfied, because they have not eaten it before». According to his son, this is because there are too many ingredients that they do not eat, such as various kinds of meat. Differently from Sunil, his nephew, the son of his elder brother, a 5 years old child, does not appreciate traditional food at all. He only eats fast food. According to Sunil, this is because in fast food there are addictive substances, like sugar and fat. His grandfather says:

«Children become addicted to this food because they do not have occasions to eat traditional food and this is because their parents are lazy. My son and my daughter in law do not cook for the child. Every time that this child is in our house, he is blaming us because there is nothing for him in the fridge and he wants to be brought to the shopping centre to go to McDonalds. He does not like Nepali food, and it is a real problem to feed him. He does not like anything! And also, the problem is that when we go to the fast food I do not know how to order, so he gives me a paper with what to order for him».

Pabitra, a woman 60 years old, cultivates several types of vegetables in tissue bags, plastic bags and old metal boxes in the garden in front of her house. She shares these products with her neighbours. They are not Nepali, they are elderly and, as she says, she gets along really well with them. They bring her seeds, dirt and boxes. She plants them and if they need the fruits or vegetables they can help themselves from her garden. She keeps this vegetable garden at the front of the house, while out the back there are some fruit trees. Moreover, some of her neighbours are Buddhists, so, as she says, it is easier to exchange cooked food because they are vegetarians. With the neighbours she also maintains friendly relations by exchanging a few words like "hello, how are you? What are you doing?" She laughs that these are the most basic things, but she is happy with this arrangement. Sometimes she eats fried chips or fish and chips. She does not mind them, she says, but she definitely prefers the Nepalese food.

Beside the acknowledgement of the interviewees on the importance of preserving their traditional culture and on passing it on to their children, they all (both the older and younger generations) believe that home-cooked Nepali traditional food is

healthier than any fast food that they could find in Australia or in Nepal. The features of this healthy food are that is hygienic, fresh, nutritious and balanced. This was also reported from younger people who like fast food but still agree that Nepali food is healthier. Interviewees reported they are not against eating Australian style food, however, they do not know how to cook it themselves and are wary of restaurants in which they do not know how the food is prepared and whether or not it is fresh.

The new ritual of resettlement

One of the most interesting revelations from the research was the creation of a new ritual occasion, the 'Settlement Day'. This is the date on which the first Nepali-speaking Bhutanese person was resettled in Australia and is celebrated each year by the community on May 21st. It is interesting to notice that in 2016 this celebration occurred on the day of the Buddha Jayanti[26] and the two celebrations were joined. Buddha Jayanti occurs on the full moon day during the moon month of April-May (*vaisakha*). It celebrates the three moments of the life of Buddha: birth, enlightenment and death. Even if Nepali-speaking Bhutanese people are mainly Hindu, Buddha is welcomed in all their *puja* rooms. A '*puja* room' or 'prayer room' is a sacred space found in Hindu houses. This is because in Bhutan they had started integrating Buddhist elements to their Hindu pantheon.

Many interviewees have noticed that the Settlement Day is important because they want their children to remember the day in which their community started living in Australia. Settlement Day that we attended was celebrated in large hall that was hired out for the event and transport was organised by the Bhutanese Australian Association of South Australia[27] so that all members of the community were able to attend. There was a stage at the back of the room, and beside this, in the corner, there was a *puja* area, in which there were flags and images of the life of Buddha. Beside these, there was an Australian flag. All the members of the community lined up in front of the sacred area, to light candles made of pieces of cotton within cups filled with oil.[28]

[26] This event occurs on the full moon day during the moon month of April-May (*vaisakha*). It celebrates the three moments of the life of Buddha: birth, enlightenment and death. Even if Nepali-speaking Bhutanese people are mainly Hindu, Buddha is welcomed in all their *puja*. This is because in Bhutan they had started integrating Buddhist elements to their Hindu pantheon.

[27]The Bhutanese Australian Association of South Australia (BAASA) is an NGO's formed in 2010 by the members of Nepali-speaking Bhutanese community supported by the Australian government.

[28] Traditionally they are filled with fondant butter (*ghee*). The cotton threads that they turn on are called *bhati*. The process of production of *bhati* is very long and laborious. The *bhati* are pulled out from the cotton balls (bought from a local chemist), with the right hand by women from the community. Once they have been pulled to the right length, they wind the thread three times and then

After lighting the candles, people brought offerings to the gods in the *puja* area, circumambulating around the room twice in the auspicious clockwise direction. They offered flowers and fruits, although one woman brought a bottle of Coca-Cola, to be offered to the gods decorated with a white scarf. Following this, members of the community, such as priests, NGO representatives and politicians spoke to the public from the stage, underlining the importance of this day as the beginning of a union between the Bhutanese and Australia. This was followed by artistic exhibitions, with music, dance and songs. Finally, pizza was offered to the western public sitting in the chairs, while in the back of the room (hall), a kitchen opened to sell traditional Nepali food, including the pan leaves. It is interesting to note that on the menu, Coca-Cola was sold alongside the traditional dishes.

The ritual of the Settlement Day represents a social moment in which pre-settlement Nepali and post-settlement Western cultural worlds are unified. Nepali-speaking Bhutanese can affirm, through this ritual in which food as a major part, their new identity as Australian Nepali-speaking Bhutanese people.

The welcoming of Western food items within the Hindu-Buddhist *puja*, in fact, represents the desire of the first Australian generations to integrate the new culture within their own, without losing their roots and guaranteeing the social integration of their children. This new identity is reinforced by the unification of the two ceremonies, Buddha Jayanti and Settlement Day. As we have seen, Buddha constituted an element of cohesion between Bhutanese and Nepali culture and he is pacifically welcomed in their *puja*. Now this deity functions as a reason for cultural unification with a new identity, able to unify diversity in a ritual process and at the same time to reinforce social and cultural identity. Furthermore, the ritual of offering to God is fundamental in Hindu culture, as the life of the universe is sustained by the practice of offerings and sacrifices.

---

they break them in six pieces. Then they colour the head of these pieces with the red paint used for the *tika*. It is important to distinguish the head from the bottom, as the *bathi* have to be oriented toward East, because they are the symbol of God.

Ritual offerings including a bottle of Coca-Cola on the right, with a white decoration.

The ritual also has a performative power that acts as a constructor of identity[29]. This passage was marked by the acceptance of Coca-Cola as a Western food within the offerings to the gods, and also listed on the menu with traditional food. Additionally, pizza was offered to the Australian guests, as a form of respect for their traditions, while traditional food was sold on the other side of the room. Elements of Nepali traditional rituals were, in this way, maintained with the addition of Western symbols.

Analysis and conclusion

For our analysis, starting from the acquired data, we take from Sutton the concept of «prospective memory»[30], that he uses in his study in the Greek island of Kalymnos, to explain the way in which the thoughts of food items or food related events that are yet to come can turn on the motor of the memory of past events. This concept is here re-adapted to explain how the memory of exile and cultural repression in Bhutan is counter-balanced by a more positive form of memory, constructed on the desire for

[29] Köpping, Leistle & Rudolph 2006.
[30] Sutton 2011.

their children to be able to remember their roots and to know their true selves, thus constructing their present identities.

Among the Nepali-speaking Bhutanese, food practices that are similar to those carried out in Bhutan and in the Nepal are thought by both the old and the new generation to foster the maintenance of a collective memory, so that the community can be reinforced, Nepali culture celebrated and ethnic and social identity perpetrated, in a way that «maintain[s] a historically validated ethnic identity»[31]. However, the younger generations do not have the same historical, cultural or social memory to guide their behaviour. Their adhesion is rather to Western culture, in a way that they can resemble their peers. In fact, even if many of the younger interviewees were able to cook traditional dishes and have expressed their desire to teach to their future children the traditional practices that they know, they put being Australian first. They have adopted the language, dress code and eating practices. The theory of generation by Karl Mannheim[32] can be taken here to explain this phenomenon. According to him, it is a generational belonging that prevails as the driving force of people identity. In the case of the second generation of the Nepali-speaking Bhutanese, while they still acknowledge the importance of not losing their original cultural roots, they are assimilating themselves and adopting the Australian socio-cultural practices typical of the generation to which they now belong.

The attitudes towards Western and traditional food practices has distinguished the group of the elders from the youth. Children of Nepali-speaking Bhutanese immigrants interviewed, in fact, are most likely to adopt elements of a standard Australian diet than their seniors. The Nepali-speaking Bhutanese community is still maintaining their cultural traditions and their original language, the importance of which is underlined and defended by most the members of the community, even though young people have integrated local junk food in their daily diets. While they all claim the importance and pride of being Australian citizens, through food and rituals, Nepali-speaking Bhutanese also affirm their cultural specificity, even if they are at the same time involved in a dialectic process of adoption and resistance to the new elements offered by Western society, as demonstrated by the ethnographic material. For example, while families do commonly adopt local food into their diets, they are also worried that their traditional recipes will be lost and consciously try to teach Nepali cooking practices to their children. Another common concern involves consuming Western food as it is considered unhealthy, not fresh, and full of sugar. However, this is largely due to the fact that they always refer to Western food as food from outside the house, as they do generally not cook it themselves. Beside the importance of identity and memory in the choice for Nepali homemade food, we have

[31] Holtzman 2006.
[32] Mannheim 2000. For a more recent discussion on his theory, see Pilcher 1994 and Rosow 1978.

repeatedly observed the topic of healthy eating. Food practices in the new contexts of resettlement act as a link between past and future, between the memory of Nepal and the perspective of a return to it, in order to keep the new generations connected with their original culture and land.

Finally, we found that food was used to construct new rituals. If traditional rituals are still performed by the elders, who hope for their cultural heritage to be preserved by the younger generations, new rituals have emerged, working for the creation of a new Nepali-Australian identity.

References

Australian Bureau of Statistics 2011, *2011 Census of population and housing, basic community profile: Salisbury (c)(LGA47140)*, cat no. 2001.0, ABS, viewed 12 June 2017<http://www.censusdata.abs.gov.au/CensusOutput/copsub.NSF/All%20docs%20by%20catNo/2011~Community%20Profile~LGA47140/$File/BCP_LGA47140.zip?OpenElement>.

Bourdieu, Pierre
- *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste.* London: Routledge Kegan and Paul, 1984
- Outline of a Theory of Practice. Cambridge: Cambridge University Press, 1977

Caplan, Patricia
- "Approaches to the study of food, health and identity", in Pat Caplan (ed.), *Food, health and identity*. London: Routledge, pp. 1-31, 1997

Connerton, Paul
- *How societies remember*. Cambridge: Cambridge University Press, 1989

Demartini, Joseph
- "Change agents and generational relationships: a re-evaluation of Mannheim's problem of generations", *Social Forces*, vol. 64, no. 1, 1985, pp. 1-16

Douglas, Mary
- "Deciphering a meal", *Daedalus*, vol. 101, no. 1, 1972, pp. 61-81
- *Food in the social order: studies of food and festivities in three American communities*. New York: Routledge, 1973

Government of South Australia
- 2014, *Bhutan: a profile of Bhutan born South Australians*, GoSA, Multicultural SA, viewed 12 June 2017, <http://www.multicultural.sa.gov.au/__data/assets/pdf_file /0007/22021/Bhutan-Dec-2014.pdf >.

Gray, John
- *The householder's world: purity, power and dominance in a Nepali village.* Oxford: Oxford University Press, 1995
- *Domestic Mandala: architecture of lifeworlds in Nepal*. Hampshire: Ashgate Publishing, 2006

Holtzman, Jon
- "Food and Memory", *Annual Review of Anthropology*, n. 35, 2006, pp. 361-78

Hutt, Michael
- *Unbecoming citizens: culture, nationhood, and the flight of refugees from Bhutan.* New Dheli: Oxford University Press, 2003

International Organization for Migration
- 2008, *Cultural profile:* the *Bhutanese refugees in Nepal: a tool for settlement workers and sponsors,* IOM Damak, Nepal, viewed 10 May 2017, <http://www.peianc.com/sitefiles/File/resources/cultural_profiles/Bhutanese-Refugees-in-Nepal.pdf>.

Köpping, Klaus-Peter, Leistle, Bernhard & Rudolph, Michael (eds)
- *Ritual and identity: performative practices as effective transformations of social reality*. Berlin: Lit Verlag, 2006

Leistle, Bernhard
- "Ritual as sensory communication: a theoretical and analytical perspective", in K Köpping, B Leistle & M. Rudolph (eds), *Ritual and identity: performative practices as effective transformations of social reality*, Lit Verlag, Berlin, 2006, pp. 33-74

Mack, Thomas
- "The new pan-Asian paan problem", *The Lancet*, vol. 357, no. 9269, 2001, pp. 1638-9

Mannheim, Karl
- *Collected works of Karl Mannheim: volume V*. New York: Routledge, 2000 [1936]

Mankekar, Purnima
- "India Shopping: Indian Grocery Stores and Transnational Configuration of Belonging", *Ethnos*, vol. 67, no. 1, 2002, pp. 75-98

Mintz, Sidney
- *Sweetness and power: the place of sugar in modern history*. New York: Penguin Books, 1986

Munn, Nancy
- *The fame of Gawa: a symbolic study of value transformation in Massim (Papua New Guinea) society*. Cambridge: Cambridge University Press, 1986

Pilcher, Jane
- "Mannheim's sociology of generations: an undervalued legacy", *The British Journal of Sociology*, vol. 45, no. 3, 1994, pp. 481-495

Ray, Krishnendu
- *The Migrant's Table: Meals and Memories in Bengali-American Households.* Philadelphia: Temple University Press, 2004

Rosow, Irving
- "What is a cohort and why?", *Human development*, vol. 21, no. 2, 1978, pp.65-75

Searle, John
- *Expression and meaning: studies in the theory of speech acts*. Cambridge: Cambridge University Press, 1979

Song, Han Ho, Wan, Yi & Xu, Yongyong
- "Betel quid chewing without tobacco: a meta-analysis of carcinogenic and precarcinogenic effects"*, Asia Pacific* Journal of Public Health, vol. 27, no. 2, 2013, pp. 47-57

Stoller, Paul
- *The taste of ethnographic things.* Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 1989
- *Embodying colonial memories.* New York: Routledge, 1995

Stone, Linda
- "Hierarchy and food in Nepalese healing rituals", *Social Science and Medicine,* vol. 17, no. 14, 1983, pp. 971-8

Sutton, David
- *Remembrance of Repast: An Anthropology of Food and Memory*. London: Berg, 2001
- "Whole Foods: Revitalisation Through Everyday Synesthetic Experience", *Anthropology and Humanism*, vol. 25, no. 2, 2000, pp. 120-30

Terrio, Susan
- *Crafting the culture and history of French chocolate*. London University of California Press, 2000

Verkuyten, Maykel & Martinovic, Borja
- "Social identity, complexity and immigrants' attitude toward the host nation: the intersection of ethnic and religious group identification", *Personality and Social Psychology Bulletin*, vol. 38, no. 9, 2012, pp. 1165-77

Visser, Margaret
- *The rituals of dinner: the origins, evolution, eccentricities and meaning of table manners*. London: Penguin Books, 1991

Warin, Meghan & Dennis, Simone
- "Threads of Memory: Reproducing the Cypress Tree through Sensual Consumption", *Journal of Intercultural Studies,* vol. 26, no. 1-2, 2005, pp. 159-170

Zumbroich, Thomas
- "The origin and diffusion of betel chewing: a synthesis of evidence from South Asia, Southeast Asia and beyond"*, E-Journal of Indian Medicine,* vol. 1, no. 3, 2008, pp. 87-140

Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020, *Antropologia del cibo*

Il cibo del distacco
Pratiche di svezzamento in migrazione

Francesco Vietti

Food for detachment. Weaning practices among immigrant families in Italy

Abstract

Weaning is the biocultural process of introducing solid food at the end of the infant's nursing phase during early infancy. Anthropologists collected extensive ethnographic examples of weaning practices in different societies, although a comprehensive, comparative analysis on the subject is still to be accomplished. In this article, the author proposes to take a step in the direction of an "anthropology of weaning" by bringing together the traditions of studies on nutrition and childhood and focusing his interest on the transformations of infant feeding related to the experience of migration. After introducing the weaning process from an anthropopoietic perspective, the article presents a critical analysis of some interviews collected thanks to an interdisciplinary project developed in Turin, involving a team of anthropologists and paediatricians. The conclusions of the contribution concern the interweaving of cultural, social, economic and political aspects that influence the change of weaning practices in immigrant families.

Keywords: weaning, food, Italy, migration, ethnopediatrics

Introduzione

Lo svezzamento, o divezzamento, indica il processo attraverso cui gli esseri umani, così come gli altri mammiferi, pongono fine alla fase di allattamento introducendo nella propria dieta altri alimenti liquidi e solidi. L'etimologia dei termini che indicano tale passaggio nelle diverse lingue fa riferimento a un duplice movimento compiuto dal bambino in questa fase: l'allontanamento dal latte e dal seno della madre e il conseguente avvicinamento a nuovi sapori, nuove consistenze dei cibi, nuove abitudini alimentari che ne plasmeranno il senso del gusto.

Come molti altri fatti pensati come "naturali", si tratta in realtà di una pratica eminentemente culturale, situata di volta in volta in uno specifico contesto storico e geografico. La letteratura divulgativa ha recentemente scoperto la questione declinandolo sottoforma di ricettari delle "pappe dal resto del mondo" (Honegger 2008), ma è evidente come l'antropologia possa fare riferimento a una serie di

strumenti analitici che possono andare ben al di là della curiosità per la varietà di ricette con cui le mamme crescono i propri bambini nei diversi paesi. D'altra parte, occorre notare come gli antropologi non abbiano finora dimostrato particolare interesse nell'articolare un discorso ampio e coerente sullo svezzamento: pur emergendo come oggetto di osservazione in molte ricerche etnografiche classiche e recenti, il tema non è stato oggetto privilegiato di nessuna rassegna di tipo comparativo che abbia fatto emergere in modo evidente i contorni di una possibile "antropologia dello svezzamento".

L'obiettivo di questo contributo dunque, pur non potendo certamente adempiere a un compito così ampio, è di incamminarsi in tale direzione, cominciando con lo stabilire un dialogo tra tradizioni di ricerca che in seno all'antropologia non sempre hanno avuto modo di integrarsi: gli studi sull'alimentazione, e quelli sull'infanzia. Lo svezzamento costituisce infatti un ambito in cui le diverse società elaborano conoscenze di tipo alimentare, tramandando e rielaborando generazione dopo generazione ricette e rituali, e allo stesso tempo rappresenta una fase significativa del processo di sviluppo durante le prime fasi dell'infanzia, che contribuisce alla costruzione dell'identità sociale del bambino (e della madre) e alla definizione del suo status di "persona".

Delineato in questo modo il mio macro-ambito di interesse, intendo aggiungere una terza prospettiva interpretativa, legata alla mia esperienza di ricerca e allo specifico materiale empirico che mi propongo di analizzare nel presente articolo: cosa accade quando lo svezzamento riguarda genitori e figli in migrazione? Quali trasformazioni e negoziazioni sono indotte dalla mobilità e dal confronto con un contesto socio-culturale diverso da quello da cui provengono le tradizioni cui si fa riferimento per quanto riguarda l'alimentazione dei bambini? Lo svezzamento diventa da questo punto di vista un prisma attraverso cui osservare le dinamiche di interazione tra la famiglia immigrata e la società d'insediamento, con particolare riferimento alla relazione con i servizi socio-sanitari: in Italia, come in molti altri paesi, lo svezzamento ha infatti compiuto nel corso dei decenni uno slittamento dal dominio del sapere femminile e familiare a quello medico, in modo specifico pediatrico.

Considerata la complessità e i molteplici risvolti di questa triplice interazione tra alimentazione, infanzia e migrazione, ritengo appropriato assumere per la mia analisi lo sguardo multidisciplinare che ho avuto modo di apprezzare prendendo parte per alcuni anni ai lavori del Tavolo di Pediatria Interculturale, istituito presso il Centro Interculturale della Città di Torino e costituito da un qualificato gruppo interprofessionale di medici pediatri, psicologi, pedagogisti e antropologi[1].

[1] Il Tavolo è stato ideato dalla Direttrice del Centro Interculturale di Torino, Anna Ferrero, e coordinato dal Prof. Ugo Ramenghi, dell'Università di Torino. Le attività svolte dal Tavolo di Pediatria Interculturale sono documentate sul sito web: http://www.interculturatorino.it/il-centro-

Nel primo paragrafo proporrò un percorso di lettura comparata tra alcune ricerche etnografiche che hanno indagato la questione dello svezzamento in diversi ambiti culturali. In assenza di una specifica "antropologia dello svezzamento", fino ad oggi non attestata in letteratura, si tratterà qui di recuperare alcuni passaggi di etnografie dedicate alle tradizioni alimentari o alle pratiche legate alla prima infanzia nelle diverse società oggetto di studi classici dell'antropologia novecentesca.

Nel secondo paragrafo approfondirò le connessioni tra svezzamento e migrazioni, ricorrendo a un repertorio di studi nati dall'incontro tra l'approccio antropologico e quello medico, secondo la prospettiva della cosiddetta "etnopediatria". Farò qui riferimento a quanto sperimentato in quei paesi europei che, avendo ricevuto significativi flussi d'immigrazione fin dalla seconda metà del secolo scorso, hanno affrontato prima dell'Italia il nodo critico del confronto tra i regimi dietetici dei figli di genitori immigrati e quelli raccomandati dal servizio sanitario nazionale.

Infine, nel terzo paragrafo presenterò e discuterò alcune testimonianze tratte dalle interviste e dai *focus group* realizzati dal Tavolo di Pediatria Interculturale di Torino tra il 2011 e il 2017 in diversi contesti cittadini: associazioni, asili nido, ambulatori pediatrici. Emergeranno qui le concrete pratiche di svezzamento condotte da alcune famiglie migranti provenienti da diversi paesi d'origine e i molteplici discorsi sul "corretto svezzamento" che vengono prodotti dall'intreccio tra le esperienze dei genitori e i saperi veicolati dalle maestre e dai pediatri che si occupano dei loro bambini.

Antropologia e svezzamento: una prospettiva antropopoietica

Lo studio delle pratiche di svezzamento costituisce un interessante punto d'incontro delle tradizioni di ricerca nell'ambito dell'antropologia dell'alimentazione e dell'antropologia dell'infanzia. Occuparsi di svezzamento significa infatti confrontarsi innanzitutto con la materialità del cibo che viene gradualmente introdotto nella dieta del bambino. Non si tratta evidentemente di un cibo qualsiasi, ma dei primi alimenti semi-solidi e solidi che devono garantire la sopravvivenza e sostenere la crescita dell'organismo in un momento cruciale della sua esistenza, in cui l'assunzione esclusiva del latte materno (o dei suoi surrogati) non è più sufficiente e va integrata e poi sostituita. Non stupisce dunque che ciascuna società investa su questa prima, particolare fase dell'alimentazione dal grande carico simbolico, attribuendo un profondo significato culturale alla scelta, preparazione e somministrazione dei cibi che vengono man mano incorporati dai bambini durante il

2/archivio/tavoli-di-lavoro/pediatria-e-intercultura. Colgo qui l'occasione per ringraziare tutti coloro i quali nel corso degli anni hanno partecipato alla attività di questo gruppo di lavoro e ricerca.

processo di svezzamento. Saperi, pratiche, tabù e rituali si intrecciano in un complesso di conoscenze e credenze attorno alle ricette e alle tempistiche adeguate a questa fase di passaggio, segnata dall'apertura di nuove possibilità, ma anche da rischi e paure. E qui giungiamo al secondo asse concettuale: quello assunto con lo svezzamento è un cibo che "fa crescere" e che permette a madre e figlio di attraversare una soglia oltre la quale la diade creata durante la gravidanza e per molti versi mantenuta durante l'allattamento per la prima volta si scioglie. Da quando l'antropologia ha "scoperto" l'infanzia e la varietà degli stili educativi e di cura, lo svezzamento è apparso come una delle fondamentali "tecniche del corpo", secondo la nota categorizzazione di Marcel Mauss, elaborate dalle diverse società per addestrare il bambino in alcune delle capacità essenziali per la sua crescita: alimentarsi in modo autonomo e relazionarsi, attraverso il cibo, con la comunità.

Lo svezzamento dunque, ricorrendo al concetto proposto da Francesco Remotti (2002), può essere interpretato a tutti gli effetti come una pratica antropopoietica, che fa del "lattante" un "divezzo" disciplinando la postura nell'atto dell'alimentazione, producendo sensibili variazioni del suo peso corporeo e affinando gradualmente la capacità di maneggiare strumenti per l'assunzione del cibo. Una fase di passaggio che rende il bambino maggiormente riconoscibile dalla società come "persona", e che al tempo stesso restituisce anche alla madre una rinnovata soggettività: il corpo modellato dalla gravidanza, dal parto e dall'allattamento si separa con lo svezzamento da quello del bambino che ha "fatto"[2].

Vediamo dunque ora alcuni aspetti di questa antropopoiesi in alcuni peculiari contesti culturali, facendo ricorso, per citare ancora una volta Remotti (2014), a quell'ampio repertorio di casi etnografici classici cui un'antropologia "inattuale" può ricorrere in modo fecondo per irrorare la sua capacità di interpretare e dare risposte alle questioni poste dalla contemporaneità[3]. Si tratterà qui di recuperare, e mettere in conversazione tra loro, alcuni passaggi dedicati allo svezzamento tratti da opere che affrontano il tema, o talvolta appena lo accennano, nell'ambito di una più ampia analisi culturale e sociale, che dovrò qui necessariamente trascurare.

Dobbiamo a Margaret Mead il primo, coerente inquadramento delle pratiche di svezzamento nella cornice del processo di inculturazione attraverso cui le nuove generazioni vengono socializzate alla vita familiare e comunitaria. Come caratteristica del suo approccio, le annotazioni che Mead ci ha lasciato negli anni Trenta a proposito degli Arapesh della Nuova Guinea rimandano alla correlazione che

[2] Come riporta James Faris nel caso delle donne Nuba del Sudan, lo svezzamento del bambino primogenito viene segnato sul corpo della madre con peculiari scarificazioni, simili a quelle legate al menarca, che indicano il suo ritorno alla vita sessuale attiva (Faris 1972).

[3] Per un quadro sugli studi condotti invece in epoca più recente sul tema specifico della variabilità culturale delle pratiche di svezzamento si può far riferimento alla rassegna critica della letteratura redatta dall'antropologa Penny Van Esterik (2002).

un particolare stile di svezzamento può avere sul futuro sviluppo della personalità del bambino:

«I genitori Arapesh considerano crudele lo svezzamento brusco e pensano che esso abbia effetti nocivi sullo sviluppo ulteriore del bambino. Si sentono colpevoli di aver affrettato una situazione sfavorevole per il bambino, e questo senso di colpa può alterare i rapporti tra genitori e prole […]. Quando invece la madre è riuscita a svezzare gradualmente il bambino, allora non prova più rimorso a dire al suo gagliardo rampollo: "Ohè, figlio, di latte ormai ne hai avuto abbastanza. Guarda come mi sto consumando a nutrirti! Toh, mangia questo taro e smettila di frignare"» (Mead 2003, p. 66).

La possibile dimensione traumatica dello svezzamento, generatrice di sensi di colpa, frustrazione e alterazioni nel rapporto tra genitori e figli, richiama qui la necessità di scegliere "il momento giusto" per avviare il processo e di coinvolgere in questa scelta altre figure oltre quella materna. In un passo dei suoi celebri scritti sulle Isole Trobriand, Bronislaw Malinowski si sofferma proprio sull'apertura di possibilità che lo svezzamento costituisce per un ruolo attivo dei padri nella presa in carico dei bisogni nutritivi dei figli:

«Dare da mangiare al bambino tenendolo in braccio oppure sulle ginocchia (operazione che gli indigeni chiamano *kopo'i*) è funzione speciale e dovere del padre (*tama*). I bambini di donne non sposate, che secondo l'espressione indigena sono "senza un *tama*", sono detti "sfortunati" oppure "cattivi" perchè "non c'è nessuno che li tiene in braccio per nutrirli". E ancora, se qualcuno chiede come mai i bambini dovrebbero avere dei doveri nei confronti del padre, che è uno "straniero" per loro, la risposta sarà invariabilmente: "Poiché gli ha dato da mangiare" (*pela kopo'i*)» (Malinowski 2009, p. 41).

Abbiamo qui il riconoscimento dello stesso ruolo paterno attraverso la relazione di cura che si esplicita con una specifica configurazione corporea (il tenere in braccio o sulle ginocchia) e l'atto del dare da mangiare. Lo svezzamento dunque come "cibo straniero", nell'accezione con cui la società matrilineare trobriandese connota la figura del padre/*tama*, capace di costruire parentela. Rimanendo su questo piano, vi è un'altra relazione parentale chiamata in causa dallo svezzamento: quella tra fratelli. Sono qui esemplari le testimonianze raccolte tra gli anni Sessanta e Settanta da Jean Briggs, l'antropologa pioniera degli studi presso le popolazioni artiche del Canada, che ci ha lasciato un'ampia documentazione inerente ai discorsi sullo svezzamento nelle famiglie utku:

«[Lo svezzamento] ha inizio nel momento in cui nasce un altro bambino. È in quel momento che termina quel periodo di gratificazione praticamente assoluta: il bambino più grande deve smettere di prendere il latte materno, deve imparare a camminare e a giocare anche senza la mamma, deve controllare le proprie pretese, la propria rabbia e il proprio egoismo […]. Il primo passo che la mamma compie verso lo svezzamento del piccolo è smettere di porgergli volontariamente il seno: qualora il bambino lo richieda, lo farà aspettare. Intanto, magari, gli offrirà qualcosa da mangiare […]. Dopo la nascita dell'altro bambino, la madre inizia a combinare queste tecniche con altre misure più severe. Per esempio dice al bambino, con un tono di disgusto esagerato ma sempre comunque comprensivo: "Tu non hai voglia di succhiare il latte; uh, il petto è tutto coperto di cacca, tuo fratellino l'ha fatta proprio qui e ha un sapore schifoso"» (Briggs 2009, p. 309).

Se col passare degli anni sarà il fratello maggiore a svolgere il ruolo di *caregiver* del minore e a plasmarlo col suo esempio, nella fase iniziale dello svezzamento vediamo invece come sia il bambino più piccolo, ancora nella pancia della madre o con i suoi impertinenti "dispetti" da neonato, a educare il più grande alla pazienza e ad aiutarlo a sviluppare due capacità fondamentali per la sua crescita: imparare a "lasciar andare" la madre e a "trattenere" i propri sentimenti. È questo duplice apprendimento che permette al bambino di "entrare in società", aprendosi a relazioni più ampie della cerchia familiare che verranno costruite grazie alla capacità di "stare a tavola" e condividere il cibo. Una competenza conviviale che viene sviluppata osservando e imitando gli adulti, come ci indica questo stralcio tratto da un altro classico della storia dell'antropologia: *Il crisantemo e la spada* di Ruth Benedict:

«Negli ultimi anni il governo, attraverso la *Rivista della Madre*, ha mostrato di ritenere opportuno che lo svezzamento abbia luogo durante l'ottavo mese. Le madri che appartengono ai ceti medi spesso seguono questo consiglio, ma comunque questa non è certo la pratica più diffusa in Giappone […]. Vi è però un motivo di ordine pratico che giustifica il ritardo nello svezzamento: in Giappone manca una tradizione di preparazione di cibi speciali, adatti ai bambini appena svezzati, e perciò se il bambino è svezzato presto, o è nutrito con l'acqua in cui è bollito il riso o è costretto a passare direttamente dal latte della madre al normale vitto degli adulti […]. Comunque di solito lo svezzamento ha luogo quando i bambini sono in grado di capire ciò che viene detto loro. Essi vengono abituati a sedere in grembo alla madre durante i pasti familiari e ad accettare qualche pezzetto di cibo dei grandi» (Benedict 1968, pp. 287-288).

La riflessione dell'antropologa statunitense, risalente come sappiamo alla metà degli anni Quaranta, è a mio avviso interessante non solo per il suo tentativo di

delineare un "modello culturale" giapponese di svezzamento, ma per quell'annotazione iniziale apparentemente secondaria, che indica tuttavia una dimensione che nella seconda metà del XX secolo sarebbe diventata cruciale: l'ingresso del sapere medico-scientifico nell'intimità della sfera familiare, l'emanazione di disposizioni, indicazioni, prescrizioni che, promosse attraverso i servizi sanitari e le pubblicazioni dedicate al tema della salute materno-infantile, avrebbero trasformato lo svezzamento da processo bio-culturale a processo bio-politico.

Svezzamento e migrazione: l'approccio etnopediatrico

Secondo le sue attuali linee guida, la *World Health Organization* (WHO):

«recommends that infants start receiving complementary foods at 6 months of age in addition to breast milk, initially 2-3 times a day between 6-8 months, increasing to 3-4 times daily between 9-11 months and 12-24 months with additional nutritious snacks offered 1-2 times per day, as desired» (www.who.int/nutrition/ topics/complementary_ feeding, ultimo accesso: 25 maggio 2019).

Le raccomandazioni della WHO, recepite dai sistemi sanitari nazionali e dalle organizzazioni internazionali che si occupano di salute e infanzia, costituiscono ormai da diversi decenni lo standard di riferimento globale in termini di svezzamento. Nelle numerose pubblicazioni dedicate al tema fin dagli anni Ottanta del secolo scorso, vengono presentate nel dettaglio le corrette procedure di preparazione del cibo, le quantità e proporzioni più adeguate a realizzare un pasto completo ed equilibrato, si evidenziano i più comuni errori e rischi di ogni fase dello svezzamento e si illustrano le tabelle di accrescimento che esplicitano il percorso ideale che ogni bambino dovrebbe compiere in questa fase cruciale della sua vita. Nella guida *Complementary Feeding* del 2000, si propongono inoltre una serie di esempi di *good meals* basati sugli alimenti più comuni di diverse aree geografiche di cui si forniscono anche le ricette e indicazioni per la preparazione: riso, lenticchie, yogurt e arancia per il Medio Oriente; *chapati*, *dhal*, *ghee*, carote, latte e amaranto per l'India; mais, arachidi, uova e spinaci per l'Africa Orientale; riso, patate, fagioli e fegato di pollo per l'America meridionale (WHO 2000, p. 49).

La questione della conoscenza dei modelli di svezzamento "degli altri" si è posta per il sapere bio-medico soprattutto a partire dalla sfida che le migrazioni del secondo dopoguerra cominciarono a porre ai sistemi sanitari occidentali in termini di pluralismo di scelte e concezioni riguardo il corpo, il benessere e il malessere, la cura. Introducendo un volume collettaneo dedicato a sviluppare una prospettiva

transculturale sui riti della nascita e della prima infanzia, Lauren Dundes ha sostenuto a tal proposito che:

«In a multicultural society, it is imperative that medical practitioners at all levels become at least marginally familiar with the range of traditional behavioral norms likely to be encountered in clinics and hospitals» (Dundes 2003, p. 2).

È questo il presupposto per l'affermazione di quella che, a partire dalla proposta di Carol Worthman (1995), chiamiamo "etnopediatria"[4]. Un campo di ricerca e di applicazioni pratiche e operative che costituisce l'ideale incontro tra conoscenze dell'antropologia e della pediatrica, che, ritenendo «health and development of the young as socially and ecologically situated», possono collaborare per intepretare come «culturally-determined sets of beliefs and attitudes […] inform the actions of parents and other caregivers and socializing agents» (*Ivi*, p. 6).

Vorrei a questo punto brevemente analizzare due contributi che mi sembrano ben rappresentare il percorso di definizione e raffinamento dell'approccio etnopediatrico relativo al rapporto tra pratiche di svezzamento e migrazioni. Il caso studio preso in esame riguarda l'immigrazione asiatica nel Regno Unito, in particolare da India e Pakistan. Il primo articolo, "The practice of infant feeding among Asian immigrant" di S.K. Jivani (1978), è emblematico di una fase in cui appariva necessario fornire strumenti di supporto agli operatori sanitari preoccupati che le convinzioni culturali, e in special modo religiose, dei genitori immigrati potessero inficiare un adeguato svezzamento dei bambini creando seri problemi di malnutrizione. Una preoccupazione, sottolinea Jivani, accentuata dalle scarse conoscenze da parte dei pediatri inglesi delle abitudini alimentari delle famiglie asiatiche (dallo stretto vegetarianismo hindu alla prescrizione della macellazione *halal* tra i musulmani) con la conseguenza di inevitabili malintesi:

«In practice these children usually end up by being given various kinds of egg custard, rice puddings, and non-protein starchy, stodgy foods based on dishes which are quite alien to Asian mothers. Not only are they denied food containing proteins and iron, but at a critical period in their life they do not get used to their natural diet. The end result is a 2-3 years old child living entirely on milk and a few starchy puddings» (*Ivi*, p. 70).

[4] Il primo workshop specificamente dedicato a questa prospettiva interdisciplinare, *Ethnopediatrics: Concepts and Practices Related to Health and Illness in Children*, fu organizzato dagli antropologi Carol Worthman e Robert LeVive insieme alla psicologa Jacqueline Goodnow presso il Carter Center dell'Emory University nell'ottobre del 1994. Vi parteciparono medici pediatri, antropologi e psicologi e una delle sessioni di dibattito fu dedicata alla questione dell'alimentazione e svezzamento.

La soluzione rispetto a queste criticità dovrebbe essere dunque cercata nella capacità di "tradurre" i regimi dietetici propri delle diverse tradizioni culturali attraverso una comparazione finalizzata a individuare i nutrienti necessari e a introdurli poi nella varietà delle diverse ricette per lo svezzamento:

«It is obvious that we cannot wean the immigrant children on a Western diet. We should try to use their own diet of curry and rice and other cereals like millets (*jowar, bajra, ragi* etc.) which they are used to» (*Ivi*, p. 71).

Jirani analizza con particolare attenzione la questione dello svezzamento attraverso una dieta unicamente vegetariana, fornendo dettagliate tabelle con l'indicazione in inglese, hindi e urdu di tutti i cereali, i legumi e le fonti di proteine diffusamente utilizzate nell'Asia meridionale e reperibili anche negli *Asian shops* aperti dagli immigrati nel Regno Unito. Giunge infine a raccomandare una particolare attenzione anche all'aspetto della comunicazione tra pediatra e famiglia, suggerendo la realizzazione di strumenti che, molti anni più tardi, sarebbero stati sperimentati anche in Italia:

«Unfortunately, most Asian mothers come from rural communities and do not speak English, hence every district should have a pictorial chart on weaning which health visitors can use when giving advice. The use of tape slide programmes with a translated commentary can be helpful» (*Ivi*, p. 73).

Giungiamo così al secondo articolo che vorrei brevemente analizzare, ritenendolo esempio di una fase più matura della prospettiva etnopediatrica: "Ethnic influences on weaning diet in the UK", di John James e Anita Underwood (1997). Emerge qui un modello interpretativo multidimensionale delle pratiche di svezzamento in migrazione che, pur a distanza di qualche anno, mi sembra ancora utile come chiave di lettura delle testimonianze tratte dalla recente ricerca torinese che proporrò nel prossimo paragrafo.

Rispetto al precedente contributo di Jivani, il punto di partenza del ragionamento di James e Underwood rispecchia la postura critica che l'antropologia aveva nel frattempo assunto rispetto ai concetti di identità, cultura e comunità:

«An understanding of the particular weaning diet practices of ethnic minority groups must be tempered by a recognition of the dynamic relationship individuals and communities develop with the dominant culture. Each family is unique; considerable differences in situations and circumstances prevail in every family, irrespective of whether they all belong to the same ethnic group […]. Only by detailed consideration of families' individual circumstances, beliefs, knowledge and requirements will

health professionals impact on improving weaning diet for these children. Poverty is a particularly important consideration» (*Ivi*, p. 121).

Per i due autori dunque, il problema non è tanto (o non solo) chiedersi in che termini la cultura e la religione delle famiglie immigrate influenzi lo svezzamento, ma essere consapevoli del fatto che «ethnic minority groups are discriminated against in many aspects of social and economic life», e che di conseguenza godono di «limited opportunities and lower socio-economic status». Le condizioni abitative precarie, l'isolamento dovuto alla scarsa conoscenza della lingua, il diffuso razzismo patito, lo scarso accesso ai servizi medici ed educativi: questi sono i problemi di cui occorre tener conto e che andrebbero combattuti e risolti per migliorare le condizioni in cui i figli dell'immigrazione vengono svezzati. La povertà, in particolare, impone «considerable restrictions on the opportunity for food choice and experimentation» (*Ivi*, p. 124).

James e Underwood propongono di conseguenza un modello per interpretare in modo integrato i diversi aspetti che influenzano le pratiche di svezzamento. Adatto qui di seguito lo schema originale che lo illustra (*Ibidem*):

KNOWLEDGE	Education Availability of appropriate weaning information Influence of family, friends, media, health professionals
BELIEFS	Religion Culture Retaining old traditions
ATTITUDES	Isolation Psychological state
RESOURCES	Domestic circumstances Socio-economic status Poverty limiting choice of foods Availability of familiar foods Family support

Conoscenze, credenze, attitudini e risorse pongono dunque in dialogo le dimensioni culturali con quelle psicologiche, sociali ed economiche, istituendo un quadro complesso che situa tradizioni e abitudini comunitarie in uno specifico contesto storico-politico, nonché nella concreta esperienza di migrazione vissuta soggettivamente dalle famiglie.

Il Tavolo di Pediatria Interculturale di Torino

Nel quadro di questo contesto internazionale, l'etnopediatria si è affermata in Italia con un significativo ritardo, o meglio, si è sviluppata in concomitanza con una fase d'immigrazione iniziata diversi decenni dopo rispetto a molti altri paesi europei. Solo all'inizio degli anni Duemila la Federazione Italiana Medici Pediatri (FIMP) ritenne necessario promuovere la pubblicazione di un'opera completa dedicata a "bambini e salute in una società multietnica" con l'obiettivo di promuovere la formazione e l'aggiornamento dei medici attraverso l'approccio etnopediatrico (Lo Giudice, 2003).

Negli stessi anni, il Gruppo di Lavoro Nazionale per il Bambino Immigrato (GLNBI) costituito dalla Società Italiana di Pediatria (SIP) realizzò la prima indagine conoscitiva circa le abitudini alimentari delle famiglie immigrate. Per quanto riguarda le pratiche di svezzamento, la *survey* coinvolse circa 300 bambini, raccogliendo una serie di dati statistici sulle tempistiche secondo cui vari alimenti (cereali, legumi, carne, pesce, uova, formaggio, verdura, frutta) erano stati introdotti nella loro dieta (Cataldo, Pacchin, Di Martino, 2005). Sempre dei primi anni Duemila è il primo studio di tipo qualitativo sul tema, realizzato attraverso un progetto della Regione Veneto dedicato alla maternità in migrazione. Furono in questo caso realizzati una serie di "gruppi d'incontro" costituiti da madri provenienti da diversi paesi e coordinati da uno staff costituito da psicologhe e mediatrici culturali. L'esito di tale lavoro, pubblicato in un volume curato da Lia Chinosi (2002), fu una tipizzazione dei "modelli di cultura" propri di alcune collettività straniere, in cui si delineavano tra l'altro le modalità di svezzamento dei bambini albanesi, cinesi, tunisini, senegalesi, e così via.

Per giungere a un contributo di tipo antropologico si sarebbe poi dovuto attendere il decennio seguente, con la pubblicazione dei risultati preliminari della ricerca condotta in Sardegna da Alessandra Guigoni (2012). L'autrice propone di interpretare le testimonianze di una quindicina di madri straniere intervistate nella provincia di Cagliari attraverso uno schema di "stili alimentari" di svezzamento ispirato dalla teoria culturale di Mary Douglas. Tale modello nasce dall'incrocio tra le categorie oppositive di "cambiamento" e "conservazione" dell'identità simbolica e di "integrità" e "apertura" dell'identità corporea e definisce quattro alternative di svezzamento: naturale, moderno, tradizionale (etnico) ed eclettico (Guigoni 2012, p. 35).

Arriviamo così all'esperienza torinese: qui il Centro Interculturale della città, sulla scorta di altre sperimentazioni simili condotte nell'ambito del dialogo interprofessionale (per esempio tra antropologi e avvocati, giudici e notai sul tema del diritto e del pluralismo giuridico), nel 2011 ha promosso l'istituzione di un tavolo di lavoro che riunisse medici pediatri, pedagogisti e antropologi attorno a temi di comune interesse. Nel corso degli anni seguenti, il Tavolo di Pediatria Interculturale ha realizzato una serie di corsi di formazione, convegni e ricerche, promuovendo

complessivamente lo sviluppo di una prospettiva interculturale in pediatria, e focalizzando progressivamente il suo interesse proprio sul tema dello svezzamento, inteso come campo di osservazione interdisciplinare e di possibile intervento progettuale.

Vorrei ora presentare tre testimonianze (T) che reputo significative per un'analisi critica fondata sul confronto con la letteratura fin qui discussa. Si tratta di stralci tratti da interviste e *focus group* realizzati dal Tavolo di Pediatria Interculturale in alcuni contesti cittadini dove, per diverse ragioni, lo svezzamento dei bambini di famiglia immigrata è stato al centro di riflessioni, sperimentazioni e momenti di confronto tra genitori, educatori, insegnanti e medici pediatri[5].

Madri di Quartiere (T1)

Il progetto "Madri di Quartiere" è nato a Berlino e dal 2012 ed è stato portato a Torino grazie all'associazione "Il Mondo di Joele". Il quartiere dove opera è San Salvario, vicino alla stazione ferroviaria di Porta Nuova, il cui territorio è segnato oggi dalle fratture tra le aree destinate alla *movida*, allo svago e al divertimento giovanile, e quelle dove la marginalità e l'esclusione sociale dei migranti è rimasta la medesima di vent'anni fa. Le Madri di Quartiere sono donne provenienti da diversi paesi che, partendo dalla propria esperienza di migrazione, si sono formate per portare sostegno ad altre mamme residenti nel quartiere, aiutandole ad affrontare situazioni di particolare fragilità e solitudine, facilitandone l'accesso ai servizi forniti dal territorio, facendo rete. Grazie a loro incontriamo Fatima, originaria del Marocco, madre di due figli, una bambina di cinque anni e mezzo e un bambino di venti mesi:

«D.: Chi ha seguito l'allattamento e lo svezzamento dei Suoi figli?
R.: Eh, per noi stranieri prima ci vuole il permesso per la bambina per metterla dalla pediatra. Siamo stati quasi quattro mesi al consultorio familiare, io ho partorito a Sanremo però stavo a Ventimiglia città, solo che loro ci fanno un po' complicare le cose, devi avere prima la ricevuta, la questura, un casino… il passaporto… mi ha fatto una testa così per avere quei documenti però alla fine siamo riusciti.
D.: Cucinava Lei il cibo per i suoi bambini quando li ha svezzati?
R.: Sì, a me piace cucinare. Mischio la cucina italiana alla marocchina, sempre. Piatto forte… mi piace la lasagna, cannelloni, poi della nostra cucina marocchina *cous cous*, verdure, spezzatino *tajine* con le patate, di tutto. Per la verdura e le cose confezionate andiamo ai supermercati grandi, invece per le spezie qua ci sono i negozi, i nostri negozi marocchini. Per le cose che non riesco a trovare nei supermercati vostri vado

[5] La raccolta delle interviste e la realizzazione dei *focus group* sono state condotte grazie al lavoro congiunto di Chiara Benevenuta, Vittorina Buttafuoco, Vilma Gabutti, Giovanni Garrone, Pia Massaglia, Enrica Pessione, Anna Persico, Caterina Riva, Bruna Santini, Erika Silvestro e Giulia Randazzo.

lì. A Torino riesco a trovare tutto, dove stavo prima invece no. Perché a Ventimiglia non ci sono molti stranieri, per quello che non ci sono i negozi. Lì è stato un periodo… mio marito andava a comprare la carne *halal* con il pullman, ci metteva quasi due ore per andare e tornare, o andavamo a Nizza, in Francia perché è più comodo in treno. La bambina l'ho allattata fino a 1 anno e mezzo, il bambino sto ancora allattando, devo andare fino alla fine… devo fare allattamento lungo lungo, voglio andare fino a due anni, sì, andare fino alla fine perché nel Corano Dio ha detto una parola che bisogna andare fino a due anni, però ci sono tante che sospendono al primo anno.
D. : Quali sono state le prime pappe e i primi cibi che ha dato ai suoi bambini ?
R. : Gli alimenti ho cominciato a quattro mesi, anche con il consiglio della pediatra. Lei mi ha detto: "Devi aspettare un po', lui non ha bisogno di mangiare, è bello grande", però io non ho ascoltato, ho fatto come volevo io. Perché andavo a fare la spesa, c'è scritto "4 mesi compiuti" sulle pappe, latte... ho cominciato per prima cosa crema di riso, crema di mais e tapioca, semolino, crema 4 cereali, poi omogeneizzati di frutta. Parliamo chiaro, con la prima non avevo proprio idea di come fare, anche se mia mamma ogni tanto la chiamavo e dico "Ma com'è?", lei mi diceva come preparare la pappa e anche grazie a mia sorella, più grande di me, a Ventimiglia, lei ha avuto figli dopo di me, ma mi dava consiglio».

Camminare Insieme (T2)

L'associazione "Camminare Insieme" si trova a Porta Palazzo, il quartiere torinese che da sempre costituisce il primo approdo per i migranti che giungono in città. Da molti anni qui si forniscono cure mediche gratuite a tutti coloro i quali non possono accedere, o accedono con estrema difficoltà, al sistema sanitario nazionale. A partire dal 2011, grazie al coinvolgimento di un medico pediatra, di un'infermiera pediatrica e di una mediatrice culturale, si è avviata una specifica progettualità rivolta alla salute materno-infantile delle famiglie rom che vivono principalmente nei campi informali dislocati nella zona nord della città. Secondo i dati che mi fornisce Enrica, la pediatra che qui opera come volontaria, le mamme che frequentano il servizio sono una cinquantina, i bambini seguiti circa 80 e le visite pediatriche offerte nel corso dell'anno oltre 400. Mentre è in attesa del suo turno, ho occasione di chiacchierare con la trentenne Romina, madre di tre bambini (di due, sei e dodici anni), originaria della Romania, che è qui per un bilancio di salute dopo le prime settimane di svezzamento della sua figlia più piccola, Stella:

«D.: Nella tua famiglia ci sono delle tradizioni particolari legate allo svezzamento dei figli?
R.: Tanti anni fa, al tempo di Ceauşescu, le donne rom semplicemente davano il proprio latte al figlio finché ce n'era e poi si passava al cibo degli adulti. Se non c'era

il latte della mamma allora si dava quello di capra, che è molto adatto. Così è andata per me, per esempio, quand'ero piccola. Invece ora è diverso, per me che sono in Italia da diversi anni andare via dalla Romania ha voluto dire anche perdere un po' le abitudini che avevamo prima e cominciare a usare i prodotti che posso trovare qui.
D. : Quali sono i cibi che prepari per i tuoi bambini ?
R : Per esempio faccio la *zupa dei pui*, la zuppa di pollo, con la carne macinata e il brodo fatto con le carote schiacciate, le cipolle, un po' di sale e prezzemolo. Oppure la *ciorbă*, una zuppa più ricca, in cui si può inzuppare la mollica del pane. Poi a loro piace il purè di patate, il *pilaf de cartofi*. Un'altra ricetta che faccio è il purè di riso stracotto, a cui aggiungo per il sapore i fegatini di pollo.
D. : E ti ricordi con quali cibi hai cominciato lo svezzamento?
R. : Per i miei figli, posso dire che li ho svezzati in modi diversi, a seconda del posto dov'ero. Col primo, che è nato in Romania, dove vivevo in una casa normale, ho cominciato con i biscotti nello yogurt che facevamo nel villaggio. La seconda, che è nata mentre ero in Puglia, a Foggia, la prima cosa che ha mangiato sono stati i mandarini, che là erano buonissimi, li potevi prendere direttamente dagli alberi e lei li poteva succhiare facilmente. Qui a Torino con Stella invece per prima cosa ho fatto la mela e la banana grattugiata che compro qui al mercato di Porta Palazzo, costano pochissimo e se sei fortunata le puoi anche recuperare alla fine della giornata nelle cose che sono state buttate via ma sono ancora buone. Io qui un lavoro non ce l'ho, devo arrangiarmi recuperando le cose nei cassonetti».

Asilo nido comunale di via Reiss Romoli (T3)

I nidi d'infanzia sono un contesto fondamentale per lo studio delle pratiche di svezzamento dei bambini (figli di genitori immigrati e non solo), così come più avanti nel ciclo di vita le scuole materne ed elementari per quanto riguarda l'educazione alimentare dei bambini nella seconda e terza infanzia. Tuttavia, come constatato anche da Alessandra Guigoni, «il ruolo delle mense scolastiche è spesso sottovalutato e misconosciuto, e le diete particolari dei bambini immigrati […] scarsamente tenute in considerazione» (Guigoni 2012, p. 65).

Consapevole di tale lacuna, il Tavolo di Pediatria Interculturale ha inteso mostrare una specifica attenzione nei confronti di quest'ambito d'indagine. Si sono in particolare realizzati una serie di *focus group* in diversi asili nido comunali, cui hanno preso parte i genitori dei bambini iscritti (italiani e stranieri), le maestre di riferimento e alcuni membri del Tavolo, con ruolo di coordinamento. La conversazione qui di seguito citata è tratta in particolare da un momento di confronto svolto presso il nido di via Reiss Romoli, situato in un quartiere periferico di Torino nord:

«Genitore 1: Sono curiosa, com'è che qua mangiano e a casa non mangiano…?

Genitore 2: Noi abbiamo ‘sta cosa della tv, mi si imbambola davanti alla tv e sta tre ore a mangiare.
Maestra 1: C’è tutto il discorso della relazione con la mamma, la relazione legata al mangiare, la relazione con la mamma legata al mangiare, noi la vediamo.
Genitore 1: Una cosa molto carina è quando lei vuole imboccare me anche. Quando non vuole mangiare qualcosa adesso, lei da a me a mangiare anche a suo papà, cioè io non volere, mangia tu.
Pediatra: Mangiare insieme è una delle cose più socializzanti, anche negli adulti e anche per i bambini; se i bambini mettono le mani nello stesso piatto diventano più facilmente amici, questo vuol dire qualcosa.
Maestra 2: Noi qui abbiamo messo tutti i tavoli a ferro di cavallo in modo che loro si possano vedere uno di fronte all’altro; prima erano sistemati diversamente, nei tavolini, e si voltavano sempre a guardare l’altro, e non era piacevole. Insomma, visto che lavoriamo sull’alimentazione abbiamo detto: “boh, proviamo a posizionare i tavoli in modo differente”.
Maestra 1: Sì, c’è il fatto dell’emulazione, cioè se l’amico mangia, mangia anche lui.
Pediatra: Quindi per quanto riguarda la relazione col cibo, il nido può aiutare in questo relazionarsi anche rispetto ad altri bambini per cui a casa ha relazione solo con il genitore con cui si è in opposizione mentre qui c’è qualcosa da condividere anche con i coetanei, per cui la cosa è diversa.
Genitore 3: Infatti la parola condividere mio figlio ce l’ha sempre.
Maestra 2: E anche accettare un’altra cosa. Noi per esempio abbiamo due bambini che non mangiano tutte le cose che mangiano gli altri. E gli altri sono curiosi, come mai Khaled e Noura non mangiano le cose che mangiamo noi oggi ma mangiano altre cose, e allora c’è anche questo aspetto un po’ diverso, poi uno gli spiega. Sono incuriositi, lascerebbero quasi il loro piatto. Per esempio, le lenticchie che sono solo per loro, gli altri a chiedere che cosa è, poi l’altro giorno gliele ho fatte assaggiare. Loro solitamente le mangiano nella minestra, però le lenticchie intere sono una cosa diversa. Per cui la curiosità di vedere una cosa diversa.
Maestra 1: Diciamo che il pasto da noi è un po’ un rito, ci si va a lavare le mani tutti insieme, ci sediamo a tavola. Tre quarti d’ora concentrati. Il fatto di aspettare il buon appetito, poi si inizia a mangiare, di mangiare la minestra in silenzio perché si deve gustare, perché è calda, poi dopo si scatenano».

Conclusioni

Le tre testimonianze sopra riportate mi sembrano rimandare a molte delle questioni che ho provato ad affrontare facendo riferimento alla letteratura antropologica sullo svezzamento e all’approccio etnopediatrico.

Nella T1 ritroviamo quella molteplicità di pratiche e conoscenze alimentari che, trasmesse per via femminile di generazione in generazione (in questo caso da una nonna e una sorella maggiore consultate a distanza da una mamma marocchina alle prese con lo svezzamento della sua prima figlia) vanno incontro nel momento della migrazione a dinamiche di trasformazione e mescolamento con altre tradizioni gastronomiche. Lasagne e *cous cous* diventano così parte di un unico ricettario che, per riprendere il modello proposto da Guigoni (2012), mescola il moderno (i consigli del pediatra, i prodotti acquistati al supermercato) e il tradizionale/etnico in uno stile di svezzamento eclettico, in cui si intrecciano istanze di conservazione e di cambiamento.

Ma lo svezzamento non è una partita che si gioca solo tra famiglia e pediatra. Si tratta piuttosto di una socializzazione al cibo e al gusto che coinvolge altri commensali seduti allo stesso tavolo. La T3 evidenzia per esempio il ruolo dei pari, ossia degli altri bambini in svezzamento o da poco passati allo status di divezzi, che attraverso lo stimolo della curiosità e dell'emulazione contribuiscono a rendere il momento del pasto un'esperienza collettiva. La situazione che si crea nell'asilo nido permette dunque di contrastare l'isolamento talvolta sperimentato in ambito familiare (con la televisione unica compagna del bambino e della madre) rivitalizzando una dimensione fortemente ritualizzata che per molti versi ricorda quanto documentato dalle classiche etnografie novecentesche in altri ambiti culturali e sociali. Come ha sottolineato la storica Maria Chiara Giorda, intervenendo al convegno "Sentieri diversi e strade che si incontrano. Alimentazione e cura dei bambini", organizzato a Torino dal Tavolo di Pediatria Interculturale nel settembre del 2016, la commensalità che si istituisce tra bambini e maestre nelle scuole primarie e dell'infanzia rappresenta uno dei più significativi spazi pubblici dove il rapporto tra cibo, identità, culture e religioni diviene evidente e può produrre inclusione o esclusione, promuovere benessere o suscitare malessere (Giorda 2014).

Allargare lo sguardo a quanto concerne lo svezzamento in un'istituzione come la scuola e più in generale pensare questo tema come situato nel più ampio contesto sociale, economico e politico vissuto in Italia dai migranti e dagli altri gruppi di minoranza è un passo necessario per analizzare quanto emerge dalla T2. La condizione delle madri e dei bambini rom incontrati alla "Camminare Insieme" evidenzia come, nella stratificazione di elementi che influenzano lo svezzamento proposto da James e Underwood (1997), il piano delle "risorse" prevalga decisamente su quello delle "conoscenze" e delle "credenze". Il distacco dalle proprie tradizioni in fatto di svezzamento, che ho voluto evocare anche nel titolo del contributo, avviene qui non tanto per una qualche forma di ibridazione interculturale, ma per le mutate condizioni socio-economiche in cui le famiglie si trovano a vivere. Sono la mancanza di una casa e di un lavoro che determinano le diverse modalità con cui Romina ha svezzato la sua ultima figlia Stella rispetto al primogenito nato in Romania. Come sottolineato dagli antropologi Pietro Cingolani e Ana Cristina Vargas (2015), le

famiglie rom si trovano in una condizione di "vulnerabilità strutturale" che si denota in modo molto chiaro sul piano sanitario. Le "diseguaglianze di salute" rispetto al resto della popolazione sono evidenti, soprattutto nell'ambito materno-infantile: molte delle patologie più diffuse tra i bambini rom dipendono dal tipo di alimentazione, dall'esposizione prolungata a precarie condizioni ambientali e abitative, e sono aggravate da diagnosi tardive e dalla mancata continuità dei percorsi terapeutici.

Come ho provato a evidenziare in questo articolo, lo svezzamento costituisce dunque per gli antropologi un interessante oggetto di studio attraverso cui è possibile interrogare il ricco archivio etnografico della disciplina, alla ricerca di quella varietà di significati e interpretazioni culturali che le diverse società hanno conferito a questa fondamentale fase di passaggio della vita umana. Al tempo stesso lo svezzamento rappresenta un fecondo campo di dialogo interdisciplinare, con la pediatria ma non solo, in cui è possibile dare vita ad applicazioni del sapere antropologico e a collaborazioni con i professionisti che operano nel campo sanitario e scolastico. Infine, lo svezzamento può divenire una lente attraverso cui osservare altre dimensioni sociali: nel caso delle migrazioni, appare cruciale la questione del "diritto fondamentale alla salute" dei migranti, che si sostanzia nell'effettiva possibilità di accesso ai servizi presenti sul territorio che il nostro sistema sanitario nazionale dovrebbe garantire a tutti i cittadini residenti (Biglino, Olmo 2014).

Bibliografia

Benedict, Ruth
- *Il crisantemo e la spada. Modelli di cultura giapponese*. Bari: Edizioni Dedalo, 1968.

Briggs, Jean L.
- "Autonomia e aggressività nel bambino di tre anni", in LeVine, R.A., New, R.S., a cura di, *Antropologia e infanzia*. Milano: Raffaello Cortina Editore, 2009, pp. 301-320.

Biglino Irene, Olmo Antony
- *La salute come diritto fondamentale: una ricerca sui migranti a Torino*. Bologna: Il Mulino, 2014.

Cataldo Francesco, Pacchin Marisa, Di Martino Lucio
- *Abitudini alimentari del bambino immigrato. Il bambino immigrato*, Cento (FE), Editeam, 2005.

Chinosi, Lia
- *Sguardi di mamme. Modalità di crescita dell'infanzia straniera*. Milano: Franco Angeli, 2002.

Cingolani Pietro, Vargas Cristina
- "Sofferenza sociale e marginalità", in E. Castagnone et al., a cura di, *La salute come diritto fondamentale: esperienze di migranti a Torino*. Bologna: Il Mulino, 2015.

Dundes, Lauren
- *The Manner Born: Birth Rites in Cross-Cultural Perspective.* Oxford: Altamira Press, 2003.

Faris, James C.
- *Nuba Personal art*. London: Duckworth, 1972.

Giorda, Mariachiara
- "A tavola con le religioni. Il cibo plurale delle mense scolastiche", *Politeia*, 30, 114, 2014, pp. 70-93.

Guigoni, Alessandra
- *Distacchi. Lo svezzamento dei bambini stranieri a Cagliari*. Cagliari: Arkadia, 2012.

Honegger Sara
- *Un mondo di pappe*. Torino: Il leone verde, 2008.

James John, Underwood Anita
- "Ethnic influences on weaning diet in the UK", *Proceedings of the Nutrition Society*, 56, 1997, pp. 121-130.

Jivani, S.K.M.
- "The practice of infant feeding among Asian immigrants", *Archives of Disease in Childhood*, 53, 1978, pp. 69-73.

Lo Giudice, Milena
- *Etnopediatria. Bambini e salute in una società multietnica*. Milano: FIMP, 2003.

Malinowski, Bronislaw
- "L'infanzia nelle Isole Trobriand", in LeVine, R.A., New, R.S., a cura di, *Antropologia e infanzia*. Milano: Raffaello Cortina Editore, 2009, pp. 39-48.

Mead, Margaret
- *Sesso e temperamento*. Milano: Il Saggiatore, 2009.

Remotti, Francesco (a cura di)
- *Forme di umanità*. Milano: Bruno Mondadori, 2002.

Remotti, Francesco
- *Per un'antropologia inattuale*. Milano: Elèuthera, 2014.

Van Esterik, Peggy
- "Contemporary Trends in Infant Feeding Research", *Annual Review of Anthropology*, 31, 2002, pp. 257-278.

Worthman, Carol M.
- "Ethnopediatrics: An Outline", *Items*, 49, 1995, pp.6-10.

WHO World Health Organization
- *Complementary Feeding. Family foods for breastfed children,* www.who.int/nutrition/publications/infantfeeding/WHO_NHD_00.1/en/, 2000.

Dada Rivista di Antropologia post-globale, speciale n. 1, 2020, *Antropologia del cibo*

«*Une éducation thérapeutique très difficile*…». Ammalarsi di diabete in Marocco, tra prescrizioni sanitarie, cibo e cultura

Eugenio Zito

«*Une éducation thérapeutique très difficile*…». Becoming diabetic in Morocco, among health prescriptions, food and culture

Abstract

In the article the author, starting from different meanings related to the experience of becoming diabetic in Morocco, an Islamic country, discusses the cultural and social components of diabetes mellitus and its therapeutic processes here, according to a medical anthropology perspective. After the description of the biomedical care model of the endocrinological unit in the university hospital of Marrakech, he reports a part of his ethnographic research experience, still open in this context, concerning the participation in the weekly program of hospitalization of such patients, with a focus on cultural meanings conferred to the disease and with a particular attention to issues such as food and *Ramadan*. In this ethnography the author discusses in more detail the value of a specific educational health practice, that of the preparation of a complete meal by patients during the last day of their hospitalization, as a concrete experience in which bringing together the lessons learned on the proper management of diabetes with some Moroccan traditions.

Keywords: Morocco, food, Ramadan, diabetes; hospital ethnography

«Il Marocco non si lascia prendere di fronte:
la sua luce è abbacinante, il suo spirito si irradia,
fa smarrire il viaggiatore.
Bisogna cercare di avvicinarlo di sbieco.
Il Marocco non si concede, non si dà […]
è un enigma da sedurre con garbo […]
è così, sfuggente, inafferrabile.
Bisogna intuirlo, immaginarlo
e fare attenzione ad alcuni particolari della vita quotidiana».
(Tahar Ben Jelloun, *Marocco, romanzo*, 2010, p. 8)

1. Un enigma luminoso

Tahar Ben Jelloun, parlando dell'inafferrabilità del suo Marocco[1], terra dalla luce intensa in grado di far smarrire il viaggiatore, suggerisce di avvicinarlo di sbieco, in

[1] Il regno del Marocco, suddiviso in undici regioni riconosciute, è una monarchia costituzionale dal 1957 con la fine del protettorato francese (1912-1956), dalla prevalente religione islamica (non mancano tuttavia ebrei e cristiani), con una popolazione di circa trentatré milioni di abitanti di cui più della metà si concentra nelle sue città più grandi come Casablanca, Rabat, Fes, Marrakech e Tangeri. Paese con una storia di intensi flussi di emigrazione verso l'occidente e più di recente meta di immigrazione dall'Africa subsahariana, sta attraversando una transizione demografica con una riduzione dell'incremento della sua popolazione. Sul piano economico è a reddito medio, con

quanto luogo enigmatico che non si concede facilmente, per poi provare a intuirlo, se non immaginarlo, proprio da tale posizione, laterale, meno diretta. Il Marocco, nelle sue parole, «non si dà», tanto più che, come altrove nello stesso romanzo aggiunge, «L'anima di un paese è un enigma […]. L'anima è qualche cosa che non si vede, non si tocca, ma che si percepisce senza poterlo spiegare né descrivere» (2010, p. 4).

A proposito di complessità e identità, seguendo ancora lo scrittore tra le stimolanti pagine dell'inconsueta guida-romanzo a questo paese, si trova conferma letteraria a quanto la documentazione storica mostra.

«Il Marocco è una nazione ben radicata nella storia; la sua identità è solida e forte. È un paese popolato da berberi, arabi, mussulmani ed ebrei. La sua storia è segnata da uno spirito di apertura verso il mondo. I francesi hanno firmato un accordo di protettorato, gli spagnoli hanno occupato il Nord e una parte del Sud sahariano, ma i turchi non sono riusciti a stanziarvisi come hanno invece fatto in Algeria, Tunisia e in una parte del Medio Oriente. I marocchini sono particolarmente fieri di essere sfuggiti agli ottomani, il che, fra l'altro, ha fatto sì che si preservasse la loro arte culinaria.
Questa storia ha contribuito a consolidarne l'anima, la personalità e l'identità. Ciò significa che il Marocco è un paese romanzesco per eccellenza, dato che la diversità e la complessità dei suoi paesaggi umani lo collocano in una posizione tale da rendere necessaria qualche chiave di lettura particolare per capirlo, o almeno per coglierne alcuni aspetti fondamentali» (2010, p. 6).

In realtà, a ben vedere, oltre a evidenziare la complessa identità collettiva di questo paese (Aït Mous e Ksikes 2016), sedimentatasi nella sua lunga storia, Tahar Ben Jelloun ci offre anche, tra le righe, una possibile concreta chiave di accesso alla sua impenetrabile cultura, studiata da antropologi occidentali (Gellner 1969; Crapanzano 1973, 1995; Geertz, Geertz e Rosen 1979; Geertz 2008), oggetto poi della critica postcoloniale di intellettuali magrebini (Rachik 2012; Addi 2013) attenti a possibili derive orientalistiche (Said 1991). Infatti lo scrittore marocchino, come farebbe un etnografo, invita l'osservatore/viaggiatore a «fare attenzione ad alcuni particolari della vita quotidiana», cosa veramente possibile se vi è una profonda immersione in essa. Da antropologi sappiamo che l'etnografia ha come obiettivo, certamente arduo, quello di tentare il più possibile di avvicinarsi a capire il modo in

un'economia in crescita, un elevato grado di apertura agli scambi internazionali, con attività commerciali e agricole in grosso sviluppo, un turismo florido e in espansione. Da un punto di vista geografico si caratterizza per un territorio esteso e molto vario che occupa la parte più occidentale del Nord Africa, dalla cultura ricca e complessa, in cui si incrociano elementi berberi, arabi, africani ed europei, e in cui si parlano l'arabo (classico e marocchino) e la lingua berbera/*amazigh* (nelle sue diverse varianti) come lingue ufficiali riconosciute dalla nuova Costituzione del 2011, oltre al francese. Per approfondimenti in merito alla discussa questione berbera/*amazigh* in Marocco, e più in generale in Nord Africa, sul piano linguistico, politico e socio-culturale, si rimanda, tra gli altri, a Rachik (2006) e Di Tolla (2017).

cui i gruppi umani che si stanno analizzando vedono il proprio mondo, attraverso una o più chiavi di lettura che rimandano al bagaglio teorico di cui si dispone. In proposito Malinowski sintetizza tale concetto sostenendo che si tratta di «afferrare il punto di vista dell'indigeno, il suo rapporto con la vita, di rendersi conto della sua visione del suo mondo» (Malinowski 2004, p. 33), cosa realizzabile se si è sul *campo* con pazienza e potendo disporre di tempo. Per Piasere (2002) questo processo di comprensione del punto di vista dell'altro si rende veramente possibile solo quando l'etnografo "spugna" si lascia impregnare in modo profondo dalla cultura che studia, fino a una vera e propria identificazione con essa, attraverso esperienze, schemi, analogie, emozioni, posture. Dal canto mio, per quello che attiene all'esperienza sino ad ora fatta su questo *campo*, mi è sembrato che il Marocco ben si presti a favorire tale profonda immersione, anche per la dimensione ancora fortemente comunitaria della sua cultura e per la sua coinvolgente vita sociale, che a volte però possono diventare estranianti nel saturare con la loro complessità la mente di chi vi si immerge. In merito a ciò appare illuminante quanto un altro scrittore, Elias Canetti, scrive nel suo romanzo *Le voci di Marrakech* (1964), relativamente al bisogno di "riparare" in un luogo in cui far decantare il forte impatto delle voci nuove e incomprensibili della città marocchina esperita. Ci offre così un'utile metafora di un altro aspetto del lavoro etnografico, quello del problematico crinale, nel processo conoscitivo dell'alterità, tra immersione e necessità di distanziamento rispetto a quanto osservato e vissuto.

«Per prendere confidenza con una città straniera è necessario disporre di un luogo appartato, un luogo su cui ci si può contare e dove si può restare soli quando la confusione delle voci nuove e incomprensibili diventa troppo grande. Questo luogo ha da essere tranquillo e silenzioso, nessuno deve vederci quando in esso cerchiamo riparo, e neanche quando poi decidiamo di lasciarlo. La cosa più bella è sparire in un vicolo senza uscita, fermarsi davanti a un portone di cui si ha la chiave in tasca, e aprirlo senza che anima viva ci possa sentire» (Canetti 1983, p. 39).

Certamente, fare attenzione alle piccole-grandi cose della vita quotidiana, come ancora nelle parole di Tahar Ben Jelloun, quale possibilità reale e concreta di comprensione dell'alterità cui esse appartengono, ove c'è piena immersione nella vita degli altri, costituisce la strada più fruttuosa per questo scopo, così come la pratica del *campo* insegna, nonostante poi la fatica dell'incontro che ne deriva, di cui Elias Canetti ci parla.

Nei diversi viaggi intrapresi in Marocco[2], tra tutti i particolari della sua vita quotidiana e del suo territorio che hanno attratto subito e di più la mia attenzione,

[2] Ho cominciato a frequentare questo paese nel 2012 in concomitanza con la partecipazione a un gruppo di ricerca internazionale su tematiche di genere che mi ha portato in varie occasioni, fino al 2015, nelle città di Fes, Meknes, Rabat e Marrakech. A giugno 2018 sono ritornato in Marocco per un

anche e proprio sui piani sensoriale e percettivo – per tenere fede al suggerimento di Tahar Ben Jelloun - posso senza dubbio considerare, oltre alla sorprendente luce[3] nelle sue diverse declinazioni stagionali, legate ai differenti momenti del giorno e alle variegate aree geografiche di un paese che si estende dal Mediterraneo all'Atlantico, dalle catene dell'Atlante al deserto del Sahara, e alla musica che attraversa profondamente la sua vita sociale e culturale, anche, senza dubbio, il cibo.

2. Cibo e diabete nel contesto marocchino

Nell'abbondanza della sua presenza sulla scena sociale, urbana e rurale, nella sua prepotente dimensione sensoriale (Le Breton 2007), fatta di colori accesi, odori forti, una materialità plastica, ma soprattutto nell'intensa socialità che vi ruota intorno, il cibo, fatto sociale e culturale[4] pieno di valenze simboliche (Teti 1999, 2015; Guigoni 2009; Harris 2015), ha una centralità rilevante nella società marocchina, vestendosi di significati ragguardevoli e caratterizzanti l'identità di questo paese. La ben nota *hospitalité marocaine* non è uno stereotipo, ma una postura culturalmente strutturata che ha nell'offerta del cibo all'altro il suo asse centrale, come anche Ben Jelloun (2010) osserva. È un *habitus*, per dirla alla Bourdieu (2003), di cui certamente il viaggiatore può godere e che sembra connotare ancora il comportamento dei suoi abitanti, anche nelle grandi città del Marocco contemporaneo, nonostante il profondo e accelerato cambiamento sociale in cui sono immerse e, più in generale, i processi di globalizzazione e di omogeneizzazione della cultura che le investono. L'offerta all'ospite del tè alla menta, per esempio, con la singolare ritualità che la accompagna già nella preparazione, corredata dei dolci carichi di miele tipici della *pâtisserie marocaine*, è diventata quasi un emblema del paese, come restituiscono alcune sue

periodo di insegnamento con il Programma "Erasmus+ Staff Mobility for Teaching" International Credit Mobility KA107 presso il Centre Marocain des Sciences Sociales alla Faculté des Lettres et des Sciences Humaines dell'Università Hassan II di Casablanca con cui ho poi avviato un programma di cooperazione interuniversitaria. La ricerca cui mi riferisco in quest'articolo viene invece concepita nel novembre 2018 a seguito di un periodo di *visiting* presso il Département de Sociologie della Faculté des Lettres et des Sciences Humaines dell'Université Cadi Ayyad di Marrakech, a cui è seguito nel febbraio 2019 il suo avvio sul *campo* nel contesto ospedaliero scelto.

[3] Sulla specificità della luce in Marocco ci sarebbe tanto da dire e certamente non si può non ricordare in questa sede che fu proprio quest'ultima a stregare, tra i tanti altri viaggiatori che di qui passarono, il pittore Eugène Delacroix che riuscì a fissarla in tele e in disegni di grande bellezza, oltre che di elevato valore in termini di ricostruzione storica ed etnografica.

[4] Come mostra l'antropologia ogni cultura stabilisce le sue norme, in parte esplicitamente codificate, ma spesso implicitamente poste, di regolazione dell'alimentazione in società, determinando cibi commestibili o vietati, ma anche tecniche e pratiche di preparazione, condivisione e consumo, variazioni stagionali, contesti e luoghi, soggetti e tempi, significati e simbolismi associati (Lévi-Strauss 1958, 1968).

esotiche iconografie sui tabelloni pubblicitari che accolgono il viaggiatore appena atterrato in uno dei super-moderni aeroporti delle sue città più grandi, promessa di ospitalità sontuosa e di buon vivere. Anche la modalità di consumare una delle tante tradizionali *tajine* di carne, pesce o di verdura, tutti intorno a un unico grande incandescente piatto di terracotta da cui si attinge senza posate, semplicemente aiutandosi con una delle tipiche forme di buon pane chiaro o scuro, tonde e basse – circostanza in cui mi sono trovato più volte nell'ambito delle relazioni sociali costruite sul *campo* della mia ricerca - predispone a un'intimità sociale con prossimità fisiche molto diverse da quelle a cui siamo abituati, anche in un paese mediterraneo come l'Italia e con specifico riferimento al suo Meridione.

Ancora, potrebbe in proposito sembrare un paradosso, ma a ben guardare non lo è, il dato che proprio nel mese del *Ramadan*, quando per i mussulmani dall'alba al tramonto c'è il divieto assoluto di mangiare e bere, il cibo resta simbolicamente, per contrapposizione, nel suo essere interdetto, centrale sulla scena sociale marocchina, proprio e nonostante la sua assenza, trasformando la giornata in una lunga attesa verso l'agognato pasto da consumare con l'arrivo dell'oscurità in un'atmosfera di intensa aggregazione comunitaria. L'avvicinarsi del tramonto porta una grande attivazione sociale perché la comunità si predispone per l'unico pasto possibile, affollando mercati e negozi al fine di accaparrarsi tutto il necessario a preparare un'abbondante cena che riunirà intorno allo stesso tavolo le famiglie, spesso ancora numerose perché allargate, nonostante il rilevante calo demografico rilevato in Marocco negli ultimi anni. È un momento di incredibile gioia che si ripete ogni sera ed ha nell'ultima sera, quella che segna la fine del mese di astensione, con l'*Aid el Fitr,* la festa dell'interruzione del digiuno, il massimo *exploit*, in cui la comunità si ritrova. L'allegria festosa che viene dalla condivisione del cibo in questa particolare circostanza contribuisce ad aggregare e rinforzare ulteriormente i legami sociali, consolidando un'identità e risultando estremamente coinvolgente anche per lo straniero[5].

Il *Ramadan* è il nono mese del Calendario Islamico ed è vissuto dai mussulmani sparsi per il mondo come un periodo di digiuno e di purificazione, oltre che di carità e condivisione di beni con chi è più bisognoso, per commemorare la prima rivelazione del Corano al Profeta Maometto. Questo mese dura ventinove-trenta giorni, cade in diverse stagioni in relazione all'anno lunare e vede i mussulmani osservare il digiuno per quattordici-diciotto ore al giorno. La prescrizione è obbligatoria per tutti gli adulti con l'esclusione di persone malate, molto anziane, in viaggio o che per ragioni varie non possono tollerarlo. Il digiuno e l'astensione anche da bevande, fumo e pratiche

[5] Mi sono trovato in almeno quattro circostanze a risiedere per un congruo numero di giorni in un paese mussulmano durante il periodo del *Ramadan* (due volte in Marocco, a Casablanca e a Marrakech, una a Monastir in Tunisia e una a Nablus in Palestina) e in tutti i casi, pur tra le differenze legate ai diversi contesti, sono rimasto sempre molto colpito dalla sua travolgente dimensione festiva di elevata socialità.

sessuali, è molto sentito perché, in quanto indicazione religiosa profondamente radicata, ha plasmato nel tempo l'identità culturale e collettiva dei paesi mussulmani come il Marocco (Capello 2011), al punto che anche chi potrebbe esimersi da questa pratica per motivi di salute, senza per questa ragione incappare in nessuna forma di riprovazione sociale e religiosa, cerca spesso di non farlo, con possibili pericolose conseguenze. Mi riferisco in particolare alle persone affette da diabete[6] mellito di tipo 1 e 2, la cui esperienza di malattia sto studiando nella regione di Marrakech-Safi in Marocco.

Così, proprio a proposito della pratica di digiuno prescritta durante il *Ramadan*, un interlocutore incontrato sul *campo* mi dice:

«Non riesco a mangiare…mi sembra troppo strano…dovrei farlo per evitare rischi come mi hanno detto i medici, ma poi dovrei anche spiegare a tutti che mangio perché sono diabetico e comunque mi sentirei strano…proprio non riesco a immaginare di mangiare quando gli altri che lavorano con me nella stessa stanza non mangiano […]» (Mohamed, 36 anni, impiegato, sposato e con due figli; Marrakech, 10 giugno 2019).

Nelle pagine che seguono proverò ad articolare alcune considerazioni antropologiche, esito di un progetto di ricerca sull'esperienza della malattia diabetica in Marocco, tutt'ora in corso, concepito nel novembre 2018 e avviato sul *campo* in contesto ospedaliero nel febbraio 2019 nella città di Marrakech, in collaborazione con il Département d'Endocrinologie, du Diabète, des Maladies Metaboliques et de la Nutrition del Centre Hospitalier Universitaire (CHU) Mohammed VI e con il Département de Sociologie della Faculté des Lettres et des Sciences Humaines, dell'Universitè Cadi Ayyad. Quanto e in quali forme la cultura in Marocco, con particolare riferimento alla gestione del cibo, alla centralità del *Ramadan* e al complesso *management* della malattia in relazione agli stili di vita, entri prepotentemente nel quotidiano delle persone diabetiche ponendo diversi problemi ai diabetologi che se ne prendono cura secondo il modello biomedico (Adarmouch *et al.* 2013; Abdelgadir *et al.* 2016) e ai pazienti stessi che vivono dilemmi (Ababou e El Maliki 2017) in merito ai corretti comportamenti da assumere, costituisce la domanda intorno a cui è nata questa ricerca.

[6] L'Organizzazione Mondiale della Sanità nel 1999 ha distinto il diabete mellito in tipo 1 che colpisce in maggioranza i giovani ed è caratterizzato dalla distruzione immuno-mediata delle cellule pancreatiche con una conseguente cronica deficienza di insulina da integrarsi con iniezioni quotidiane sostitutive ai pasti principali e il tipo 2, più prevalente negli anziani, connotato invece da inadeguato utilizzo del glucosio dalle cellule non ben rispondenti alla stimolazione insulinica, associato a sovrappeso e obesità e trattato con farmaci ipoglicemizzanti orali, dieta, attività fisica e, solo in alcuni casi, con insulina.

3. Diventare diabetico in Marocco: prescrizioni biomediche e tradizioni culturali

Il diabete mellito nelle sue forme 1 e 2 costituisce oggi, sempre di più, una vera e propria epidemia mondiale che preoccupa i governi di molti paesi per il suo impatto sulla salute pubblica. Tale patologia è in cima all'elenco delle malattie croniche che possono compromettere in modo rilevante la salute della popolazione mondiale con una spesa sanitaria elevata, presente e futura (Dinar e Belahsen 2014). Infatti, a causa della sua natura cronica, con lo sviluppo nel tempo di complicanze gravi, il diabete richiede programmi di trattamento e cura prolungati e costosi. Inoltre l'elevato peso economico di questa malattia in costante crescita sta gravando in modo particolare, per ovvie ragioni, sull'economia dei paesi a basso e medio sviluppo come il Marocco (Boutayeb *et al.* 2013). Secondo i recenti dati distribuiti dall'IDF DIABETES ATLAS (2017) nel mondo ci sono circa quattrocento milioni di persone affette da diabete, di queste quasi quaranta milioni si trovano in Medio Oriente e in Nord Africa (Area MENA), con una stima prospettica entro il 2045 che dovrebbe arrivare a circa settanta milioni di malati. In Marocco sono stati conteggiati nel 2017 più di un milione e mezzo di diabetici adulti con una prevalenza pari a circa il 7,3%[7] della popolazione.

Il dato più preoccupante è che la maggioranza dei pazienti diabetici in Marocco, così come in altri paesi dell'Area MENA, non raggiunge l'equilibrio glico-metabolico raccomandato dalle linee guida nazionali e internazionali, necessario alla prevenzione delle sue più gravi complicanze, suggerendo l'esistenza, in questo territorio dalla così complessa cultura, di un elevato *gap* tra la gestione di tale malattia cronica basata sulla medicina dell'evidenza e le pratiche reali nella vita quotidiana delle persone (Chadli *et al.* 2016). Inoltre, nonostante in questo paese si continuino a fare intensi e significativi sforzi per aumentare le aspettative di vita della popolazione e più in generale migliorarne la qualità, implementando il sistema sanitario e le sue strategie di salute, sono ancora evidenti, per ragioni diverse e difficili da risolvere, diseguaglianze sociali nell'accesso ai sevizi sanitari. Esse risultano, per esempio, molto evidenti nel caso del diabete mellito, a discapito di alcune fasce della popolazione, ma soprattutto emergono nel confronto fra aree urbane e rurali del paese. Pertanto, relativamente al diabete, migliorare *compliance* e *adherence* alle raccomandazioni basate su studi *evidence-based medicine* risulterebbe fondamentale per promuovere una più elevata qualità della cura, sia nel caso di bambini e adolescenti che di adulti, cercando ovviamente di coprire in maniera uniforme tutti i

[7] Secondo quanto mi hanno riferito i diabetologi del CHU di Marrakech nel corso di un'intervista svolta il 28 febbraio 2019, questi dati sarebbero sottostimati, poiché, per la complessità geografica e socio-culturale oltre che linguistica dell'ampio territorio marocchino, non si riuscirebbero a tracciare precisamente tutti i casi.

territori del paese, non solo quelli urbani, ma anche quelli rurali più svantaggiati per diverse ragioni di natura geografica, linguistico-culturale, economica, sociale e talvolta politica.

Per poter realizzare tali obiettivi è necessario non solo rafforzare e implementare i programmi educativi sul diabete, l'uso precoce dell'insulina e in generale l'adesione ai più efficienti e aggiornati protocolli clinici, ma anche comprendere meglio quelle componenti sociali e culturali della malattia e quindi l'insieme complesso dei significati che i pazienti stessi vi conferiscono all'interno della specificità del contesto marocchino. Tali elementi infatti, spesso, possono essere di ostacolo a una piena e soddisfacente *compliance*. In proposito molti studi e ricerche suggeriscono, per esempio, che alcuni dei fattori di rischio responsabili dello sviluppo di complicanze acute e croniche del diabete in Marocco, soprattutto di quello di tipo 2, andrebbero ricercati proprio nella specificità del suo contesto socio-culturale (Selihi *et al.* 2017).

Che cosa significa ammalarsi di diabete in un paese islamico come il Marocco? In che modo la cultura incide sulle rappresentazioni della malattia e sulle pratiche quotidiane relative alla sua conduzione? Quanto la corretta gestione del cibo e più in generale dello stile di vita, centrale nell'educazione terapeutica di questa patologia cronica, insieme alle altre necessarie prescrizioni biomediche entra in conflitto con la tradizionale cultura alimentare marocchina e i suoi significati religiosi? Come è possibile conciliare l'aderenza al digiuno imposto per esempio dal *Ramadan* con la prevenzione delle complicanze acute del diabete legate a tale prolungata astensione?

Questi appena enunciati sono solo alcuni degli interrogativi in discussione nel gruppo di ricerca con endocrinologi e scienziati sociali dell'Università Cadi Ayyad con cui è iniziata nel febbraio 2018 la ricerca che sto conducendo.

Al fine di provare a esplorare tali questioni nel contesto della città di Marrakech, scelta come modello di area urbana marocchina, grande e complessa, che con la sua offerta sanitaria di elevata specializzazione copre un territorio esteso, abbracciando anche la zona rurale circostante, ho avviato, nella prospettiva dell'antropologia medica, un'indagine etnografica sul diabete mellito basata sull'analisi culturale e sociale delle sue narrazioni (Kleinman 1988; Bert 2007; Zito 2016a) e sugli specifici significati (Augé e Herzlich 1986; Augé 1986; Garro 1992; Mattingly 1998; Good 2006) attribuiti a tale condizione (Littlewood 2003; Mol e Law 2004; Mol 2008; Kumagai, Murphy e Ross 2009) nella cornice dell'osservazione partecipante in ospedale (Long, Hunter e van der Geest 2008; Zito 2016b, 2016c). Più nello specifico, l'obiettivo del progetto di ricerca è infatti di analizzare le componenti culturali e sociali del diabete mellito di tipo 1 e 2 e dei suoi processi di cura in persone di differenti fasce di età seguite presso il Département d'Endocrinologie, du Diabète, des Maladies Metaboliques et de la Nutrition del CHU, provando a esplorare una parte dei significati da esse attribuiti alla propria esperienza di malattia nell'ambito del contesto marocchino in relazione all'interpretazione biomedica della

patologia. In merito, nelle pagine che seguono, mi soffermerò a descrivere una parte della mia esperienza di ricerca etnografica relativa specificamente alla partecipazione al programma settimanale di cura di alcuni pazienti ricoverati presso tale reparto, con un particolare focus sui temi di alimentazione e *Ramadan*.

4. *Alsukari* e *Ramadan*: un connubio pericoloso

Dalla letteratura specialistica si sa che quasi due miliardi di mussulmani nel mondo obbediscono in modo più o meno puntuale alla prescrizione religiosa di digiunare un mese all'anno, quello del *Ramadan*. Questa consuetudine sociale e culturale può indubbiamente aumentare in modo rilevante il rischio di scompenso glico-metabolico in coloro che sono affetti da diabete (in arabo traslitterato *alsukari*), i quali, decidendo di attenersi alla prescrizione, possono incorrere, soprattutto se già con un controllo mediocre, nello sviluppo di alcune pericolose complicanze durante il periodo di *sawm* (digiuno). Nel corso del mese sacro del *Ramadan*, infatti, i mussulmani diabetici che evitano di consumare cibo e di assumere liquidi dall'alba al tramonto, si espongono a concreti elevati rischi di imbattersi in iperglicemia, ipoglicemia, chetoacidosi diabetica, trombosi e disidratazione, con un aumento dei ricoveri ospedalieri necessari a gestire tali condizioni, così come mostra chiaramente l'*EPIDIAR study* (Salti *et al.* 2004).

Inoltre, i dati sulla chetoacidosi diabetica[8], una delle complicanze più pericolose, e del suo rilevante incremento proprio durante il *Ramadan* in Marocco e negli altri paesi islamici, secondo molti studi, risultano a oggi pochi e frammentari, non in grado di restituire in maniera chiara ampiezza e problematicità del fenomeno. Se come si è visto la prevalenza del diabete nella popolazione marocchina adulta supera il valore del 7%, tuttavia i dati sul tasso di ricovero durante il *Ramadan* restano di fatto limitati (Tazi *et al.* 2000). È interessante infine ricordare che il primo articolo su diabete e *Ramadan* sia stato pubblicato già quarant'anni fa, nel 1979 e da allora, però, risulterebbero relativamente ancora pochi i contributi scientifici che hanno affrontato questo delicato tema tanto culturalmente sensibile (Abdelgadir *et al.* 2016).

La letteratura medica disponibile riporta una pluralità di ragioni in base alle quali, nonostante l'indicazione contraria dei diabetologi, alcuni pazienti deciderebbero comunque di digiunare (Adarmouch *et al.* 2013). Tali ragioni includono l'impatto psicosociale che il mancato digiuno può determinare in termini di vissuti di esclusione rispetto alla comunità, la negazione di una malattia invisibile e il sentimento di un'opposizione della medicina degli uomini al potere divino. Dunque

[8] La chetoacidosi diabetica è quella condizione per cui, in assenza di insulina, il corpo, non potendo usare il glucosio come fonte di energia, ricorre ai grassi, con la conseguenza di un elevato accumulo di chetoni altamente tossici.

condizionamenti socio-culturali e credenze religiose, intrecciandosi, hanno ancora oggi un impatto rilevante sulle decisioni di molti pazienti e sulle conseguenti pratiche messe in atto, con relativo aumento del rischio di scompenso glico-metabolico grave. Certamente, per gestire nel modo migliore questi pazienti, i medici possono riferirsi alle raccomandazioni scientifiche disponibili. Per esempio un'importante *consensus conference*, organizzata dalla Hassan II Foundation for Scientific and Medical Research on Ramadan, si è tenuta a Casablanca già nel 1995. Questa, con le altre posizioni e insieme a studi anche più recenti, aiuta a identificare coloro che possono digiunare rispetto a coloro per i quali è meglio evitare. I primi sono pazienti con diabete di tipo 2, obesi o con normale peso corporeo, in buon equilibro glico-metabolico e che assumono ipoglicemizzanti orali, aderenti a un corretto regime alimentare, senza segni di complicanze degenerative. I secondi sono invece pazienti trattati con insulina, in scompenso glico-metabolico e/o con complicanze degenerative, ma anche anziani, indipendentemente dal tipo di diabete, nonché donne in gravidanza e allattamento. L'*American Diabetes Association consensus* ha categorizzato i pazienti con una storia di chetoacidosi diabetica e gravi iperglicemie negli ultimi tre mesi, e più in generale con controllo glicemico scadente, a elevato rischio, invitando gli stessi a non digiunare durante il *Ramadan*. Nonostante ciò moltissimi diabetici mussulmani insistono a digiunare (Al Arouj *et al.* 2015) per ragioni sociali e culturali che impattano profondamente sull'identità e che rendono loro difficile, nonostante potrebbero, esimersi da tale interdizione, su cui, tra l'altro, i medici non riescono a incidere. Tutto ciò è particolarmente evidente nella società marocchina.

Inoltre è importante ricordare che, sul piano delle credenze di tipo religioso, è diffusa l'idea del digiuno durante il *Ramadan* come pratica non pericolosa per la salute, perché sacra. Questa convinzione è molto radicata nel senso comune, nonostante le stesse autorità religiose in Marocco di solito raccomandino invece, ai diabetici, in prossimità del *Ramadan*, di consultare i propri medici come gli unici interlocutori in grado di giudicare i potenziali pericolosi effetti del digiuno sulla loro salute e quindi di seguirne in modo scrupoloso i consigli. Questi messaggi sono diffusi sia dai media che nelle moschee. Una circostanza comune che i medici si trovano a dover affrontare è però quella di pazienti che insistono nel voler digiunare nonostante non abbiano i parametri per poterlo fare senza incorrere in rischi seri per la propria salute (Adarmouch *et al.* 2013). In questo caso i medici dovrebbero discutere con essi gli obiettivi del trattamento, provando a negoziare lo stile di vita che include il bisogno di digiunare, eventuali cambiamenti nella terapia, nella dieta, nonché nell'automonitoraggio della glicemia (Al Arouj *et al.* 2005; Benaji *et al.* 2006).

Paradossalmente, come ancora la letteratura evidenzia, capita anche che alcuni dei pazienti diabetici che decidono di digiunare durante il *Ramadan* enfatizzino poi, rispetto alla qualità del loro controllo metabolico, la responsabilità dei propri medici,

i quali dovrebbero pertanto, a maggior ragione, intensificare il lavoro educativo con essi prima che si espongano al digiuno, in particolare nei due-tre mesi precedenti (Abdelgadir *et al.* 2016).

Nella pratica diviene fondamentale cucire su misura del paziente, in relazione al particolare contesto socio-culturale di appartenenza e alle convinzioni religiose che lo caratterizzano e che incidono sul suo stile di vita, un determinato programma terapeutico. Ciò richiede, da parte di medici e pazienti stessi, all'interno di un complesso processo di conoscenza e mediazione, molto più tempo e lavoro del modello di cura standard (Adarmouch *et al.* 2013), ma anche specifiche competenze in merito alla dimensione "cultura".

5. Tracciare il *campo*: Marrakech, la *ville rouge*, due mondi in una città

Arrivando a Marrakech[9], un luogo simbolo del Marocco per la sua bellezza e il suo grosso potenziale evocativo e quindi per la visibilità internazionale di storica meta turistica, si ha immediatamente l'idea di trovarsi di fronte non una, ma due città, ciascuna con la propria cultura, eppure entrambe polarizzate intorno al comune valore del cibo: l'*ancienne médina* e la *nouvelle ville*.

La parte vecchia è la città imperiale, città dei sette santi, città di profonda spiritualità, ma anche centro commerciale a cielo aperto con i suoi caratteristici e brulicanti *souk* di mercanti e artigiani – così ben descritti ne *Le voci di Marrakech* (1964) da Elias Canetti che vi soggiornò nel 1954 - presi d'assalto da turisti in cerca di esotismo. La città vecchia si dirama nelle tante tortuose stradine che alla fine confluiscono tutte nella magnetica *place Jamaâ El-Fna*, dominata dal vicino imponente minareto della Moschea Koutoubia, dove, oltre a tutto il resto, l'abbondanza di cibo è in scena. La vita sociale di questa parte della città appare per molti aspetti ancora tradizionale, come un'osservazione attenta e paziente può restituire, soprattutto se ci si addentra nei suoi meandri, andando oltre la patina turistica. Sembra, per alcune sue dimensioni, come ferma nel tempo, nonostante la contemporaneità in cui è immersa. Ciò traspare anche dagli abiti tipici che le persone, in prevalenza, indossano qui, come *djellaba* per uomini e *kaftano* e velo scuro a coprire gran parte anche del viso per le donne, anziane, giovani e giovanissime. Più in generale si evidenzia anche per lo stile di vita e le abitudini alimentari osservabili, per esempio, in certi umili ristoranti dove possono veramente mangiare tutti o ancora nel cibo di strada e nelle relazioni sociali che vi ruotano intorno.

[9] Relativamente alla mia permanenza per la ricerca in questa città, nei primi due soggiorni di novembre 2018 e febbraio 2019 ho scelto di abitare nell'*ancienne médina*, a giugno 2019 mi sono invece stabilito nella *nouvelle ville*, con l'obiettivo di osservare meglio le differenze urbane, sociali e culturali tra queste due distinte parti.

La città nuova, dall'*allure* architettonica coloniale e dallo stile, in parte, tardo *art decò*, che si estende subito fuori le mura fortificate di quella vecchia, e a cui si accede in uscita da una delle tante sue maestose porte, si mostra al contrario ampia e ordinata in *boulevard* squadrati. Costruita nel suo nucleo originario dai francesi durante gli anni del protettorato è quasi perfettamente sovrapponibile, per modalità di vivere, esercizi commerciali, bar, ristoranti e alberghi, stile degli abiti di chi la popola, a una città mediterranea contemporanea, piena di palme, contornata di lussureggianti giardini, con spazi urbani curati molto frequentati e con alcune emergenze architettoniche iper-moderne e di grande impatto come la *gare de Marrakech*, la stazione dei treni.

Questa dicotomia tra le due parti della città, che evidentemente rimanda a due umanità diverse, costituenti, volendo generalizzare e semplificare, il tessuto della popolazione di un paese a medio sviluppo come il Marocco, è subito evidente anche durante l'osservazione in ospedale, come riporto in uno stralcio dal mio diario di campo.

«Lo spazio della sala d'attesa del reparto diabetologico si estende subito fuori gli ascensori che conducono al quarto piano dell'Hôpital Ar-Razi all'interno del CHU, presentandosi come un'area ampia e luminosa dai grandi finestroni con una splendida vista sulla città rossa, accogliente e dotata di comode sedie per i pazienti che vi sostano. In essa confluiscono tre corridoi, quello del reparto di dermatologia, quello del reparto di endocrinologia con l'unità diabetologica e infine quello del reparto dedicato alla cura delle patologie gastro-intestinali. Lo spazio suggerisce igiene, ordine e buona organizzazione, in ciò molto diversamente da quanto osservato qualche giorno prima durante la visita dell'antico Hôpital La Mamounia nei pressi della città vecchia […].

I pazienti che questa mattina attendono il loro turno di visita per una delle tre aree specialistiche presenti al quarto piano colpiscono subito la mia attenzione perché si mostrano raggruppabili, sul piano estetico e per le modalità con cui occupano lo spazio dell'attesa, pur nelle grandi differenze individuali, secondo due tipologie. Una parte di essi indossa abiti tradizionali, con *djellaba* o *kaftano* e *hijab* in base al genere, oltre alle tipiche babbucce in cuoio colorate. In particolare alcune donne, soprattutto anziane, hanno il viso e i capelli completamente velati di nero, indossando anche sottili guanti sempre di colore nero. Altre invece, col viso scoperto e i capelli raccolti in più vivaci *foulard*, esibiscono estesi e operosi tatuaggi all'*henné* sulle mani e sui piedi. Alcuni dei pazienti in attesa stazionano anche a terra poggiati con la schiena alla parete o, nel caso dei più anziani, si stendono approfittando di due-tre poltroncine consecutive vuote, forse stanchi per il lungo viaggio che hanno dovuto affrontare per arrivare al policlinico universitario. Altri ancora, nel tempo dell'attesa, consumano del cibo che tirano fuori da buste e altre ingombranti borse che hanno portato con sé. Sono perfettamente sovrapponibili, per aspetto e modalità

comportamentali, all'umanità che ho incontrato girando per l'*ancienne médina* dove ho vissuto durante i precedenti soggiorni in novembre e febbraio. Lo stesso comportamento di rilassata attesa e la medesima atmosfera da "accampamento" aveva già colpito la mia attenzione durante le osservazioni svolte nei giorni precedenti negli ampi viali alberati e contornati di giardini del CHU, dove si assiepano a volte intere famiglie in attesa di svolgere diverse attività sanitarie […].
Le altre persone che attendono in sala questa mattina, in numero decisamente minore, dall'aria più cittadina, mostrano invece un *look* occidentale con abiti abbastanza conformi alla moda di una metropoli europea e con atteggiamenti più contenuti. Non mancano persone, in particolare donne, che si situano nel mezzo tra le due tipologie descritte, perché combinano in modo originale abiti tradizionali con altri più contemporanei e di gusto occidentale, rinunciando difficilmente all'*hijab*, sempre però vivacemente colorati e in prevalenza con motivi floreali, talvolta sormontati da vistosi occhiali da sole fermati sulla parte alta della testa, a cui certamente in una città dalla luce così intensa già da gennaio, non sembra possibile rinunciare» (Marrakech, 28 febbraio 2019)».

Queste differenze nell'aspetto e nei comportamenti durante l'attesa, che in qualche modo rimandano ai differenti contesti culturali di provenienza, non solo urbani/rurali, ma anche tra parte vecchia e nuova della città, si ripetono, diventando di nuovo evidenti durante le visite mediche a cui si sottopongono e che ho la possibilità di osservare durante la mia presenza sul *campo*. Comunicazione con medici ridotta al minimo *versus* attiva interazione con domande su diagnosi e terapia, uomini che parlano per le proprie mogli *versus* interazione in prima persona da parte delle donne-pazienti, utilizzo esclusivo dell'arabo e/o dei vari dialetti berberi/*amazigh versus* lingua francese, sono solo alcune delle differenze tra questi due gruppi che l'osservazione sul *campo* restituisce. Viene così a ripresentarsi nello spazio clinico la duplicità culturale del Marocco contemporaneo in equilibrio dinamico tra tradizione e globalizzazione. Tale duplice dimensione domina trasversalmente la mia percezione della vita sociale in questa città, riproponendosi durante la frequentazione dei suoi spazi pubblici, dove però questi "due mondi" a volte appaiono nettamente separati, altre si incrociano, sfumando e confondendosi tra loro in molte circostanze, come accade al tramonto nella *place Jamaâ El-Fna*, suo cuore pulsante tra parte vecchia e nuova, ma anche, talvolta, in uno dei grandi *boulevard* della *nouvelle ville* puntellato di caffè e di negozi alla moda appartenenti a catene internazionali.

A proposito ancora di Marrakech, sorprendente città dall'evocativo nome, sempre Tahar Ben Jelloun scrive:

«Questo nome suona come una promessa, un sesamo, una passione possibile. Intanto la luce, mutevole, sublime, inebriante. È il paese piatto con un palmeto che si estende a perdita d'occhio. In fondo, le montagne che conservano sulle loro vette un po' di

neve. In fondo, il cielo che in certe ore della giornata passa dall'azzurro al rosso. Un cielo spesso libero, limpido. Case basse, edifici che non superano i cinque piani, ville, le seconde case degli uomini d'affari di Casablanca» (2010, p.159).

Le due dimensioni individuate nello spazio urbano della Marrakech contemporanea da me esplorata, quella ancora tradizionale e quella più globalizzata, sono poi attraversate trasversalmente da una complessa umanità che vi affluisce per motivi turistici, non solo dalle città occidentali in cerca di esotismo e avventura, oppure in fuga dai lunghi e piovosi inverni di metropoli europee come Parigi, ma anche da città marocchine quali Casablanca e Rabat o da tanti altri paesi islamici del Nord Africa e del Medio Oriente, spesso uomini d'affari e famiglie abbienti che hanno eletto la *ville rouge* a luogo d'evasione con la sua grande capacità ricettiva e la sua promessa di divertimenti e buon vivere.

Poco prima, nello stesso romanzo, sempre a proposito di questa città, lo scrittore marocchino così ancora si esprime:

«Chiunque voglia essere accarezzato dalla luce di questo paese venga a Marrakech quando la primavera precoce si risveglia, bagliori rossi volteggiano in cielo […]. Il vento risparmia Marrakech. Non soffia. Lì si riposa, si assenta gentilmente senza far rumore. Le montagne che si vedono da tutte le parti conservano la neve come una promessa. Il colore ocra si estende ovunque come un marchio di fabbrica» (2010, p. 129).

A Marrakech tutti gli edifici hanno il colore rosso-ocra per una precisa scelta di salvaguardia dell'immagine tradizionale della città e in questo, parte vecchia e nuova, si assomigliano e sfumano cromaticamente l'una nell'altra, presentandosi in lontananza come un'unica grande distesa piatta di volumi rossi e intense macchie di verde, i numerosi giardini pubblici e privati, alcuni segreti, disseminati nello spazio urbano della *ville jardin*. Tale singolare colore rosso-ocra resta lo stesso anche nel quartiere dove si concentra la maggior parte delle strutture dell'Universitè Cadi Ayyad, distante qualche chilometro da entrambe queste due parti della città, connotando ovviamente i numerosi edifici che compongono in particolare l'ospedale universitario Mohamed VI nel cui centro di diabetologia svolgo la mia ricerca.

6. Il servizio di diabetologia del Centre Hospitalier Universitaire di Marrakech e il suo programma di educazione terapeutica

Dopo il soggiorno di febbraio 2019, di conoscenza e presa di contatto con i diabetologi del CHU e di familiarizzazione con la struttura e i suoi servizi

endocrinologici mediante una prima intensa fase di osservazione non partecipante, dal 7 al 21 giugno[10] successivo ritorno sul *campo* per l'osservazione partecipante in profondità, con una presenza quotidiana e prolungata negli spazi clinici, avendo l'obiettivo di studiare il modello di cura del diabete del Département d'Endocrinologie, du Diabète, des Maladies Métaboliques et de la Nutrition. Gli spazi osservati[11] includono la sala d'attesa, le stanze per le visite ambulatoriali, quella del *day-hospital* (*hôpital du jour*) con relativo spazio per l'accoglienza dei pazienti in attesa dei prelievi e per la consumazione del pasto dopo i prelievi, stanze per il ricovero nel caso di scompenso glico-metabolico o di altre patologie endocrinologiche, spazi per l'educazione terapeutica, l'educazione nutrizionale, l'educazione all'attività fisica e allo sport, il *counselling* psicologico di gruppo, le riunioni periodiche dell'equipe sanitaria.

La presenza quotidiana negli spazi clinici dedicati alla cura del diabete mi consente oltre che di entrare in una parte dei suoi processi di funzionamento anche di raccogliere alcune interviste in profondità al personale sanitario, composto da medici strutturati e da specializzandi marocchini, ma anche provenienti da altri paesi africani come Congo, Mali e Gabon, per una convenzione esistente tra le reciproche università, e chiaramente ai pazienti più disponibili. Emerge immediatamente, dall'incrocio dei dati osservativi con quelli desunti dalle prime interviste, come area specifica e critica da approfondire, quella in generale del rapporto tra malattia cronico-metabolica e sue necessità terapeutiche nel contesto sociale marocchino da un lato e in particolare l'impatto delle pratiche culturali legate al *Ramadan* nell'ambito della religione islamica, relative a cibo e stile di vita, sulla sua gestione quotidiana dall'altro lato.

Le attività previste dal programma di ricovero per i pazienti diabetici di volta in volta selezionati[12] dai medici come più adatti a questo tipo di educazione terapeutica

[10] Questo soggiorno a Marrakech è stato finanziato dal "Programma di scambi internazionali tra l'Università degli Studi di Napoli Federico II ed Istituti di ricerca stranieri per la mobilità di breve durata di docenti, studiosi e ricercatori" alla cui selezione ho partecipato e in base al cui esito favorevole mi è stato concesso un *grant* il 21 marzo 2019 a sostegno della fase iniziale del progetto di ricerca di cui sono responsabile, sviluppato in collaborazione con l'Université Cadi Ayyad di Marrakech e intitolato "Analysis of cultural and social components of diabetes mellitus, its care processes and illness experience in Marrakech area (Morocco)", già approvato dal Comitato etico del CHU nel febbraio 2019.

[11] Nello stesso periodo di presenza in città sono riuscito anche a raccogliere alcune osservazioni nei vari spazi clinici (ambulatori e sala d'attesa) del Servizio endocrinologico di consultazione generale di Marrakech, disposto nel quartiere di *Guelitz* in pieno centro nella *nouvelle ville*, dove avviene lo *screening* dei pazienti diabetici poi inviati al CHU in quanto struttura universitaria di terzo livello in rete con le diverse unità territoriali.

[12] Sulla selezione dei pazienti per i ricoveri educativi mi vengono chiariti alcuni dei requisiti minimi necessari che, insieme a quelli clinici relativi allo scompenso glico-metabolico, includono motivazione e strumenti cognitivi e culturali adeguati a reggere l'intensa formazione erogata. Tutto ciò pone non pochi problemi rispetto a quei pazienti che invece, proprio per ragioni culturali e sociali, difficilmente

si svolgono sia di mattina che di pomeriggio e includono, oltre al monitoraggio della glicemia e alla gestione dell'insulina, lezioni in gruppo sul diabete e il corretto uso delle insuline, sul ruolo dell'alimentazione con nozioni di calcolo dei carboidrati, sull'importanza di sport e attività fisica con relativi consigli pratici. Rientrano nel programma settimanale anche una sessione di circa due ore di *counselling* di gruppo con uno psicologo del CHU in consulenza, per affrontare difficoltà emotive e relazionali prodotte dalla malattia, spesso causa di cattivo controllo e un'attività didattica nutrizionale finalizzata alla concreta preparazione di un pasto completo nella cucina disposta in reparto con la guida della dietista dell'équipe.

In particolare, nella parte restante di questo articolo, mi soffermerò a descrivere quanto rilevato durante la mia permanenza al centro diabetologico, partecipando quotidianamente, secondo la metodologia della ricerca etnografica, insieme allo staff sanitario e ai pazienti ricoverati, a tutto il programma settimanale di attività previste. Più in dettaglio mi focalizzerò sulla specifica pratica educativa della preparazione di un pasto completo da parte dei pazienti stessi durante l'ultimo giorno del ricovero, come esperienza concreta in cui confluiscono gli insegnamenti acquisiti sul corretto *management* del diabete con alcune tradizioni culinarie marocchine. La scelta di questo specifico focus di osservazione etnografica è dettata dall'idea che lo studio di una pratica educativa che ruota intorno alla preparazione di un pasto possa offrire un interessante varco di accesso a una serie di significati sociali e culturali inerenti la centralità del cibo nella cultura marocchina e la sua conseguente problematicità nella gestione di una malattia metabolica di natura cronica come il diabete mellito tutta centrata sull'autocontrollo.

6.1 Il cuore del problema

La responsabile dell'unità diabetologica il primo giorno del mio soggiorno di ricerca nel giugno 2019 mi mostra di nuovo, e questa volta più in dettaglio, gli spazi clinici della struttura, presentandomi le attività previste per i pazienti, dopo avermi fornito un camice del CHU recante sul taschino la palma simbolo dell'ospedale universitario che mi ospita (ma in qualche modo simbolo della città stessa, famosa per i suoi estesi palmeti) al fine di "facilitare" la mia presenza in reparto. Durante le nostre

lascerebbero la propria casa sospendendo le attività quotidiane per imparare a curarsi meglio, a meno di essere in critiche condizioni di salute (nel qual caso si tratterebbe però di un ricovero di urgenza), e che talvolta possono essere analfabeti o parlare solo le lingue berbere/*amazigh*, condizioni queste che li espongono di fatto a essere esclusi. I diabetologi del CHU, molto consapevoli di queste difficoltà, per altro indicate anche nella letteratura medica specialistica (Chadli *et al.* 2016), stanno lavorando con grande impegno e motivazione per elaborare strategie che richiedono certamente anche il coinvolgimento delle associazioni di pazienti e più in generale della società per l'allestimento di specifici programmi da portare in *loco*.

conversazioni, più volte, fa riferimento, parlando in inglese, a quanto nella pratica l'educazione terapeutica con i pazienti diabetici, sia di tipo 1 che 2, risulti molto faticosa da gestire, usando poi in francese l'espressione «une éducation thérapeutique très difficile». Tale enunciato mi colpisce molto per il tono intenso con cui viene recitato e perché, essendo formulato sul registro di una delle sue lingue ufficiali, mi sembra veicolare sul piano comunicativo e semantico l'importanza e la gravità della questione, suggerendo il cuore del problema nella gestione del diabete mellito in Marocco. Alla mia richiesta di chiarire la tipologia di difficoltà incontrate mi spiega che si tratta di un'utenza media, quella diabetica, estremamente complessa e variegata sul piano sociale, geografico e linguistico, per la presenza di precisi modelli culturali e religiosi che spesso confliggono con le prescrizioni sanitarie necessarie per mantenere un buon controllo glico-metabolico, anche per particolari modelli di genere, aggiungendo:

«*da'alsukari* [il diabete mellito] è una grossa sfida in Marocco e in altri paesi islamici per noi diabetologi, non solo perché non abbiamo tutte le insuline disponibili in Europa, né tanto meno alcune delle avanzate tecnologie per il monitoraggio delle glicemie e la gestione dell'insulina presenti sul mercato internazionale, ma soprattutto perché i nostri sforzi di educazione terapeutica sono spesso vanificati da una cultura tradizionale sul cibo e da uno stile di vita quotidiano molto radicato e difficilmente modificabile, spesso in aperto contrasto con le prescrizioni sanitarie che andrebbero seguite […]. La nostra, con la maggior parte dei pazienti qui in Marocco, diventa *une éducation thérapeutique très difficile*, una grossa sfida nel caso di persone che, per esempio, pur non avendo un buon controllo glico-metabolico, insistono nel praticare il digiuno durante il *Ramadan*, esponendosi a grossi rischi di salute, oppure più in generale non riescono a regolare lo stile di vita e la qualità e quantità dei cibi consumati […]. Qui in Marocco si eccede con zuccheri e grassi e sovrappeso e obesità sono in forte aumento» (Marrakech, 12 giugno 2019).

Queste parole mi ricordano le grosse quantità di zucchero che ho notato usare nella preparazione quotidiana del tè, un po' ovunque in giro per il Marocco. Mi riportano alla mente le abbondanti porzioni di dolci e gelati che ho visto consumare da adulti e giovani nella loro vita quotidiana nelle diverse città in cui ho soggiornato. Mi inducono a riflettere sui tanti sorrisi che ho incrociato sulla scena sociale, spesso già molto compromessi e danneggiati, nonostante la giovinezza, da una carente igiene orale media, ma anche da un'alimentazione con eccesso di zuccheri.

La responsabile dell'unità incalza spiegandomi ancora che un po' in tutto il Morocco, così come in altri paesi mussulmani, i medici possono avere rilevanti difficoltà a gestire pazienti che insistono nel volere digiunare nonostante le contrarie indicazioni sanitarie o che, per seguire queste ultime, non digiunano, ma vivono poi pesanti sentimenti di colpa e di esclusione. Chiarisce inoltre che è dovere comunque

dei diabetologi assisterli nel migliore modo possibile, nonostante le loro decisioni. Secondo la sua esperienza e quella del suo *team*, con molti dei cui membri ho modo di confrontarmi nel mio stare sul *campo*, le ragioni prevalenti che spingono una buona parte di diabetici a digiunare durante il *Ramadan* sono l'abitudine strutturata nel corso della propria vita all'astensione da cibo in questa ricorrenza di alto valore simbolico – *habitus* che la malattia non può modificare - e convinzioni personali in merito alla necessità di dover comunque osservare tale pratica piena di significati religiosi. Per alcuni, mi spiega, il digiuno si configurerebbe come un vero e proprio imperativo socio-culturale, per altri l'imperativo diventerebbe più esplicitamente religioso, per altri ancora si tratterebbe semplicemente di sentire di poterlo tollerare bene senza grossi problemi e quindi di non poterne fare a meno per sentirsi "normali". Le sue parole mi confermano il fatto che il consumo del cibo, non mero atto fisiologico, ma pratica carica di significati simbolici, sociali, culturali e religiosi, sia sempre un procedimento materiale attraverso cui le società costruiscono regole sociali, valori, ma anche legami e gerarchie (Lévi-Strauss 1958, 1968; Teti 1999, 2015; Guigoni 2009; Harris 2015).

I diabetologi del CHU mi fanno capire in più circostanze che risulta fondamentale costruire un adeguato spazio di consultazione con i pazienti mussulmani strettamente osservanti, precedentemente al *Ramadan*, circa due o tre mesi prima, in modo da aiutarli a migliorare, in vista del digiuno programmato, il loro compenso glico-metabolico. Tutto ciò comporta – penso io - di dover tenere conto non solo degli aspetti biomedici del diabete, ma anche delle rappresentazioni sociali e culturali oltre che delle dimensioni relazionali dei pazienti e dei loro familiari, e quindi richiede risorse, tempo, pazienza e disponibilità nella cura configurandosi come una sfida. Inoltre l'esperienza con tale complesso problema spinge i diabetologi del CHU a sottolineare che, al fine di poterlo gestire nel migliore modo possibile, riducendo condizioni rischiose per i pazienti, è utile, non solo responsabilizzarli di più con un loro attivo impegno sul piano dell'auto-controllo, ma anche coinvolgere pienamente i familiari e con essi le autorità religiose per la grossa efficacia che queste ultime possono avere in termini persuasivi sul comportamento dei singoli, e con esse ovviamente anche le associazioni dei malati e l'intera società.

I discorsi medici sui rischi di un cattivo controllo metabolico trovano una densa e inquietante rappresentazione nell'immagine dei diversi pazienti con amputazioni che incrocio durante la mia permanenza al CHU (ma anche negli altri ospedali visitati durante questo soggiorno di ricerca), sia in sala d'attesa su opportune sedie a rotelle, sia nella stanza dei ricoveri. Qui, per esempio, durante il *campo*, incontro un uomo di cinquantotto anni da poco amputato di alcune dita del piede destro a causa del diabete curato male nel suo paese di origine a circa centocinquanta chilometri da Marrakech. La sua condizione mi riconduce a quella anche più drammatica di un altro uomo di 42 anni, la cui storia pure ho potuto raccogliere in questa città, con amputazione più estesa, di metà della gamba sinistra, quale esito sempre di una cattiva gestione

quotidiana nel tempo della sua malattia. Infine le parole del tesoriere di *AMD des diabetiques*, una delle due associazioni di pazienti diabetici adulti di Marrakech, che ho intervistato il 27 febbraio 2019 nella sede associativa disposta in una modesta palazzina di una strada secondaria del quartiere *Guelitz* nella *nouvelle ville*, rimarcano tutti i danni che il diabete negli anni produce se non lo si cura seriamente, come dimostra l'elevato numero di pazienti afferenti a tale associazione con complicanze già avanzate e in molti casi con varie amputazioni.

6. 2 «Essayons encore»: semantica della malattia, tra cibo, relazioni e cultura

Il gruppo di pazienti ricoverati con cui interagisco, condividendo con essi e il personale sanitario la maggior parte delle loro attività diurne, distribuite tra mattina e pomeriggio, previste dall'intero programma terapeutico ed educativo durante la mia seconda settimana del soggiorno di ricerca di giugno 2019, è piuttosto variegato. Si compone di cinque persone: Zakharia, giovane infermiere in formazione di 22 anni, celibe e originario di Marrakech dove vive con la sua famiglia; Ahmed, operaio di una fabbrica tessile di 33 anni, anch'egli celibe, ma proveniente da un paesino a pochi kilometri da Marrakech dove risiede con la famiglia, anche se presente in città quotidianamente per lavoro; Amal di 29 anni, di un villaggio distante più di cento kilometri da Marrakech, ma ivi domiciliata in un appartamento con altre giovani donne e con un impiego di contabile in un'azienda cittadina; Fatima-Zohra di 54 anni, infermiera residente a Béni Mellal, città piuttosto grande e distante circa duecento kilometri da Marrakech, ma che ha scelto volontariamente di farsi seguire al CHU per risistemare il suo diabete scompensato, motivando questa decisione in ragione dell'elevata qualità di cure che qui può ricevere rispetto ad altre strutture territoriali a lei più vicine; Hamza, studente universitario di economia di 20 anni, originario di Marrakech e residente nel vecchio *dar* (casa tradizionale nell'*ancienne médina*) di famiglia con la madre e i quattro fratelli, due dei quali sposati e con prole. Sono tutti e cinque diabetici di tipo 1 con diverse esperienze alle spalle, tutti ricoverati per scompenso glico-metabolico e tutti motivati a rimettere in ordine la malattia migliorandone la gestione quotidiana, come ironicamente mi dice Amal durante una nostra conversazione nel corridoio prima di una lezione prevista dal programma terapeutico del ricovero educativo, usando la significativa espressione «essayons encore» («proviamo ancora»). L'allusione alla necessità di tentarci di nuovo, dopo il fallimento nella cura, di riprenderla correttamente, è chiara. Nel «proviamo ancora» di cui parla Amal ritrovo l'idea complessa di dover far fronte anche e soprattutto a un cambiamento culturale, che si traduce in una modifica dello stile di vita quotidiano, con le sue pratiche e abitudini, e più in generale sul piano di modelli cognitivi e relativi comportamenti. *Essayons encore* è anche il nome che Amal sceglie per il gruppo da lei creato su *WhatsApp* l'ultimo giorno del ricovero, in cui include non solo

gli altri quattro pazienti, ma anche me insieme a una parte dello staff sanitario. Questo diventa il canale attraverso cui si avvia un processo di condivisione di foto e video relativi alle varie attività svolte insieme durante il ricovero con particolare spazio a quanto accaduto al momento della preparazione del cibo e alla sua successiva consumazione tutti insieme sul grande tavolo della stanza dedicata all'*hôpital du jour*.

La preparazione del pranzo a cui con l'equipe medica sono poi invitato in una gioiosa atmosfera di condivisione è preceduta nel corso della settimana, come già accennato, da alcune lezioni sui componenti generali dell'alimentazione, svolte in un'apposita saletta per la formazione, con l'utilizzo di un portatile con programma *power-point*, cui fanno seguito ulteriori lezioni più specifiche sul calcolo dei carboidrati per il corretto conteggio delle dosi di insulina necessarie e più adeguate a tenere in equilibrio il diabete. Le lezioni, condotte dai vari specialisti e specializzandi del *team* endocrinologico, che si alternano in reparto tra attività formative e più propriamente cliniche, ivi incluse quelle svolte presso il Centro di consultazione generale disposto nel quartiere *Guelitz* nella *nouvelle ville* ad alcuni kilometri dal policlinico universitario, sono molto interattive e dinamiche, con l'attenta partecipazione di tutti i pazienti e la presenza di un crescente ottimismo che coinvolge il gruppo di lavoro concentrato di volta in volta intorno a *slides* chiare ed esplicative, a tabelle con valori numerici ed equivalenze, ma anche coinvolti a utilizzare una bilancia per il laborioso processo del calcolo dei carboidrati.

La preparazione del cibo avviene durante l'ultimo giorno del ricovero, quando i pazienti si spostano nella cucina presente in reparto, a loro dedicata. Qui, potendo finalmente mettere in pratica quanto hanno appreso nel corso delle attività educative della settimana, pesano il cibo provvedendo alla sua preparazione, dividendosi i compiti in modo equo e senza differenze di genere. Uomini e donne sono tutti e cinque pienamente coinvolti. Resto con loro in cucina tutto il tempo mentre, dopo aver lavato e tagliato le verdure, le dispongono con il pollo nella *tajine* pronta a essere collocata sul fuoco, scegliendo le spezie più adatte alla preparazione di un piatto tipico della tradizione marocchina, avendo anche già conteggiato la quantità di olio d'oliva da usare. Intanto che cuoce provvedono alla preparazione della tipica insalata marocchina fatta con pomodori, cetrioli, peperoni verdi e cipolle tagliate fini e poi predispongono la frutta in un contenitore da servire in tavola dopo averla lavata. Successivamente è il momento dell'allestimento della tavola con una bella tovaglia stesa sul grande tavolo nella stanza dell'*hôpital du jour*, cui segue il coinvolgimento di specializzandi e specialisti disponibili, oltre che delle infermiere. Sono invitato anche io a consumare insieme a loro il pranzo con il cibo appena preparato e accompagnato da una giusta dose di tipico pane marocchino. È un momento di grande allegria e socialità con la condivisione del pasto, l'abbattimento di alcune barriere tra medici e pazienti e la possibilità concreta, in un clima scherzoso e ironico, frutto anche dell'intensa settimana trascorsa insieme, di integrare prescrizioni biomediche e

cultura tradizionale specialmente intorno al cibo. In quest'atmosfera si riescono, in qualche modo, a sciogliere alcuni dei dilemmi (Ababou e El Maliki 2017) che queste due dimensioni, spesso in conflitto tra loro, attivano nella mente di chi ha il diabete. Sono inoltre particolarmente colpito dal fatto che durante l'allegra convivialità del pranzo i pazienti riescano a parlare anche di fatti molto personali, più di quanto erano riusciti a fare durante la sessione di *counselling* di gruppo qualche giorno prima, al punto che, avuto il consenso, decido di audio-registrare una parte degli scambi verbali.

Con la sua simpatia Zhakaria rompe il ghiaccio, partendo dal cibo e dal fatto che ha imparato a cucinare nella famiglia della sua ex fidanzata con cui aveva anche programmato il matrimonio. Confida però che, dopo aver loro spiegato di essere diabetico, ha avuto come risposta, sei mesi fa, l'immediato scioglimento del fidanzamento durato quasi due anni, a causa della pressione esercitata dai genitori sulla sua ex ragazza. Zhakaria aggiunge a proposito del *Ramadan* (da poco conclusosi e al seguito del quale gli si è scompensato l'equilibrio glico-metabolico):

«durante quest'ultimo *Ramadan* ho avuto glicemie pazze, ma sono abituato a fare il digiuno, l'ho sempre fatto e quindi non mi sono posto il problema di non farlo…anche quando ero fidanzato come avrei potuto non digiunare se non avevo ancora detto alla famiglia della mia ex che ero diabetico? E come posso oggi non digiunare durante il *Ramadan* dato che molte persone non sanno che ho questo problema?» (Marrakech, 20 giugno 2019).

Amal, dalla testa avvolta in un *hijab* dai colori vivaci che le lascia scoperto un ciuffo di capelli castani, gli fa eco accennando alle sue difficoltà con il fidanzato che avrebbe deciso lei però, alla fine, di lasciare perché

«stava sempre a chiedermi se il mio diabete poteva compromettere la mia capacità di avere figli e di farli sani, non diabetici…alla fine non ne ho potuto più e ho deciso di interrompere il rapporto…la cosa che più mi ha ferito, ma mi ha convinto che stavo facendo bene, è che lui alla fine è sembrato quasi sollevato che il nostro fidanzamento durato quasi quattro anni finisse così…dopo sono stata male e ho avuto molti problemi con la mia famiglia al paese che ha giudicato malissimo la fine del fidanzamento, dando a me la colpa di tutto, e così sono stata male, trascurandomi fino ad arrivare tre settimane fa qui per la visita, quando le dottoresse mi hanno convinto a ricoverarmi per riprovarci» (Marrakech, 20 giugno 2019).

Fatima-Zohra anche lei in *kaftano* e *hijab ton sur ton* interviene specificando di essersi sentita quasi come una mamma per gli altri durante la settimana, perché tutti e quattro più giovani di lei, e perché unica ad essere genitore con tre figli adulti,

nessuno dei quali però con diabete. Aggiunge alle osservazioni di Amal in merito al tema dello scompenso glico-metabolico quanto segue:

«la mia difficoltà con il diabete è che spesso mi sembra di non avere il tempo per fare tutto…i turni di lavoro, la gestione della casa in cui sono sola perché ho tre figli maschi, il primo è sposato e vive altrove, ma gli altri due, uno lavora, l'altro studia…non mi hanno mai aiutato e poi c'è mio marito che ha un negozio che lo impegna molto…e allora finisco per mettere da parte le mie cose, la cura del diabete, noi donne lo facciamo spesso mettendo prima figli, marito, casa e lavoro quando c'è…[aggiungendo nel guardarmi] così funziona in Marocco» (Marrakech, 20 giugno 2019).

Hamza, più silenzioso e introverso rispetto al gruppo, come già mostrato nel corso della settimana, stimolato dalle confidenze degli altri, dice di essersi scompensato dopo l'improvvisa morte del padre avvenuta circa un anno fa a cui è seguito un periodo difficile per una relazione, anche nel suo caso, finita male.

«Qualche mese dopo la morte di mio padre ho conosciuto all'università una ragazza con cui mi sono fidanzato e quando il mese successivo mia madre ha saputo di lei e ha voluto incontrarla ha avuto uno *shock* perché di carnagione molto più scura, venendo da un villaggio del Sud ed essendo anche più grande di me di due anni…alla fine sotto la pressione dei miei due fratelli maggiori mi ha convinto a lasciarla…dopo sono stato male e mi sono trascurato molto con il diabete, non volevo saperne…sono contento di aver fatto questo ricovero con voi perché ho imparato tante cose e oggi mi sono divertito a cucinare tutti insieme…Non pensavo avrei imparato tanto sul diabete cucinando qui con voi, a casa mia non ho mai cucinato, mia madre non mi ha mai insegnato a cucinare» (Marrakech, 20 giugno, 2019).

Ahmed, al momento di prendere la parola, parla in arabo, avendo un francese insufficiente a permettergli di esprimere un discorso più ampio e chiaro e non conoscendo l'inglese. Dai commenti degli altri capisco che pone anche lui il problema del *Ramadan*, del non potere non digiunare nel luogo in cui lavora, dove non tutti sanno della sua malattia.

Le articolate storie di Zakharia, Amal e degli altri, raccolte in ospedale e qui solo accennate, consentono di iniziare a riflettere sull'intricata trama simbolica e di significati, la "semantica della malattia" (Good 1977), così come si dipana tra relazioni e narrazione nel contesto sanitario osservato, il cui ordito rimanda alla complessa dimensione culturale in cui sono immersi gli attori sociali considerati, suggerendo diversificati percorsi interpretativi da sviluppare in concomitanza con l'avanzamento della ricerca tutt'ora in corso.

7. Luce ed ombre

Le interazioni fino a ora osservate in questo reparto ospedaliero universitario per la cura del diabete mellito insieme con il punto di vista degli attori sociali protagonisti, pazienti e operatori sanitari, restituiscono in definitiva un mondo molto complesso, riproponendo la centralità della dimensione culturale (Capello 2011) come variabile indispensabile per la comprensione più in profondità dei fenomeni che ruotano intorno all'esperienza di malattia in tale contesto. La letteratura medica, ma anche il punto di vista diretto degli endocrinologi del CHU, su questo fronte, risultano chiari e precisi quando fanno riferimento, per esempio, a un'area grigia, difficile da capire e controllare (la cultura *enigma* di cui si è parlato in apertura?). Tale area rimanda in modo evidente all'*habitus* culturale dei pazienti, e in particolare di una grossa fetta di essi, come mostra il diffuso caso del non riuscire a esimersi dal digiuno durante il *Ramadan* per molti di loro, nonostante la condizione diabetica. I dettagli legati alle storie di vita emersi nelle interazioni con i pazienti ascoltati a Marrakech, come si evince dalle parole stesse dei protagonisti, restituiscono una trama simbolica legata alla cornice sociale e culturale di appartenenza in cui questo tipo di malattia si colloca, scatenando una serie di reazioni e dinamiche, in cui identità, relazioni, emozioni, significati, pratiche si interconnettono in una prospettiva di grande complessità producendo una serie di effetti.

In particolare, proprio per esempio in merito alla gestione del cibo e all'astensione da esso durante il *Ramadan*, può risultare interessante evidenziare che alcune ricerche mostrano come ci sia una difficoltà da parte dei pazienti stessi a rispondere chiaramente alla domanda sul perché, nonostante il divieto dei medici a digiunare, non riescano poi a evitare di farlo, lasciando intravedere tutta una composita area di senso che meriterebbe di essere esplorata attraverso indagini, come chiariscono i ricercatori stessi, di natura qualitativa (Adarmouch *et al.* 2013).

Inoltre, se è vero che le raccomandazioni scientifiche disponibili sono chiare e dovrebbero guidare sempre in modo lineare la pratica sanitaria, è anche vero che quando i pazienti insistono nel voler digiunare, i medici devono accompagnarli nel migliore modo possibile, come pure i diabetologi del CHU ci hanno mostrato. Adarmouch *et al.* (2013) sottolineano inoltre che convincere i pazienti diabetici a non osservare il digiuno per preservare la propria salute richiederebbe in realtà una più profonda comprensione dell'intreccio di fattori sociali e culturali, oltre che relazionali, che si intersecano tra loro in maniera inestricabile, con specifico riferimento anche a quelli di natura più propriamente religiosa, in grado di condizionare e modellare atteggiamenti poi inadeguati alla condizione diabetica, motivando così la necessità, già accennata, di sviluppare ricerche di natura qualitativa – penso in proposito a quelle etnografiche - per meglio approfondire tali questioni, difficilmente comprensibili con le sole metodologie quantitative.

Infatti, nella direzione di provare a rispondere agli interrogativi sottesi a queste tematiche, la distinzione (Kleinman 1988; Young 2006) tra l'interpretazione biomedica della malattia (disease), il significato conferito dai pazienti alla propria esperienza di malattia (illness), insieme alla totalità degli attributi più propriamente culturali che in un determinato contesto la società dà a una specifica condizione di malattia (sickness), secondo il paradigma dell'antropologia medica (Mattingly e Garro 2000; Pizza 2005; Quaranta 2006; Zito 2016a), può costituire un'utile prospettiva in grado di guidare la ricerca etnografica. Come mostrano le esperienze riportate dai pazienti appena proposte e le riflessioni degli operatori sanitari che se ne prendono cura, per la sua forte specificità esistenziale e per la modalità con cui essa interrompe l'esperienza della vita quotidiana, la malattia in generale, e quella diabetica in particolare, attiva in coloro che la sperimentano complessi interrogativi in merito al suo significato, producendo dissonanze e fratture rispetto alle normali abitudini di vita come nel caso esplicito della gestione del cibo in Marocco. Si tratta ovviamente di interrogativi che vanno oltre ed eccedono la capacità della biomedicina stessa di darvi un senso, poiché finiscono con il toccare il significato stesso della vita individuale e sociale (Augé e Herzlich 1986). Ciò, come ho già avuto modo di mostrare altrove, proprio a proposito del diabete mellito, sembra ancora più vero e forte nel caso delle malattie croniche, per l'esteso impatto che hanno sulla vita quotidiana e sulla prospettiva futura delle persone che ne sono affette (Zito 2016a, 2016b, 2016c). I tentativi da parte degli esseri umani di attribuire un significato simbolico, che è sempre socialmente mediato, a ciò che accade, diventano parte integrante della malattia e della sua terapia, includendo diverse tipologie di valutazioni a cui però di fatto nella pratica clinica viene data poi scarsa rilevanza. Inoltre la malattia che è sempre anche un riconosciuto "fatto sociale" (WHO 1948), oltre che biologico, viene percepita e agita attraverso modelli cognitivi e comportamentali che sono stati trasmessi e quindi acquisiti da un determinato soggetto all'interno di un dato gruppo sociale in uno specifico contesto socio-culturale (Pizza 2005; Quaranta 2006). Infatti, al fine di rispondere alla fisiologica angoscia derivata dalla crisi di senso che l'esperienza stessa della malattia comporta nella vita di chi la scopre, e anche nei continui aggiustamenti che richiede in relazione ai cambiamenti del ciclo di vita, i pazienti attribuiscono a essa una serie di significati personali, trovando ovviamente nella propria cultura una pluralità di risposte, in cui dimensioni sociali e individuali si intrecciano e si mescolano in maniera inestricabile, come le narrazioni dei pazienti a proposito del diabete possono chiaramente mostrare in Italia (Zito 2016a) e in Marocco. A sostegno di ciò sembrano andare anche i dati sul fenomeno dell'ampio ricorso al giorno d'oggi alla medicina tradizionale, sotto forma di consumo di piante medicinali, di consultazioni di guaritori e di pellegrinaggi a santuari, per la cura[13] del diabete mellito in questo paese (Ababou e El Maliki

[13] Già nel corso della ricerca sul diabete svolta a Napoli in contesto pediatrico (Zito 2016a) mi sono

2017). L'utilizzo massiccio di tali terapie tradizionali riconferma il bisogno più ampio e tutto umano dei pazienti di vedersi rassicurati e riconosciuti in un sistema culturale più vicino e comprensibile, centrato su un'efficacia di natura simbolica (Schirripa 1996, 2014a; Lupo 1999, 2012, 2014; Schirripa e Vulpiani 2000).

Da questo punto di vista l'applicazione della metodologia etnografica in ospedale (Long, Hunter e van der Geest 2008; Zito 2016a, 2016b, 2017) può offrire un'occasione estremamente utile per la comprensione della complessità dei processi coinvolti nella cura di una malattia cronica come il diabete mellito nella società marocchina, aiutandoci forse a sciogliere quella dimensione di mistero e di insondabilità della cultura – l'*enigma* di cui si parlava in apertura -, non sempre però così luminoso, e, con pazienza e tempo, affondando nella "semantica della malattia" (Good 1977), contribuire a dissolvere, in collaborazione con i medici e la società, alcune sue "ombre" per garantire, attraverso adeguate strategie (Seppilli 1996, 2014) sul piano anche pratico e applicativo (Palmisano 2014), una salute più equa (Schirripa 2014b) e consapevole per tutti, pur nel rispetto dei *frames* culturali di base, peraltro sempre dinamici e in cambiamento.

Riferimenti bibliografici

Ababou, M., El Maliki, A.
- *Sociologie de la maladie Chronique (Cas du Diabète au Maroc)*. Rabat: LASDES, 2017

Abdelgadir, E.I., Hassanein, M.M., Bashier, A.M., Abdelaziz, S., Baki, S., *et al.*
- "A prospective multi-country observational trial to compare the incidences of diabetic ketoacidosis in the month of Ramadan, the preceding month, and the following month (DKAR international)", *Journal of Diabetes & Metabolic Disorders*, vol. 15, 2016, pp. 1-6

imbattuto in storie di famiglie originarie del Marocco, ma anche dell'Algeria, poi stabilitesi in Campania a seguito di processi migratori, relative al ricorso a forme di medicina tradizionale per far fronte a tale patologia nei loro bambini. Alcune di esse, al rientro per le ferie estive nel loro paese, dopo aver ivi consultato dei guaritori locali (bisogno su cui ci si dovrebbe porre alcune domande), avrebbero deciso di sospendere l'insulina esogena giudicata da tali terapeuti come la "causa" della persistenza del diabete contratto in Italia dai loro figli, portando però questi ultimi quasi al coma, trattandosi infatti di casi di diabete mellito di tipo 1 caratterizzati da una condizione di insulino-dipendenza e quindi non di tipo 2, alla cui gestione, forse, tali guaritori sarebbero stati invece più abituati con il ricorso a trattamenti basati su piante medicinali.

Adarmouch, L., El Ansari, N., Ouhdouch, F., Amine, M.
- "The Behavior of Muslim Type 2 Diabetic Patients towards the Fasting of Ramadan", *Ibnosina Journal of Medicine and Biomedical*, vol. 5, n. 6, 2013, pp. 335-338

Addi, L.
- *Deux anthropologues au Maghreb: Ernest Gellner et Clifford Geertz*. Paris: Éditions des archives contemporaines, 2013

Aït Mous, F., Ksikes, D.
- (a cura di), *Le tissu de nos singularités. Vivre ensemble au Maroc*. Casablanca: En toutes lettres, 2016

Al Arouj, M., Bouguerra, R., Buse, J., Hafez, S., Hassanein, M., *et al.*
- "Recommendations for management of diabetes during Ramadan", *Diabetes Care*, vol. 28, 2005, pp. 2305-2311

Augé, M.
- "L'anthropologie de la maladie", *L'Homme*, vol. XXVI, n. 1/2, 1986, pp. 81-90

Augé, M., Herzlich, H.C.
- (a cura di), *Il senso del male: antropologia, storia e sociologia della malattia*. Milano: Il Saggiatore, 1986

Benaji, B., Mounib, N., Roky, R., Aadil, N., Houti, I.E., *et al.*
- "Diabetes and Ramadan: review of the literature", *Diabetes Res. Clin. Pract.*, vol. 73, n. 2, 2006 pp. 117-125

Ben Jelloun, T.
- *Marocco, romanzo*. Torino: Einaudi, 2010

Bert, G.
- *Medicina Narrativa*. Roma: Il Pensiero Scientifico Editore, 2007

Bourdieu, P.
- *Per una teoria della pratica. Con tre studi di etnologia cabila*. Milano: Raffaello Cortina, 2003

Boutayeb, W., Lamlili, M.E.N., Boutayeb, A., Boutayeb, S.
- "Estimation of direct and indirect cost of diabetes in Morocco", *Journal Biomedical Science and Engineering*, vol. 6, 2013, pp. 732-738

Canetti, E.
- *Le voci di Marrakech*. Milano: Adelphi, 1983

Capello, C.
- "Anthropopoiesis, embodiment and religious ritual in Morocco: toward a new theoretical approach", *Journal of Mediterranean Studies*, vol. 20, n. 1, 2011, pp. 163-177

Chadli, A., El Aziz, S., El Ansari, N., Ajdi, F., Seqat, M., *et al.*
- "Management of diabetes in Morocco: results of the International Diabetes Management Practices Study (IDMPS) - wave 5", *Ther. Adv. Endocrinol. Metab.*, vol. 7, n. 3, 2016, pp. 101-109

Crapanzano, V.
- *The Ḥamadsha. A study in Moroccan Ethnopsychiatry*. Berkeley: University of California Press, 1973
- *Tuhami. Ritrato di un uomo del Marocco*. Roma: Meltemi, 1995

Dinar, Y., Belahsen, R.
- "Diabetes Mellitus in Morocco: Situation and Challenges of Diabetes Care", *Journal of Scientific Research & Reports*, vol. 3, n. 19, 2014, pp. 2477-2485

Di Tolla, A.
- (a cura di), *Percorsi di transizione democratica e politiche di riconciliazione in Nord Africa*. Napoli: Editoriale Scientifica, 2017

Garro, L.
- "Chronic illness and the construction of narratives", in M.J., Del Vecchio Good, P., Brodwin, B., Good, A., Kleinman (a cura di), *Pain as human experience. An anthropological perspective*, pp. 100-137. Berkeley: University of California Press, 1992

Geertz, C.
- *Islam. Lo sviluppo religioso in Marocco e in Indonesia*. Milano: Raffaello Cortina, 2008

Geertz, C., Geertz, H., Rosen, L.
- *Meaning and Order in Moroccan Society: Three Essays in Cultural Analysis with a Photographic Essay by Paul Hyman*. Cambridge: Cambridge University Press, 1979

Gellner, E.
- *Saints of the Atlas: Ernest Gellner*. London: Weidenfeld and Nicolson, 1969

Good, B.J.
- "The Heart of What's the Matter: The Semantics of Illness in Iran", *Culture, Medicine and Psychiatry*, vol. I, n.1, 1977, pp. 25-58
- *Narrare la malattia. Lo sguardo antropologico sul rapporto medico-paziente*. Torino: Einaudi, 2006

Guigoni, A.
- *Antropologia del mangiare e del bere*. Campospinoso (PV): Altravista, 2009

Harris, M.
- *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*. Torino: Einaudi, 2015

International Diabetes Federation
- *IDF DIABETES ATLAS Eighth edition*, 2017

Kleinman, A.
- *The Illness Narratives*. *Suffering, Healing and the Human Condition*. New York: Basic Books, 1988

Kumagai, A.K., Murphy, E.A., Ross, P.T.
- "Diabetes stories: use of patient narratives of diabetes to teach patient-centred care", *Adv. in Health Sci. Educ. Theory Pract.*, vol.14, n. 3, 2009, pp. 315-326

Le Breton, D.
- *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*. Milano: Raffaello Cortina, 2007

Lévi-Strauss, C.
- *Anthropologie Structurale*. Paris: Plon, 1958
- *Mythologiques*. Paris: Plon, 1968

Littlewood, R.
- "Why narratives? Why now?", *Anthropology & Medicine*, vol. 10, n. 2, 2003, pp. 255-261

Long, D., Hunter, C., van der Geest, S.
- "When the field is a ward or a clinic: Hospital ethnography", *Anthropology & Medicine*, vol.15, n. 2, 2008, pp. 71-78

Lupo, A.
- "Capire è un po' guarire: il rapporto paziente-terapeuta tra dialogo e azione", *AM. Rivista della Società italiana di antropologia medica*, n. 7/8, 1999, pp. 53-92
- "Malattia ed efficacia terapeutica", in D., Cozzi (a cura di), *Le parole dell'antropologia medica. Piccolo dizionario*, pp. 127-155. Perugia: Morlacchi, 2012
- "Antropologia medica e umanizzazione delle cure", *AM. Rivista della Società italiana di antropologia medica*, n. 37, 2014, pp. 105-126

Malinowski, B.
- *Argonauti del Pacifico occidentale. Riti magici e vita quotidiana nella società primitiva*. Torino: Bollati Boringhieri, 2004

Mattingly, C.
- *Healing dramas and clinical plots. The narrative structure of experience*. Cambridge: Cambridge University Press, 1998

Mattingly, C., Garro, L.
- (a cura di), *Narrative and the Cultural Construction of Illness and Healing*. Berkeley: University of California Press, 2000

Mol, A.M.
- *The Logic of Care. Health and the Problem of Patient Choice*. London: Routledge, 2008

Mol, A.M., Law, J.
- "Embodied Action, Enacted bodies: the Example of Hypoglycaemia", *Body & Society*, vol. 10, n. 2/3, 2004, pp. 43-62

Palmisano, A.L.
- "Prefazione", *DADA Rivista di Antropologia post-globale*, n. 2, Speciale "Antropologia applicata", 2014, pp. 9-12

Piasere, L.
- *L'etnografo imperfetto. Esperienza e cognizione in antropologia*. Roma-Bari: Laterza, 2002

Pizza, G.
- *Antropologia medica. Saperi, pratiche e politiche del corpo*. Roma: Carocci, 2005

Quaranta, I.
- (a cura di), *Antropologia Medica. I testi fondamentali*. Milano: Raffaello Cortina, 2006

Rachik, H.
- *Usages de l'identité Amazighe au Maroc*. Casablanca: Imprimerie Najah El Jadida, 2006
- *Le proche et le lointain. Un siècle d'anthropologie au Maroc.* Marseille: Éditions Parenthèses; Aix-en-Provence: Maison méditerranéenne des sciences de l'homme, 2012

Said, E.W.
- *Orientalism*. London: Penguin books, 1991

Salti, I., Bénard, E., Detournay, B., Bianchi-Biscay, M., The EPIDIAR Study Group, *et al.*
- "A population-based study of diabetes and its characteristics during the fasting month of Ramadan in 13 countries: results of the Epidemiology of Diabetes and Ramadan 1422/2001 (EPIDIAR) study", *Diabetes Care*, vol. 27, 2004, pp. 2306-2311

Schirripa, P.
- "Promesse e minacce della medicina tradizionale africana", *AM. Rivista della Società italiana di antropologia medica*, n. 1/2, 1996, pp. 155-178
- *Le politiche della cura. Terapie, potere e tradizione nel Ghana contemporaneo*. Lecce: Argo, 2014a
- "Ineguaglianze in salute e forme di cittadinanza", *AM. Rivista della Società italiana di antropologia medica*, n. 37, 2014b, pp. 59-80

Schirripa, P., Vulpiani, P.
- (a cura di), *L'ambulatorio del guaritore. Forme e pratiche del confronto tra biomedicina e medicine tradizionali in Africa e nelle Americhe*. Lecce: Argo, 2000

Selihi, Z., Berraho, M., El Rhazi, K., El Achhab, Y., El Marrakchi, A., *et al.*
- "Risk factors for degenerative complications in patients with type 2 diabetes: nested case-control study 'epidiam' Morocco", *Journal of Diabetes, Metabolic Disorders & Control*, vol. 4, n. 2, 2017, pp. 40-46

Seppilli, T.
- "Antropologia medica: fondamenti per una strategia", *AM. Rivista della Società italiana di antropologia medica*, n. 1/2, 1996, pp. 7-22

- "Antropologia medica e strategie per la salute", *AM. Rivista della Società italiana di antropologia medica*, n. 37, 2014, pp. 17-32.

Tazi, M.A., Abir-Khalil, S., Chaouki, N., Chergaoui, S., Lahmouz, *et al.*
- "Prevalence of the main cardiovascular risk factors in Morocco: results of a National Survey, 2000", *J. Hypertens.*, vol. 21, n. 5, 2003, pp. 897-903

Teti, V.
- *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*. Roma: Meltemi, 1999
- *Fine pasto. Il cibo che verrà*. Torino: Einaudi, 2015

World Health Organization
- *Constitution of the World Health Organization: Basic Document*. Geneva: World Health Organization, 1948

Young, A.
- "Antropologie della illness e della sickness", in I., Quaranta (a cura di), *Antropologia medica. I testi fondamentali*, pp. 107-147. Milano: Raffaello Cortina, 2006

Zito, E.
- *Vivere (con) il diabete. Uno sguardo antropologico su corpo, malattia e processi di cura*. Milano: Ledizioni, 2016a
- "Tra Scilla e Cariddi: diventare adulti in un reparto di medicina", *EtnoAntropologia*, vol. 4, n. 1, 2016b, pp. 131-150
- "Condividere l'esperienza, conoscere la malattia, comprendere il corpo: campi-scuola per giovani diabetici", *DADA. Rivista di Antropologia post-globale*, vol. VI, n. 2, 2016c, pp. 77-106
- "Un antropologo in ospedale. Etnografia in un'istituzione biomedica universitaria, tra intersezioni disciplinari e contaminazioni metodologiche", *Lares*, vol. LXXXIII, n. 3, 2017, pp. 509-525

Autori di questo numero

BARBARA BISCOTTI è una storica dei diritti dell'antichità ed insegna attualmente presso il Dipartimento di Giurisprudenza dell'Università di Milano - Bicocca e presso l'Accademia degli Allievi Ufficiali della Guardia di Finanza di Bergamo. È autrice di numerose monografie (*Curare bona. Tutela del credito e custodia del patrimonio tra creditori e debitore, Produzione e scienza del diritto: storia di un metodo* [con A. Cenderelli], *Dal pacere ai pacta conventa. Aspetti sostanziali e tutela del fenomeno pattizio dall'epoca arcaica all'editto giulianeo*), saggi e articoli su temi del diritto antico, anche in una prospettiva storico-comparatistica.
Contatto: barbara.biscotti@unimib.it

SALVATORE COLAZZO è Professore ordinario di Pedagogia Sperimentale all'Università del Salento. Già docente di ruolo alla scuola di didattica del Conservatorio di Musica "N. Piccinni" di Bari. Giornalista. Presidente dei corsi di studio di area pedagogica, in precedenza è stato preside della Facoltà di Scienze della Formazione, Scienze Politiche e Sociali. I suoi interessi di ricerca intendono produrre un allargamento dei confini delle discipline pedagogiche, chiamandole a dialogare con le scienze biomediche, con la sociologia, l'antropologia, la storia. È membro di numerose società scientifiche e ha al suo attivo circa 600 articoli pubblicati in riviste, libri collettanei e enciclopedie. Assieme ad Ada Manfreda dirige la Summer School di Arti Performative e Community Care. Tra le ultime pubblicazioni, la curatela di un manuale universitario: *Istituzioni di Pedagogia e Didattica: manuale dell'attività educativa e sociale* (Pearson 2016); *Service learning tra didattica e terza missione* (con P.G. Ellerani, Unisalento 2018); *La comunità che apprende* (con A. Manfreda e S. Patera, Amaltea, 2016); *La comunità come risorsa* (con A. Manfreda, Armando, 2019). Dirige per Siba-Ese Unisalento la collana: "Sapere pedagogico e pratiche educative" e per Armando editore la collana "Frontiere dell'educazione".

PAOLO CORVO is an associate professor of Sociology at University of Gastronomic Sciences. He deals with issues related to food and consumption, sustainable food and wine tourism, indicators of quality of life, well-being and happiness. He has carried out researches and training activities for public and private corporations on arguments related to tourism and the socio-economic development of the territory, the processes of globalization and civil society.
p.corvo@unisg.it

ELISABETTA DALL'Ò è un'antropologa culturale ed è assegnista di ricerca presso il Dipartimento Culture, Politica e Società dell'Università degli Studi di Torino. È redattore per la rivista di microstoria "Contesti". Da anni svolge attività di ricerca sul tema dei cambiamenti climatici in area alpina, e sull'Antropocene. È autrice di diverse pubblicazioni (tra cui: *Il senso della morte. La Valle d'Aosta tra santi e riti funebri*), e di numerosi articoli sui temi della sostenibilità alimentare.
Contatto: *elisabetta.dall.1@gmail.com*

ROBERTA DAMENO è una sociologa del diritto e insegna Sociologia del diritto presso l'Università di Milano - Bicocca. È autrice di monografie (tra cui: "*Identità e diritti*" e [con M. Verga], *Garantire i diritti*) e di numerosi articoli sui temi dei diritti umani, dei diritti delle persone transgenere e dell'educazione al cibo.
Contatto: roberta.dameno@unimib.it

STEFANO DE MATTEIS, abilitato *full professor* dal dicembre 2013, si è occupato di rappresentazioni simboliche, pratiche performative e processi rituali. Ha dedicato ricerche alla cultura popolare, alla religiosità e alla devozione: da *Antropologia delle anime in pena* (scritto con Marino Niola) fino alla *Madonna degli esclusi* (2011) e a *Mezzogiorno di fede. Il rito tra esperienza, memoria e storia* (2013).
Su Napoli ha scritto *Lo specchio della vita* edito dal il Mulino 1991 e *Napoli in scena. Antropologia della città del teatro* per Donzelli nel 2012.
Ha diretto la collana di antropologia *Mnemosyne* ed è stato tra i fondatori delle "Opere di Ernesto de Martino" dove ha curato la nuova edizione di *Naturalismo e storicismo nell'etnologia*. Dal 1999 direttore editoriale de *L'ancora del mediterraneo* per la saggistica pubblicando antropologia, storia e scienze sociali, memorie e biografie, inchieste e *non fiction*. Per l'edizione italiana delle opere di Victor Turner ha curato *Dal rito al teatro*, *Antropologia della performance* e *Antropologia*

dell'esperienza (il Mulino 2014). È autore di *Ernesto de Martino tra magia e civiltà* (in sei puntate per Radio 3, 2015).
Ha diretto il Laboratorio di antropologia culturale, sociale e audiovisivi "Annabella Rossi" dell'Università di Salerno. Attualmente insegna a Roma Tre.
Ultima ricerca pubblicata: *Le false libertà. Verso la postglobalizzazione*, Milano, Meltemi 2017.

STEFANIA ANNA DE SANTIS, laureata in Scienze Pedagogiche nel 2013, è attualmente dottoranda in Human and Social Sciences, XXXI Ciclo, e collabora con la Cattedra di Pedagogia Sperimentale dell'Università del Salento.
Ha svolto attività di tutorato presso il Dipartimento di Storia, Società e Studi sull'Uomo nell'ambito dei Tirocini Formativi Attivi (II Ciclo). Ha collaborato con Espèro Srl (Start Up dell'Università del Salento) nella realizzazione del progetto 'Apulia Cultural Identity Paths', volto allo sviluppo locale e di comunità attraverso la valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale, svolgendo attività di ricognizione delle risorse immateriali e di ricerca sul campo mediante interviste narrative a testimoni privilegiati.
I suoi interessi di ricerca riguardano la Pedagogia del Patrimonio Culturale, le pratiche narrative e di orientamento connesse ai processi di capacitazione volti allo sviluppo di comunità. Il suo progetto di dottorato la vede impegnata nella progettazione di un dispositivo pedagogico che valorizzi il patrimonio culturale immateriale di un territorio per la promozione dell'imprenditività dei giovani: un intervento educativo che metta in valore il *know-how* di una comunità e incrementi la capacità dei soggetti di leggere le potenzialità espresse dal proprio territorio, in ottica di un'autopromozione compatibile con uno sviluppo sostenibile.
Ha pubblicato i seguenti articoli: *Il patrimonio culturale immateriale: una sfida pedagogica* (2018); *Il ruolo dell'educazione per la governance del patrimonio culturale immateriale* (2018); *La differenza come leva di trasformazione emancipatrice del singolo e delle comunità: modelli teorici e dispositivi di intervento* (2019).

ERNESTO DI RENZO, già assegnista di ricerca e ricercatore TDa nel SSD M-DEA/01, è docente a contratto degli insegnamenti di Antropologia del gusto, Antropologia del turismo, Antropologia dei patrimoni culturali e gastronomici presso le Facoltà di Lettere dell'Università di Roma Tor Vergata. Presso lo stesso Ateneo insegna Scienze demoetnoantropologiche alla facoltà di Medicina e Chirurgia e, dal 2010, è coordinatore didattico del master di I° livello in "Cultura alimentare e delle tradizioni enogastronomiche", nonché membro del collegio di dottorato in Beni Culturali e Territorio. Svolge continuativa attività di relatore intervenendo a seminari, master e convegni scientifici in Italia e all'estero (Brasile, Bosnia, Serbia, Francia,

Grecia, Cuba, Svezia). In qualità di esperto, interviene con continuità a programmi radiofonici e televisivi (Rai1, Rai3, Rai Italia, Rai news24, tv2000) su temi riguardanti le pratiche sociali e culturali del mangiare contemporaneo. Ha ricevuto incarichi da istituzioni pubbliche e private per attività di consulenza e di ricerca socio-antropologica sul campo, interessandosi allo studio dei revival folklorici in ambito rurale, alla patrimonializzazione dei beni culturali immateriali, alle modificazioni delle abitudini alimentari e alla produzione di valori simbolici e identitari attorno al cibo. Ha curato su incarico della Società Geografica Italiana la redazione del dossier di candidatura della Perdonanza Celestiniana nella Lista Rappresentativa dei Beni Culturali Immateriali dell'UNESCO. Nel 2018 è stato insignito dall'Associazione della Stampa Estera in Italia del premio di miglior divulgatore del 2018 della cultura alimentare. Sempre nello stesso anno è stato insignito del premio nazionale "G. Merli" per l'Ambiente.
Fra i suoi più recenti articoli: (2019), *Il farro. Un retroinnovazione alimentare tra gusto della necessità e gusto del lusso*, La Rivista di Scienza dell'Alimentazione, numero II, Luglio-Settembre 2019, anno 48, pp.10-11; (2019), Oinos, vinum, Wine. *I plusvalori del vino tra scienza, cultura ed esperienze del gusto*, Atti del convegno internazionale "I paesaggi del vino nel cinema e nella letteratura", Grumello del Monte (BG), giugno 2016, in M.P. Arpioni, F. Della Costa, *I paesaggi del vino. Immagini e rappresentazioni*, Firenze, Pacini Editore, pp. 118-124; (2019), *Tradizioni folkloriche e pratiche dell'alimentazione tra vecchie e nuove ritualità del mangiare locale*, in Padovano R. (a cura di), *Il cibo e le sue rappresentazioni. Un viaggio nella Valle del Sacco*, Padova, Esedra, pp. 197-206; (2019), *Per una lettura attuale dei piatti tipici della Valle del Sacco*, in Padovano R. (a cura di), *Il cibo e le sue rappresentazioni. Un viaggio nella Valle del Sacco*, Padova, Esedra, pp. 207-217.

MICHELE F. FONTEFRANCESCO (Alessandria, 1983) is a social anthropologist specialised in economic anthropology. He completed his bachelor and master studies at the University of Eastern Piedmont and doctoral studies at Durham University. Since 2012, he has taught and conducted research at University of Gastronomic Sciences, where he is an Assistant Professor in Cultural Anthropology. His research focuses on local development in Italy and Eastern Africa.

ROSSELLA GALLETTI holds a Ph.D. in Ethno-Anthropological Disciplines (M-DEA/01) at the University of Naples Suor Orsola Benincasa where she is lecturer in the Laboratories of Anthropology of Symbols and Body Languages. She teaches Sustainable Food and wine Tourism at the University of Naples Federico II. Since 2012 she is member of the Center of Social Researches of the Mediterranean Diet, *MedEatResearch*. Her researches focus on the identity policies and the practices of

social distinctions through food consumption in the Mediterranean cultures and the South of Italy. She wrote the following essays about food anthropology: "*Crossing over the food*: cibo, identità, globalizzazione. Una analisi dei processi di formazione identitaria tra Campania e Minnesota", Pensa Multimedia, Lecce, in press; Moro E., Galletti R., "Sharing food and conviviality in the Mediterranean Diet. Some ethnographic examples", proceedings of the International Symposium "Making Food in Human and Natural History" edited by Minpaku (National Museum of Ethnology, Osaka- Japan) Special Research Project Series 2 'Human and natural history in the system of food production', in press; "A lezione di cucina napoletana. Come i bambini della scuola primaria vengono educati alle culture del cibo nei Quartieri Spagnoli di Napoli", in *Comunicazione punto doc*, n. 16, luglio 2017; Galletti R., Mauriello M., Sanità H., "Seasonality and Resistance Strategies. The Neapolitan Christmas Feast", proceedings of the International Conference "Food and weather" Sorbonne and Goethe-Institut de Paris, series "MétéoS", Edition Hermann, 2015; "Il dono di Natale. Scambio e reciprocità nell'ultimo grande potlach contemporaneo", Annali 2011-2012 of the University Suor Orsola Benincasa, Napoli, 2012

JOHN GRAY is Emeritus Professor at the Department of Social Anthropology and Development Studies at University of Adelaide (South Australia). He has conducted intensive ethnographic fieldwork research in Nepal and in the Scottish Borders. From these researches he has authored three monographies: *At Home in the Hills: Sense of Place in the Scottish Borders* (Berghahn Books), *Domestic Mandala: Architecture of Lifeworlds in Nepal* (Ashgate) and *'The Householder's World: Purity, Power and Dominance in a Nepali Village* (Oxford).
john.gray@adelaide.edu.au

HÉLÈNE HOUDAYER is a researcher at the Literature University Paul-Valéry in Montpellier, within the Sociology Department. She has developed a speciality around the environmental theme: territorial governance, outdoor activities, feeding, waste management, sustainable development, humanity.
Hélène Houdayer also participates to a research project carried by the Center for Functional and Evolutionary Ecology in Montpellier around biodiversity in an interdisciplinary perspective (CNRS-UMR 5175).

MADDALENA LONGHI ha conseguito la laurea magistrale in Lingue Moderne per la Comunicazione e la Cooperazione Internazionale nel 2018 presso l'Università di Padova. Dopo aver concluso il percorso Erasmus alla Freie Universität di Berlino, è rimasta in Germania, dove tutt'ora risiede e lavora, per condurre una tesi di ricerca di

taglio antropologico in centri di accoglienza per rifugiati, focalizzandosi sul ruolo del cibo nel processo di integrazione. Durante questo periodo, ha affiancato la fase di ricerca con attività di volontariato, seguendo i bambini nel dopo scuola in uno dei centri analizzati, avendo già esperienza come insegnante di inglese per la scuola materna. È parte del gruppo di ricerca FOR (Food and Refugee) radicato all'Università di Padova.

ANTONIO LUIGI PALMISANO ha lavorato come ricercatore e docente presso numerose Università italiane e straniere (Berlin, Leuven, Addis Abeba, Göttingen, Roma, Torino, Trieste) e svolto pluriennali ricerche sul terreno in Europa, Africa dell'Est e Asia Centrale.
In Europa è stato incaricato dal 1990 al 1992 al progetto internazionale "Foundations of a New European Legal Order", presso il Centre for the Study of the Foundations of Law, Katholieke Universiteit, Leuven. In Ethiopia, presso l'Università di Addis Ababa, si è occupato di ricercare sui processi politici di manipolazione delle reti sociali nei processi di soluzione dei conflitti, analizzando dal 1992 al 1997 il diritto consuetudinario tribale in relazione al diritto statuale federale. In Afghanistan, in qualità di Senior Advisor for Judicial Reform, ha lavorato con la Judicial Reform Commission dal 2002 al 2004. Insieme a questa e altre istituzioni internazionali (Kabul University, Unicef, Who) ha diretto ricerche estensive sulle forme alternative di soluzione dei conflitti e sulla struttura e organizzazione della giustizia informale in Asia. Ha condotto infine *survey researches* sulla relazione fra diritto consuetudinario, diritto informale, e diritto statuale in Ecuador, Paraguay, Guatemala, Argentina e Cuba, elaborando una analisi critica della relazione fra sistemi giuridici, ordine sociale e ordine dei mercati. Palmisano intende il *fieldwork* come stile di vita.

RONALD A. REMINICK, psychological anthropologist, earned his Ph.D. from the University of Chicago in 1973. In the late 1960's, funded by the National Institute of Mental Health, he conducted research on gender identity and ritual symbolism in the remote highlands of Ethiopia.
Two consecutive Fulbright grants in the mid-1990's facilitated his contribution to the development of the Master's Programme in Social Anthropology at Addis Ababa University while conducting six major research projects. In 2005 he worked in Bahir Dar, Ethiopia on a Fulbright Senior Scholar's Grant developing a social science research program for Bahir Dar University.
He has conducted field research on indigenous healing in South India, Belize and Appalachia. He is now actively engaged in research on indigenous cosmology and spiritual healing in Hawai'i.

He is the author of eight books and twenty-one juried single and co-authored articles. He is co-director of C.S.U's. Center for Healing Across Cultures and is trained in reiki healing, massage therapy and shamanic practice.
Dr. Reminick is Professor Emeritus of Anthropology at Cleveland State University.

DONATELLA SCHMIDT, PhD in Antropologia Culturale all'Indiana University, US (1991) e post-doc all'Université de Paris X (1993-94), è docente di Etnologia all'Università di Padova. Ha condotto ricerche presso gli Mbya-Guaranì in Argentina, Paraguay (1987-1988) e Brasile (2013,2014,2015); si è occupata di pratiche politiche della minoranza migrante e della società maggioritaria (1999-2008). Attualmente coordina il gruppo di ricerca FOR su temi riguardanti rifugiati e richiedenti asilo ed è Principal Investigator del progetto collaborativo europeo HERA *Food2Gather. Exploring foodscapes as public spaces for integration.* È fondatrice del gruppo "Sant'Antonio tra antico e contemporaneo" al fine di esplorare fenomeni della devozione antoniana anche alla luce dei processi migratori. Tra i suoi lavori menzioniamo i libri *Do you have an opy? Politics and Identity among the Mbya-Guarani of Argentina and Eastern Paraguay* (1994); *Antropologia del grigio: l'altro visto dall'altro* (2001); *Tre Paesi, un progetto* (2004); *Il noi politico del Nordest. Migranti, locali e Victor Turner* (2010); *Etnografie collaborative e questioni ambientali* (2012); *Tra Sciamani, rivitalizzazione e turismo. Storia di un fenomeno di globalizzazione religiosa tra i Guaranì del Sud del Brasile* (2018).

PAOLA TINÈ is a PhD scholar at the Department of Social Anthropology and Development Studies at University of Adelaide (South Australia). She has conducted ethnographic research in South Australia and in Nepal. Her research interests include food practices, family dynamics, consumerism and social change.
paola.tine@adelaide.edu.au

FRANCESCO VIETTI ha conseguito il dottorato di ricerca in "Migrazioni e processi interculturali" all'Università di Genova ed è attualmente assegnista di ricerca in antropologia culturale presso l'Università di Milano Bicocca. Ha svolto ricerche di campo in Albania, Moldavia e Italia (Torino e Lampedusa) e si interessa di migrazioni, processi di patrimonializzazione e trasformazione urbana. Da oltre un decennio si occupa di progetti di antropologia pubblica e applicata in collaborazione con istituzioni, amministrazioni locali e soggetti del terzo settore. Dal 2009 al 2019 ha coordinato il progetto "Migrantour. Intercultural Urban Routes", Premio SIAA 2018. Tra le sue pubblicazioni: *Il paese delle badanti* (Meltemi 2010, 2019), *Hotel Albania* (Carocci 2012), *Etnografia delle migrazioni* (Carocci 2014).

VALERIA VOZZA (Modena, 1984) is a Master student at Lubljana Universy and completed her bachelor's degree at the University of Gastronomic Sciences in Pollenzo (Italy). She conducted ethnographic research among migrant women in Modena focusing on the link between cultural integration and gastronomy.

EUGENIO ZITO è ricercatore in Scienze demoetnoantropologiche presso il Dipartimento di Scienze Sociali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II dove insegna Etnologia e Antropologia della comunicazione. Insegna anche Antropologia medica presso la Scuola di Medicina e Chirurgia della stessa università. Nel 2018 ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale in II fascia per il settore Scienze demoetnoantropologiche.
È stato *visiting professor* presso l'Escuela Nacional de Antropologia e Historia di Città del Messico, il Centre Marocain des Sciences Sociales, Faculté des Lettres et des Sciences Humaines, Université Hassan II di Casablanca (Marocco), il Département de Sociologie, Faculté des Lettres et des Sciences Humaines, Université Cadi Ayyad di Marrakech (Marocco), il Department of Anthropology dell'ISCTE-University Institute of Lisbon (Portogallo) e il Department of Sociology and Social Work dell'An-Najah National University di Nablus (Palestina).
È membro ordinario della *European Association of Social Anthropologists*, della *Società Italiana di Antropologia Culturale* e della *Società Italiana di Antropologia Medica*. Autore di diversi lavori sui temi del genere, corporeità, vulnerabilità sociale e malattia, di recente ha pubblicato il volume *Vivere (con) il diabete. Uno sguardo antropologico su corpo, malattia e processi di cura* (Ledizioni, Milano 2016) e in curatela *Femminielli. Corpo, genere, cultura* (Edizioni Dante & Descartes, Napoli 2019).

DAURO M. ZOCCHI is a research fellow and doctoral student at University of Gastronomic Sciences. He is the coordinator of the research project Ark of Taste.
d.zocchi@unisg.it