

ARCHIVIO ANTROPOLOGICO MEDITERRANEO

anno XX (2017), n. 19 (1)
ISSN 2038-3215



fondazione
ignazio buttitta



Museo
Pasquale
FONDAZIONE G. DE BEAS MARINO

ARCHIVIO ANTROPOLOGICO MEDITERRANEO on line

anno XX (2017), n. 19 (1)

SEMESTRALE DI SCIENZE UMANE

ISSN 2038-3215

Università degli Studi di Palermo
Dipartimento Culture e Società
Sezione di Scienze umane, sociali e politiche

Direttore responsabile
GABRIELLA D'AGOSTINO

Comitato di redazione

DANIELA BONANNO, SERGIO BONANZINGA, IGNAZIO E. BUTTITTA, GABRIELLA D'AGOSTINO, FERDINANDO FAVA, ALESSANDRO MANCUSO, VINCENZO MATERA, MATTEO MESCHIARI, ROSARIO PERRICONE, DAVIDE PORPORATO (*website*)

Segreteria di redazione

GIANPAOLO FASSINO, SERENA GARBOLINO, LUCA GHIARDO, SEBASTIANO MANNIA

Impaginazione

ALBERTO MUSCO (OFFICINA DI STUDI MEDIEVALI)

Comitato scientifico

MARLÈNE ALBERT-LLORCA

Département de sociologie-ethnologie, Université de Toulouse 2-Le Mirail, France

ANTONIO ARIÑO VILLARROYA

Department of Sociology and Social Anthropology, University of Valencia, Spain

ANTONINO BUTTITTA (†)

Università degli Studi di Palermo, Italy

IAIN CHAMBERS

Dipartimento di Studi Umani e Sociali, Università degli Studi di Napoli «L'Orientale», Italy

ALBERTO M. CIRESE (†)

Università degli Studi di Roma «La Sapienza», Italy

JEFFREY E. COLE

Department of Anthropology, Connecticut College, USA

JOÃO DE PINA-CABRAL

Institute of Social Sciences, University of Lisbon, Portugal

ALESSANDRO DURANTI

UCLA, Los Angeles, USA

KEVIN DWYER

Columbia University, New York, USA

DAVID D. GILMORE

Department of Anthropology, Stony Brook University, NY, USA

JOSÉ ANTONIO GONZÁLEZ ALCANTUD

University of Granada, Spain

ULF HANNERZ

Department of Social Anthropology, Stockholm University, Sweden

MOHAMED KERROU

Département des Sciences Politiques, Université de Tunis El Manar, Tunisia

MONDHER KILANI

Laboratoire d'Anthropologie Culturelle et Sociale, Université de Lausanne, Suisse

PETER LOIZOS (†)

London School of Economics & Political Science, UK

ABDERRAHMANE MOUSSAOUI

Université de Provence, IDEMEC-CNRS, France

HASSAN RACHIK

University of Hassan II, Casablanca, Morocco

JANE SCHNEIDER

Ph. D. Program in Anthropology, Graduate Center, City University of New York, USA

PETER SCHNEIDER

Department of Sociology and Anthropology, Fordham University, USA

PAUL STOLLER

West Chester University, USA



Editoriale

5 Gabriella D'Agostino, *Del cibo e di altri demoni*

Cibo e vino.
Tra illusioni di memorie condivise e
ricerca della qualità

7 Franca Bimbi, Luca Rimoldi, *Cibo e vino.*
Tra illusioni di memorie condivise e ricerca della qualità

9 Luca Rimoldi, *Ristoratori e social media.*
La costruzione sociale della qualità nelle Botteghe Storiche di Milano

17 Silvia Segalla, *Fatto in casa.*
Definizioni e ridefinizioni della qualità a tavola

23 Manuela Tassan, *Cibo "naturale" e food activism.*
Il consumo critico in due Gruppi di Acquisto Solidale nell'area milanese

33 Alice Brombin, *Ripensare la dieta mediterranea.*
Pratiche alimentari tra sobrietà e autosufficienza in alcuni ecovillaggi italiani

41 Michela Badii, *Tra patrimonio e sostenibilità.*
Processi di costruzione della qualità nelle vitivinicolture del Chianti Classico

51 Paolo Gusmeroli, *Patrimonializzazione e distinzione del vino.*
Uno studio di caso in Veneto

59 Giulia Storato, *Bambine e bambini tra bigoli della nonna e pizza al curry.*
Narrazioni e racconti sul cibo a scuola

65 Franca Bimbi, *Malate di sazietà, prigioniere dell'abbondanza?*
Una dieta autogestita, tra malattia cronica e ridefinizione biografica

79 Leggere - Vedere - Ascoltare

F. DEI, *Terrore suicida. Religione, politica e violenza nelle culture del martirio* (Donzelli 2016); G. SCANDURRA, *Tifo estremo. Storie degli ultras del Bologna* (Manifestolibri 2016); F. FAVA, *In campo aperto. L'antropologo nei legami del mondo* (Meltemi 2017).

87 Abstracts

Gabriella D'Agostino

Del cibo e di altri demoni

Alcuni anni fa mi trovavo a Seam Reap, in Cambogia, per un ciclo di lezioni di Antropologia del Patrimonio nell'ambito di un progetto che l'Università di Palermo stava conducendo con le istituzioni locali per la formazione di laureati cambogiani impegnati nel sito di Angkor. In una delle lezioni introduttive, illustrando agli allievi alcune nozioni preliminari, ricorrevo all'esempio del cibo per introdurre l'etnocentrismo gustativo come una delle forme dell'etnocentrismo attitudinale e tra i tratti più resistenti al cambiamento. Dopo aver ritenuto di aver argomentato a sufficienza, chiedevo alla classe se, alla luce di quanto detto, fosse possibile formulare una domanda così articolata: "Che cosa mangiano gli esseri umani?". Uno degli allievi mi rispondeva, pronto: "Sì! gli esseri umani mangiano riso". Dopo qualche secondo di disorientamento mi riprendevo e ribattevo: "No!, ma questo è un ottimo esempio di atteggiamento etnocentrico!".

È un dato acquisito che gli esseri umani, per soddisfare il bisogno primario di nutrirsi non attingono dalla natura tutto ciò che essa offre. Ogni comunità seleziona il proprio universo alimentare organizzando la natura indipendentemente dalle proprietà nutritive dei suoi prodotti. Commestibile/non commestibile è l'opposizione su cui si fonda il processo di approvvigionamento alimentare che sottende un sistema culturale più ampio, fatto non solo di cose 'buone da mangiare', ma soprattutto 'buone da pensare' e 'per pensare' alla luce di sistemi di classificazione e di ordinamento del mondo non solo vegetale e animale, secondo modalità arbitrarie e coerenti, rappresentate come aderenti alla 'natura'.

Il cibo è *segno* che si apprende come si apprende una lingua, in relazione agli altri segni del sistema di riferimento. Come non si può disapprendere la lingua materna, così non si può disapprendere la cucina materna. Il cibo *significa* gli esseri umani, ma la dimensione di umanità coincide con una umanità locale, che mangia certi cibi e non altri, che organizza il proprio universo alimentare sulla basi di gusti e disgusti culturalmente appresi. Assunto e vissuto come tratto identitario, esso tuttavia partecipa di dinamiche complesse. Esempiare, e paradossale, è l'esempio del cibo come dimensione di commensalità finalizzata all'ac-

coligenza, così come viene declinata in tante scuole a forte presenza di migranti. Non di rado, in questi casi, la condivisione di cibo 'tradizionale' o 'etnico' viene individuata come esperienza privilegiata di valorizzazione e rispetto della diversità. Così, può accadere che in una scuola materna di un quartiere di Torino, San Salvario, con una forte presenza maghrebina, le maestre decidano di organizzare una giornata in cui i piccoli allievi mangeranno il couscous preparato da loro stesse secondo la ricetta 'tradizionale'. A un bambino i cui genitori sono marocchini, la maestra chiederà se abbia apprezzato quel couscous e se sia come quello che prepara la sua mamma. Il bambino risponderà che quello che prepara la sua mamma è più buono "perché mette uno strato di couscous e uno strato di tortellini, uno di couscous...". Forza della cucina materna e smacco a ogni ipostatizzata tradizione.

Il cibo è comunicazione. Attraverso il cibo parliamo del mondo, non del mondo in generale, ma di mondi sempre locali per quanto ampia possa essere la scala di riferimento che si assume. Se la lingua materna è il principale sistema di simboli significanti che ordina il mondo in cui viviamo e che consente di orientarsi al suo interno, non diversamente la cucina materna organizza il nostro spazio e scandisce il nostro tempo. Usi, comportamenti, buone maniere strutturano tempo ordinario e tempo sacro, oppongono pubblico e privato, organizzano gerarchie sociali, costruiscono il maschile e il femminile; crudo/cotto, bollito/arrostito, dolce/salato raccontano le complesse relazioni tra 'natura' e 'cultura'.

La gastronomia, l'arte di 'regolar lo stomaco', di 'far buona tavola', di 'mangiar lautamente', norma le tecniche e i modi del cucinare bene. E se gastronomie familiari si sono tramandate oralmente, di madre in figlia, la storia dei ricettari consacra il sapere e le pratiche di grandi cuochi, maschi. Gastronomia, diventata oggi gastromania, nel duplice senso di passione e ossessione del cibo, è tra i temi di maggior dominio pubblico: ricettari, guide, video, veicolati attraverso tutta la gamma possibile di media, dicono con cosa e come si cucina, cosa e come si mangia, con cosa si accompagna il cibo che si mangia e cosa si deve bere. Saperi alla portata di tutti, competenze che si possono acquisire con

facilità, ma anche saperi esperti ambiti per i quali si può essere disposti a subire le più basse umiliazioni. Maurizio Crozza ce l'ha mostrato in forma parodistica. I semiotici indagano da tempo su questo articolato universo e ne abbiamo tratto lezioni esemplari.

Modello di 'storia cumulativa', la cucina si declina regionalmente o arealmente. Così è per la cosiddetta Dieta mediterranea, nel 2010 dichiarata dall'Unesco Patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Felice sintesi di prodotti arrivati da un altrove, è la rivincita di un sistema alimentare povero su quelli di paesi ricchi, la risposta alle cattive abitudini alimentari di società opulente, vero e proprio stile di vita. Discorso salutista, miti e riti della gastronomia, dietetiche come etiche hanno in questi ultimi anni ampliato l'orizzonte di riflessione sul cibo e i modi del suo consumo disegnando vere e proprie mappe delle "tribù alimentari" contemporanee. Costruzione della qualità, retoriche alimentari, processi di patrimonializzazione, sviluppo sostenibile, ruralismi e neoruralismi, ecovillaggi, prodotti bio, agentività sono alcune delle parole chiave che si accompagnano al cibo e al cibarsi. Questo numero di Archivio Antropologico Mediterraneo costituisce un esempio delle direzioni possibili della ricerca in questo variegato e articolato universo.

Nota bibliografica

Rendo espliciti alcuni dei riferimenti senza alcuna pretesa di completezza. Le indicazioni che seguono sono del tutto parziali e partigiane. Riferimento obbligato è ovviamente Claude Lévi-Strauss, in particolare: *Antropologia strutturale* (Il Saggiatore, Milano 1966), *Il pensiero selvaggio* (Il Saggiatore, Milano 1964), *Il totemismo oggi* (Feltrinelli, Milano 1964), *L'origine delle buone maniere a tavola* (Il Saggiatore, Milano 1971). Sugli aspetti cerimoniali del cibo: Alberto M. Cirese, "Arte plastica effimera: i pani sardi", in Id., *Oggetti, segni, musei. Sulle tradizioni contadine*, (Einaudi, Torino 1977: 83-104), "Il pane cibo e il pane segno", in *L'Uomo*, numero speciale, III, n.s., 1990, 1: 31-38; Antonino Buttitta, Antonino Cusumano, *Pane e festa. Tradizioni in Sicilia* (Edizioni Guida, Palermo 1991); Salvatore D'Onofrio, "A banchetto con i morti", in Id., *Le parole delle cose. Simboli e riti sociali in Sicilia* (Congedo, Galatina 1997: 77-99), "Il cibo dei santi", in S. D'Onofrio, R. Gualdo (a cura di), *Le solidarietà. La cultura materiale in linguistica e in antropologia* (Congedo, Galatina 1998: 115-133); Ottavio Cavalcanti, *Cibo dei vivi, cibo dei morti, cibo di Dio* (Rubbettino, Soveria Mannelli 1995); Fatima Gial-

lombardo, *La tavola l'altare la strada* (Sellerio, Palermo 2003); Piercarlo Grimaldi, *Cibo e rito* (Sellerio, Palermo 2012); Buttitta I. E., "Simbolismi antropomorfi nella pianificazione cerimoniale", in Id., *Continuità delle forme e mutamento dei sensi* (Bonanno, Acireale-Roma 2013: 325-340). Sul rapporto tra cibo e comunicazione, nelle sue diverse forme, oltre a Landowski E., Fiorin J., *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano* (Testo & Immagine, Torino 2000), si vedano i numerosi contributi dei semiotici, tra i quali segnalo quelli dei palermitani: Gianfranco Marrone (a cura di), *Mangiare. Istruzioni per l'uso* (numero monografico di "E/C2, 14, 2013); Gianfranco Marrone, *Gastromania* (Bompiani, Milano 2014), Gianfranco Marrone (a cura di), *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto* (Carocci, Roma 2014), che raccoglie saggi puntuali sui diversi linguaggi del cibo maturati, tra l'altro, nell'ambito del Master in "Cultura e comunicazione del gusto", organizzato nell'Università degli Studi di Palermo dal 2011 al 2013; Gianfranco Marrone, Alice Giannitrapani (a cura di), *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità* (Mimesis, Milano 2012). Sui miti e riti della gastronomia contemporanea: Marino Niola, *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina* (il Mulino, Bologna 2009), *Non tutto fa brodo* (il Mulino, Bologna 2012), *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari* (il Mulino, Bologna 2015); Elisabetta Moro, *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita* (il Mulino, Bologna 2014). Riferimento imprescindibile è l'opera di Massimo Montanari sulla storia dell'alimentazione. Della sua produzione, qui mi limito a segnalare: *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo*, *Nuovo Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea* (Laterza, Roma-Bari 1989, 1991, 1992); *Il mondo in cucina* (Laterza, Roma-Bari 2002), *Cibo come cultura* (Laterza, Roma-Bari 2004), *L'identità italiana in cucina* (Laterza, Roma-Bari 2010), *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa* (Laterza, Roma-Bari 2012). L'episodio di San Salvario è riportato da M. Aime, *Eccessi di cultura* (Einaudi, Torino 2004: 135-136).

Franca Bimbi, Luca Rimoldi

Cibo e vino.

Tra illusioni di memorie condivise e ricerca della qualità

Il dossier «Cibo e vino. Tra illusioni di memorie condivise e ricerca della qualità» propone un dialogo appassionato e talvolta difficile tra antropologi e sociologi sulle rappresentazioni che animano un campo fondamentale della vita sociale che struttura il quotidiano dei soggetti coinvolti. AAM, accogliendo la nostra proposta, dà un segnale di metodo, che altri potranno meglio sviluppare. Gli assi portanti delle nostre riflessioni riguardano le memorie condivise e la ricerca di qualità. Ambedue le dimensioni rimandano a “illusioni”, un costrutto che per un verso richiama la necessità dei racconti collettivi in cui le narrazioni individuali trovano la loro verisimiglianza, per altro verso implica che ricercatrici e ricercatori debbono applicarsi a una metodica del sospetto rispetto alle proprie interpretazioni. Le ricerche si concentrano sul contesto italiano, in cui abbiamo indagato discorsi e pratiche relativi alle definizioni della “qualità”, costruite localmente, anche dal basso, dal gioco tra attori diversi. Le ricerche illuminano tematiche differenti del cibo e del vino, in cui le tensioni attorno alle risorse da gestire e governare contribuiscono a costruire, organizzare e ridefinire i rapporti sociali, a comunicare, a configurare identità, a valorizzare o tacitare la voce dei soggetti-in-azione.

Rimoldi e Segalla interpretano il cibo come mediatore di memorie condivise per cogliere continuità e discontinuità socio-culturali in comunità di pratiche al loro interno disomogenee. Luca Rimoldi sottolinea la forza e la debolezza delle retoriche che costruiscono e rinnovano il senso della qualità e della convivialità della ristorazione in alcune delle Botteghe Storiche riconosciute dal Comune di Milano. Nel tempo, qualità e comunicazione tendono a convergere nella narrazione degli attori, facendo emergere la crucialità degli usi dei *social media*. Silvia Segalla recupera le voci di donne venete che hanno condotto osterie e trattorie a gestione familiare o vi hanno lavorato. Le loro cucine e i loro piatti narrano le trasformazioni dei sistemi di relazione, che riconfigurano il paesaggio “naturale”, gli spazi sociali, i rapporti di genere. Mentre Rimoldi mette in luce la tradizione re-inventata attraverso il gioco dell’innovazione, le

interlocutrici di Segalla propongono la tradizione anche come passato che può farsi eterno presente.

‘Natura’, ‘autenticità’, trasformazioni morali, individuali e collettive, sono al centro dei contributi di Tassan e Brombin, attente alle esperienze di attori sociali coinvolti in progetti di innovazione socio-politica radicale. Manuela Tassan interpreta il costrutto di “cibo naturale” proposto da due Gruppi di Acquisto Solidale della Lombardia come meta-categoria dei discorsi e delle pratiche legati all’acquisto e al consumo critico del cibo, in cui scelte etiche individuali e attenzione a valori globali tentano di conciliarsi. Alice Brombin affronta l’ampia stratificazione di significati che, in alcuni ecovillaggi, concorrono a definire, anche attraverso lo stile alimentare, prospettive totali di benessere e di qualità della vita, che si intendono come socialmente riproducibili.

Il tema del vino è stato scelto per mettere in luce le maggiori divaricazioni nella tradizione confrontata con la velocità della contaminazione tra le invenzioni. Inoltre il “caso” del vino inviterebbe ad esplorare ulteriormente l’estensione dei significati attribuiti al termine “qualità” e i loro slittamenti nel confronto tra criteri di gusto e criteri di mercato. Tra artifici tecnico-culturali del nuovo più nuovo, e illusioni consapevoli sulle apparenze di continuità, la tradizione sembra contemporaneamente rafforzarsi e superarsi. Michela Badii e Paolo Gusmeroli raccontano il vino come terreno di incontro e di scontro tra logiche del mercato locale e globale, politiche di valorizzazione e patrimonializzazione e interpretazioni da parte degli attori locali, nel contesto vitivinicolo toscano del Chianti Classico e in una nicchia di “alta qualità” del Veneto. Badii analizza come i “produttori bio” distinguono la qualità del vino attraverso intrecci tra valori “tradizionali” e dispositivi di valorizzazione e patrimonializzazione molto differenziati. Il contributo di Paolo Gusmeroli indaga, attraverso due studi di caso, i rapporti di interdipendenza tra diversi modelli di imprenditorialità. I legami tra il vignaiolo che mette in scena una “aristocrazia contadina” e l’imprenditore vitivinicolo che esalta le sue discontinuità biografiche e produttive, mettono in luce processi sociali di rein-

venzione della tradizione e di distinzione sociale dei gusti che coinvolgono differenti posizionamenti sia nel contesto locale che sul mercato globale.

Nelle riflessioni di Giulia Storato e di Franca Bimbi, su due ricerche condotte in Veneto, prevale l'analisi di aspetti problematici dell'*agency* dei soggetti coinvolti. Il contributo di Storato interpreta il cibo come spazio di *agency* transculturale per un gruppo scolastico di bambine e bambini, nativi e migranti, impegnati nel difficile compito di riconoscersi "a casa" e nelle possibili appartenenze territoriali, sottraendosi in parte ai ruoli codificati e ai rischi dell'estraneità. Bimbi affronta il riorientamento biografico, suo e di altre donne, obbligate da una malattia cronica, il diabete 2, a una ri-conversione alimentare radicale. La scelta della Dieta Mediterranea dei medici è argomentata sui piani della ridefinizione dei gusti e del rapporto con la medicina. Per un verso si valuta la necessità di affidarsi a una dieta "sobria e sana", vicina alla cultura alimentare d'origine, per l'altro si prende criticamente distanza dai miti sottesi alle narrazioni mediche per appropriarsi di un regime dietetico autogestito.

I saggi intendono rappresentare un confronto fra prospettive antropologiche e sociologiche, illustrando, attraverso le rappresentazioni della qualità, aspetti della contemporaneità italiana che riguardano continuità e rotture, convergenze e insanabili divergenze nel campo delle forme elementari e sostantive dei rapporti e delle relazioni costituite attorno al cibo e al vino.

Luca Rimoldi

Ristoratori e social media.

La costruzione sociale della qualità nelle Botteghe Storiche di Milano

1. Introduzione

Il dibattito antropologico e sociologico contemporaneo in materia di cibo si è concentrato soprattutto sui processi e sulle tecniche di produzione, analizzando le aspettative e i desideri dei consumatori e le relazioni dirette tra produttori e consumatori. Tuttavia, le retoriche e le pratiche che costruiscono la qualità dei ristoranti, luoghi aperti al pubblico in cui il cibo viene preparato, servito e consumato, sono spesso state lasciate ai margini dei dibattiti scientifici, pur trovando spazio nelle riviste e nelle guide di settore. In termini generali, le normative nazionali ed europee inquadrano la qualità come «l'insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti» (norma UNI EN ISO 8402) sul piano igienico-sanitario e su quello nutrizionale e organolettico. Una definizione così ampia mostra la multidimensionalità della 'qualità', lascia molto spazio alle interpretazioni soggettive e, pur chiamando in causa elementi simbolici e materiali, trascura la dimensione sociale della categoria.

Che cosa costruisce socialmente la 'qualità' di un ristorante dal punto di vista dei ristoratori? Per rispondere a questo quesito, tra il novembre del 2014 e il giugno del 2015 ho condotto una ricerca di campo presso alcuni ristoranti riconosciuti dal Comune di Milano come Botteghe Storiche¹. Attraverso l'analisi di documenti e di contenuti online, osservazione partecipante, interviste semi-strutturate², l'articolo mostra come le relazioni che si creano con gli avventori costruiscano, nelle narrazioni dei ristoratori, la qualità dei rispettivi ristoranti. Guido, Fabio e Valerio sono i proprietari di tre Botteghe Storiche a gestione familiare situate nel centro storico della città di Milano (Municipio 1); attraverso le loro parole e partendo dal presupposto che negli ultimi anni i social media hanno profondamente mutato le relazioni sociali a diversi livelli (Allmer 2015; Chambers 2013; Miller *et al.* 2016), l'articolo chiarisce come, tra i ristoratori, la categoria di qualità trovi un nuovo spazio online, spesso sovrapponendosi e confondendosi con una

più generale idea di comunicazione.

I social media, infatti, vengono utilizzati per rappresentare e creare ciò che i miei interlocutori considerano come il fulcro delle loro attività: la complessità delle relazioni con i clienti dei rispettivi ristoranti. Certamente le interazioni sui social media si inseriscono in un più ampio quadro di produzioni testuali all'interno delle quali gli avventori negoziano il giudizio complessivo su un ristorante; si pensi, ad esempio, alle recensioni su giornali e riviste, alle guide eno-gastronomiche, alle guide turistiche. Tuttavia, l'ambivalenza e la malleabilità dei social media sono una costante nelle narrazioni quotidiane dei ristoratori con cui ho condotto la ricerca. Nelle interazioni che avvengono su Facebook e TripAdvisor (Rousseau 2012), così come nei discorsi dei ristoratori, si notano retoriche di allontanamento e di avvicinamento rispetto a un modello di ristorazione e di comunicazione con i clienti. L'analisi e la lettura di queste retoriche sono parte della riflessione qui presentata.

2. Le Botteghe Storiche milanesi

L'espressione Botteghe Storiche si riferisce alle imprese o aziende registrate in uno specifico Albo del Comune di Milano a partire dal 2005. Con l'approvazione della delibera del 5/10/2004 n. 2220 sono state definite le linee guida per l'istituzione dell'Albo delle Botteghe Storiche; tale documento regola i requisiti di accesso all'Albo.

In termini generali, nella delibera comunale viene sottolineata l'importanza del fatto che un'attività sia riuscita a mantenersi per cinquant'anni nel territorio del Comune e nel medesimo settore merceologico. Un ulteriore requisito descritto dalle linee guida è «l'eventuale presenza di caratteri costruttivi, decorativi, funzionali di particolare interesse storico, architettonico, urbano, ovvero conservazione complessiva degli elementi di arredo originali»: anche l'ambiente stesso della Bottega Storica dovrebbe suggerire a chi la visita quel senso di immobilità temporale, rimandando a una certa idea di passato e suscitando un sentimento di nostalgia.

La scelta del termine “bottega” è in questo senso particolarmente evocativa. Il termine italiano deriva dal latino “apotheca” che, a sua volta, trova origine nel termine greco “ἀποθήκη” (apothékē – composto dalla preposizione ἀπο, che indica una separazione e diθήκη che significa ripostiglio, magazzino). In epoca medievale e rinascimentale la “bottega” era intesa come il laboratorio di artisti, scrittori e pittori e, per estensione, l’insieme delle persone che lavoravano al suo interno (aiutanti, allievi, ecc.). La parola bottega in lingua italiana rimanda a un locale, generalmente affacciato sulla strada, in cui vengono esposte e vendute delle merci e oggi, per estensione, indica le attività commerciali di vario genere legate, in modo più o meno esplicito, ad attività artigianali. A un primo livello di analisi, giustificato dalla scelta del sostantivo (bottega) e dell’aggettivo (storica), queste attività commerciali potrebbero essere pensate all’interno di un’ampia categoria di beni storico-culturali.

Tra il 2006 e il 2010 sono stati pubblicati cinque volumi intitolati “Botteghe Storiche Milanesi” – finanziati dal Comune di Milano e dalla Camera di Commercio della città – che raccolgono descrizioni e immagini delle Botteghe Storiche iscritte all’Albo. Come scrive Carlo Sangalli – allora Presidente della Camera di Commercio di Milano – nel primo volume (2006):

[Le Botteghe Storiche sono] un ‘ponte’ tra economia e socialità, antico e moderno, identità e innovazione [...]. È fondamentale [...] preservare questi locali, in quanto essi non custodiscono soltanto l’identità del passato, ma garantiscono il giusto equilibrio di una città moderna, che si è fatta rapida, frammentata, globalizzata e multietnica, e che rischia di smarrirsi se dimentica la propria storia, il senso di appartenenza intorno a un modo di essere, di una dimensione ‘civica’ (Sangalli 2006).

Le attività riconosciute ricevono una targa e una pergamena che attestano l’appartenenza all’Albo delle Botteghe Storiche del Comune di Milano che, come si legge nella stessa delibera comunale, conferma il loro “status di bene culturale”. La targa e la pergamena sono consegnate nel corso di una cerimonia che si svolge ogni due anni presso una sala del Comune di Milano³. Sono proprio questi due elementi che rappresentano materialmente l’appartenenza dell’attività al tessuto sociale ed economico della città di Milano, diventando simbolo e garanzia di qualità che queste politiche cercano di veicolare e preservare.

Al momento della ricerca, le Botteghe Storiche riconosciute erano circa quattrocento, suddivise

in vari generi merceologici. Da un punto di vista quantitativo, con circa quaranta riconoscimenti, il genere merceologico che comprendeva le attività legate alla preparazione e alla somministrazione di cibo (‘ristoranti’, ‘osterie’, ‘trattorie’, ‘pizzerie’) era – ed è tutt’oggi – quello più rappresentato.

In termini generali, se da una parte l’intento dell’Albo delle Botteghe Storiche è quello di conservare inalterati gli spazi sedi delle attività, dall’altra tale richiesta non tiene conto dei mutamenti e delle regolamentazioni – si pensi, nel caso dei ristoranti, ai protocolli igienico-sanitari, all’avanzamento tecnologico nel settore degli elettrodomestici professionali e alla conseguente redistribuzione degli spazi nelle cucine – che hanno trasformato le pratiche quotidiane negli ultimi decenni. Dal punto di vista dell’istituzione locale promotrice dell’Albo, il riconoscimento produce e attiva immaginari e strategie economiche che, nei casi dei ristoranti, contribuiscono a far emergere retoriche sulla preparazione e sul consumo del cibo nelle Botteghe Storiche (Rimoldi 2016). Contemporaneamente le politiche messe in campo creano ciò che Bernardino Palumbo ha definito «iperluoghi», cioè spazi sociali in cui la produzione di senso è legata a una «continua, incorporata, e insieme strategica, manipolazione di oggetti e segni del passato» (Palumbo 2006: 47). L’Albo delle Botteghe Storiche costruisce una serie di discorsi che legano la qualità delle attività presenti sul territorio del Comune di Milano alla costante presenza all’interno di esso, mettendo in luce la continuità tra il passato e il presente del tessuto economico e sociale urbano.

Anche i discorsi dei ristoratori fanno costanti riferimenti al passato delle rispettive attività, notando però le fratture, le differenze e le discontinuità nella quotidianità delle proprie traiettorie biografiche e di vita lavorativa nei ristoranti. Spesso, durante le interviste, i ristoratori mi hanno esplicitato idee di qualità che, sicuramente, contempla l’utilizzo di un certo tipo di ingredienti per la preparazione di specifici piatti, ma che si lega principalmente alla totalità dell’esperienza che i loro ristoranti offrono ai clienti. Tutto ciò produce, nelle loro narrazioni, un alternarsi di retoriche di avvicinamento e allontanamento: viene percepita e raccontata una profonda differenza rispetto al passato nella creazione e nel mantenimento delle relazioni con i rispettivi clienti. Le relazioni e gli scambi comunicativi tra i ristoratori delle Botteghe Storiche di Milano e gli avventori precedono e oltrepassano il tempo di permanenza dei clienti all’interno degli spazi del locale, iniziando a costruirsi o continuando in rete attraverso i social media.

3. *Social media e relazioni sociali*

Dalla seconda metà degli anni Duemila, i social media hanno iniziato a giocare un ruolo determinante rispetto a molteplici aspetti della vita sociale. Oggi, essi non sono più solamente considerati un mezzo di comunicazione, ma sono diventati il contesto stesso di alcune tipologie di relazione (Allmer 2015; Chambers 2013), influenzando ed essendo influenzati da specifici contesti culturali e sociali (Costa 2016; Haynes 2016; McDonald 2016; Nicolescu 2016; Wang 2016). Considero gli usi dei social media come parte integrante della vita; essi infatti contribuiscono a creare e a determinare alcune pratiche cruciali nella quotidianità delle relazioni⁴ (Miller 2016).

I social media possono essere definiti come un gruppo di applicazioni internet costruite sulla base ideologica e tecnologica del Web 2.0 che consentono la creazione di scambi di UGC⁵ (*User Generated Content* – Contenuti Creati dagli Utenti). Il termine Web 2.0 è stato utilizzato per la prima volta nel 2004 per descrivere i modi in cui alcuni sviluppatori di software e gli utenti finali utilizzavano il *World Wide Web*, cioè la piattaforma dove questi contenuti vengono costantemente modificati e perfezionati attraverso la collaborazione di tutti gli utenti. D'altro canto, gli UGC possono essere interpretati come il riassunto degli usi che le persone fanno dei social media (Kaplan, Haenlein 2010: 61).

Sembra ragionevole sostenere che i social media rappresentino una tendenza rivoluzionaria: nel gennaio 2009 l'applicazione online di *social networking* Facebook ha registrato più di 175 milioni di utenti attivi; nel mese di gennaio 2016 gli utenti registrati e attivi su Facebook erano 1.550 miliardi (Statista.com). TripAdvisor, invece, è un buon esempio di comunità di contenuti: il portale viene descritto come un servizio che consente ai viaggiatori di «sfruttare al massimo il potenziale di ogni viaggio» attraverso la consultazione di 350 milioni di recensioni e opinioni su 6,5 milioni di alloggi, ristoranti e attrazioni turistiche in 48 mercati del mondo.

La prospettiva antropologica predilige tuttavia l'analisi dei contenuti che vengono pubblicati, condivisi e creati sulle piattaforme, anziché quella delle piattaforme che consentono di pubblicare, condividere o creare contenuti. Nel caso dei ristoranti delle Botteghe Storiche milanesi, i contenuti 'postati' online dalle pagine di Facebook e le risposte alle recensioni scritte dagli utenti di TripAdvisor riguardano principalmente la preparazione e il consumo del cibo e, più in generale, ciò che i ristoranti stessi intendono con qualità del proprio ristorante. La letteratura antropologica ha messo in rapporto le pratiche di preparazione e consumo del

cibo a dimensioni quali la socialità, commensalità, consustanzialità e convivialità (Cfr. Grasseni 2007; Counihan, Van Esterik 2013). Mangiare fuori nelle società occidentali è considerato una pratica che riflette alcune peculiarità della società stessa. La scelta di mangiare fuori casa trasforma gli eventi legati al consumo del cibo inserendoli all'interno di un'arena sociale costruita da dinamiche complesse, la cui analisi deve tenere conto della scenografia che circonda gli eventi o, nelle parole di Joanne Finkelstein «l'aura del ristorante è parte integrante del piacere di mangiare fuori» (1992: 10).

Guido gestisce insieme al padre, Marco, un ristorante riconosciuto come Bottega Storica nel centro di Milano. Marco ha origini sarde e, come mi ha riferito, la storia del suo ristorante e del cibo servito al suo interno è profondamente legata sia alla sua storia personale sia a quella della sua famiglia. Guido, laureato in economia e commercio, si occupa della gestione economica e, come Fabio e Valerio, delle relazioni con i clienti. Nel febbraio del 2015, Guido mi ha fatto notare come la pagina Facebook del ristorante di famiglia non fosse altro che «una parete in più, che deve essere arredata con lo stesso stile e la stessa cura delle altre pareti... anzi, forse con anche maggiore cura e attenzione proprio perché è quella che vedono tutti e, basandosi su quella, possono decidere di venire a vedere le altre o no».

Quindi, se i social media influenzano e sono influenzati dalle relazioni sociali (Miller 2016) e se il consumo del cibo è anche legato alla costruzione di reti (Coleman 2011), che ruolo hanno i social media nella costruzione della qualità di un ristorante dal punto di vista dei ristoratori delle Botteghe Storiche?

4. *I ristoratori delle Botteghe Storiche di Milano e i Social Media*

I ristoranti iscritti all'Albo delle Botteghe Storiche sono molto diversi tra loro: ciò che li accomuna, a un primo livello di analisi, è la permanenza nel tessuto economico e sociale della città di Milano per un periodo minimo di cinquant'anni e, certamente, il fatto che tutti si configurano come luoghi deputati al consumo del cibo. La maggior parte dei miei interlocutori, tuttavia, gestisce una pagina Facebook o una identità Facebook legata all'attività (insieme a una personale) e utilizza TripAdvisor per rispondere alle recensioni lasciate sulla piattaforma online dai propri clienti. Il rapporto tra i ristoranti delle Botteghe Storiche e i social media appare ambiguo a diversi livelli di analisi.

Le pagine o le identità di Facebook, quasi tutte attive dal 2010, vengono utilizzate come modalità di presentazione del ristorante, proprio come se

fossero, seguendo le parole di Guido, un'ulteriore parete del ristorante. In molti casi vengono postate fotografie o immagini che rimandano allo status di Bottega Storica del ristorante: l'immagine della targa che viene conferita alle attività dal Comune di Milano, quando non utilizzata come immagine di copertina, trova spazio in post sulla bacheca, e ripostata periodicamente. Le fotografie degli spazi del locale, inoltre, sono spesso legate al ciclo stagionale: nei mesi invernali vengono postate immagini degli spazi interni o dei tavoli apparecchiati, in estate, invece, compaiono gli spazi esterni, in alcuni casi, inseriti in più ampi scorci di paesaggio urbano. Anche le fotografie dei piatti proposti seguono la stagionalità delle materie prime e, spesso, sono accompagnate dal nome del piatto stesso e dalla sua origine regionale.

Nonostante le attività sui social media siano una parte integrante dell'attività lavorativa quotidiana in molti ristoranti, il loro utilizzo da parte dei clienti che si recano a pranzo o a cena è altamente stigmatizzato dai ristoratori stessi. L'uso degli smartphone viene percepito come una delle cause del cambiamento nel significato del consumo di un pranzo o una cena fuori casa. La condotta tenuta nel mangiare è una parte della totalità delle forme di condotta sociale (Elias 1988) e, tramite narrazioni di esperienze dirette, i ristoratori raccontano il cambiamento del tipo di socialità all'interno degli spazi delle loro attività.

Fabio, mentre stava preparando i tavoli del suo ristorante nel mese di febbraio 2015, mi ha detto:

Le persone, specialmente durante il pranzo, non parlano più tra di loro... ognuno si fa gli affari suoi; mentre mangiano non guardano nemmeno cos'hanno nel piatto, se non nel momento in cui fanno una foto con il telefonino. Certamente noi siamo qui per servire cibo [...] però il ristorante della mia famiglia è sempre stato un punto di ritrovo per i clienti, soprattutto per quelli che abitavano in zona: una volta le persone erano cordiali, si parlavano... anche da un tavolo all'altro. Non so, forse ora si diventa amici in altri modi. [...] Io sono contento di avere tanti clienti... ma mi domando: perché ti prendi la briga di prenotare un tavolo, venire qui, sederti, ordinare, mangiare... se, alla fine, qui non ci vuoi stare?

Alle parole di Fabio fanno eco le voci della totalità dei ristoratori che ho intervistato, convinti del fatto che i loro clienti, soprattutto i più giovani, invece di vivere l'esperienza del gusto del cibo che viene loro servito e di godere dell'atmosfera del luogo in cui si trovano, preferiscono comunicare in tempo reale con i loro smartphone le loro posizioni

nella città, le loro scelte rispetto ai piatti o scattare *selfie* o *group*⁶ invece di prestare attenzione a ciò che hanno nel piatto o alla relazione con il personale di sala. Come mi ha detto Guido:

Una volta erano sedute proprio là [mi indica un tavolo] queste due ragazze americane. Non mi ricordo che cosa avevano ordinato... forse del pesce... dopo che hanno iniziato a mangiare sono andato personalmente a chiedere loro se fosse tutto a posto, se i piatti che avevano ordinato fossero di loro gradimento. Mi hanno risposto in modo sbrigativo che era tutto ok. Qualche settimana dopo... pensa te... ho letto la loro recensione del ristorante e, praticamente, dicevano che il cibo faceva schifo... ma allora?! Dimmelo, no! Scegli un piatto che, magari, non hai mai provato e non ti piace... che problema c'è? Me lo dici, rimandiamo tutto in cucina e mi chiedi un'altra cosa... queste erano americane, ma non credere che gli italiani siano molto meglio da questo punto di vista... poi... una brutta giornata in cucina o in sala o sia in cucina che in sala possono capitare... ma in generale si cerca di bilanciare: se qualcosa va storto in cucina, cerchiamo di rimediare in sala e viceversa... se vedo che le cose stanno andando proprio male, vado personalmente a fare due chiacchiere con i clienti, a raccontare loro la storia del ristorante, ad esempio... giusto per guadagnare quei cinque minuti che servono per far tornare le cose a posto e riprendere il ritmo. In alcuni casi è sufficiente comunicare!

L'assenza di comunicazione diretta diviene una modalità con cui i ristoratori leggono le interazioni online; questa prospettiva diffusa si materializza soprattutto nelle opinioni riguardo a social media come TripAdvisor. Quest'ultimo, in genere, viene utilizzato per avere scambi più diretti con i clienti rispetto a quelli sulle pagine di Facebook: materie di recensioni e di conseguenti risposte sono la qualità del cibo e dei servizi offerti. Le recensioni degli utenti, per quanto siano riconosciute come elementi fondamentali per la fama del ristorante, sono considerate illegittime sia per l'assenza di specifiche competenze e conoscenze da parte dei recensori – nelle parole di Fabio: «chiunque può scrivere una recensione» – sia per la conformazione della piattaforma stessa – «molti si tutelano con l'anonimato, non sempre c'è il nome e il cognome di chi scrive su quei siti»⁷. Come i ristoratori mi hanno segnalato, spesso replicano a una recensione positiva con un ringraziamento e un invito a tornare, mentre motivano o criticano l'esperienza raccontata dai clienti in termini negativi. Le risposte alle recensioni positive conservano sempre lo stesso stile, mentre quel-

le alle recensioni negative sono più circostanziate e provano a giustificare, spesso con ironia, i motivi dell'insoddisfazione di un cliente.

Valerio rispondendo a un cliente che si lamentava della dimensione di una cotoletta: «la cotoletta non era la classica orecchia di elefante, ma una semplice fettina panata di medie dimensioni», ha scritto:

Gentile Signore,
la ringrazio per il suo feedback e mi dispiace se non si è trovato bene. Spero possa esserci un'altra occasione. Non vorrei contraddirla ma la cotoletta è una cosa e l'orecchio d'elefante è un'altra. Generalmente chi fa l'orecchio d'elefante lo specifica e certamente la fa anche pagare... doppia! Noi facciamo la cotoletta tradizionale milanese come la faceva la mia nonna 80 anni fa e così continueremo a fare per la tradizione della nostra famiglia.

Valerio legittima, dunque, la scelta di proporre un piatto attraverso il riferimento a un discorso di autenticità, supportato dal rimando alla tradizione regionale e dal riferimento alla memoria di famiglia che vuole che sua nonna e la nonna di sua nonna fossero solite preparare gli stessi piatti nel medesimo modo: «Pensi che quando ero bambino mia nonna, che è stata la prima cuoca della trattoria, mi faceva la cotoletta così bassa e mi diceva sempre che era stata a sua volta sua nonna che le aveva insegnato a farla così. Credo che come tradizione nostra di famiglia andiamo indietro di più di 120 anni».

Oltre al riferimento a ciò che viene percepito come 'tradizione', l'uso della dissimulazione ironica è spesso presente nelle risposte alle recensioni negative o a quelle che attribuiscono un basso punteggio; ad esempio, Guido, rispondendo a una recensione positiva, ma che attribuisce solo due punti su 5 alla sua attività, scrive: «Dici che tutto era buono e che vorresti tornare... ma ci hai valutato solamente due punti!!! Se dovessi tornare, spero di non riconoscerti»; o, ancora, replicando a una recensione in cui il cliente sostiene di aver capito troppo tardi che le motivazioni dell'assenza di 'fila' per mangiare al ristorante fosse dovuta ai prezzi eccessivamente alti, Guido scrive: «Da Mc Donald c'era una fila lunghissima!!!!».

Inoltre, nella percezione dei ristoratori delle Botteghe Storiche entrano a far parte della "qualità" di un ristorante anche pratiche che trascendono la relazione diretta con i rispettivi clienti come, ad esempio, la ricerca di prodotti in determinate aree geografiche, la relazione tra la storia familiare e la preparazione di piatti seguendo specifiche ricette. Il racconto di tali pratiche, solitamente accessibile ai soli clienti che si recano fisicamente nei ristoran-

ti, viene diffuso in modo capillare attraverso i social media contribuendo così a creare, nel medesimo tempo, un avvicinamento e un allontanamento dei rispettivi clienti.

5. Conclusioni

In questo articolo ho mostrato come i ristoratori delle Botteghe Storiche di Milano siano coinvolti in un processo di tutela delle proprie attività messo in atto dall'amministrazione locale e come questa cerchi di conservarle ancorandole alle rispettive storie e inserendole in più ampie dinamiche di storia locale e di storia economica urbana. I ristoratori, tuttavia, costruiscono la propria quotidianità lavorativa e promuovono la qualità delle rispettive attività anche attraverso i social media, intesi, nel momento in cui sono utilizzati, come luoghi di interazione con i propri clienti e non come statici depositi di informazioni. Contemporaneamente, quando vengono utilizzati dai clienti, essi vengono rifiutati o valutati come elementi di disturbo dell'esperienza stessa.

Ho considerato i social media come delle finestre sulle costruzioni sociali della qualità intesa, nella percezione dei miei interlocutori, come parte dell'esperienza accessibile ai propri clienti. In questo senso, le costruzioni sociali della qualità si configurano come rappresentazioni in grado di gettare luce sugli incontri riusciti o mancati dei ristoratori con i clienti in materia di cibo, che diventa segno di una comunicazione talvolta ambigua, talvolta asimmetrica.

Le interazioni dei ristoratori sui social media, così come le loro narrazioni, mostrano contemporaneamente un allontanamento e un avvicinamento ai clienti che frequentano i rispettivi ristoranti. Da una parte, infatti, i ristoratori lamentano il cambiamento di ruolo sociale dei loro ristoranti: da punti di riferimento per gli abitanti del quartiere o della zona, a meta di turisti e clienti occasionali, con cui difficilmente costruiscono una relazione durante il momento del pranzo o della cena, dall'altra, tuttavia, le interazioni sono presenti, seppur demandate a uno spazio diverso rispetto a quello fisico del ristorante.

Note

¹ La ricerca aveva il fine di comprendere la molteplicità delle relazioni tra il cosiddetto "cibo tradizionale", la configurazione degli spazi urbani e la memoria sociale nella Milano contemporanea. Il progetto è stato finanziato tramite un assegno di ricerca nell'ambito del progetto Bicocca for Expo2015. Nel corso della ricerca ho con-

dotto 25 interviste semi-strutturate ad altrettanti gestori di ristoranti riconosciuti come Botteghe Storiche e, contemporaneamente, ho iniziato a seguire le loro attività sui social media. Ho inoltre svolto un lavoro di ricerca presso il Servizio Artigianato e Supporto alle Imprese e alle Libere Professioni, ufficio del Comune di Milano in cui sono conservati i documenti relativi all'Albo delle Botteghe Storiche. Questo articolo analizza alcuni degli aspetti emersi durante i mesi di ricerca non approfondisce questioni metodologiche e teoriche già considerate.

² Nonostante i contenuti online, oggetto di questa analisi, siano disponibili pubblicamente sulla rete, ho preferito utilizzare degli pseudonimi per far riferimento ai miei interlocutori.

³ Nell'aprile del 2013 durante la cerimonia per il riconoscimento delle 37 Botteghe Storiche per l'anno 2011/2012 l'Assessore al commercio Franco D'Alfonso ha dichiarato che queste attività, avendo contribuito a disegnare la fisionomia economica della città, rappresentano dei veri e propri "luoghi della memoria", "un autentico patrimonio di professionalità e tradizioni che si tramandano da generazioni" o, in altri termini, "un patrimonio sotto gli occhi di tutti ma spesso inosservato". Le dichiarazioni di D'Alfonso sono riportate nell'articolo apparso su "Il Giorno" in data 15 aprile 2013 e intitolato "Botteghe storiche milanesi, la lista si allunga: altre 37. Patrimonio autentico della città". L'articolo è consultabile al link <http://www.ilgiorno.it/milano/cronaca/2013/04/15/874014-botteghe-storiche-premiazione-nuove-37-pisapia-patrimonio.shtml> (ultimo accesso 14 aprile 2017).

⁴ Si pensi, ad esempio, che nel 2015 sono state predisposte delle corsie per i pedoni intenti a utilizzare i social media tramite gli smartphone nella città di Anversa (Belgio), che ha seguito gli esempi di Washington DC (U.S.A.) e di Chongqing (Cina). Nel contesto italiano, invece, i social media hanno un ruolo chiave nella ri-creazione di una socialità intensa considerata perduta e nella reinterpretazione dei canoni estetici (Nicolescu 2016).

⁵ Con questo termine, diventato popolare dal 2005, si intendono descrivere le varie forme di contenuti disponibili pubblicamente sul web e creati dagli utilizzatori finali stessi.

⁶ Con il termine *groupi* si intende un *selfie*, cioè un autoscatto realizzato con la fotocamera di uno smartphone, in cui compaiono più di tre persone.

⁷ Sembra opportuno sottolineare il fatto che, molto spesso, l'autenticità delle recensioni è messa fortemente in discussione dai ristoratori. Guido, ad esempio, ha pubblicato sulla pagina Facebook del suo ristorante lo *screenshot* di una e-mail in cui una società di servizi gli offriva, in cambio di denaro, la pubblicazione di un determinato numero di recensioni positive per il suo ristorante o negative per i ristoranti dei suoi concorrenti.

Riferimenti bibliografici

2006 *Le Botteghe Storiche di Milano*, Comune di Milano, Camera di Commercio di Milano, Milano.

Allmer T.

2015 *Critical Theory and Social Media. Between Emancipation and Commodification*, Routledge, London and New York.

Chambers D.

2013 *Social Media and Personal Relationships. Online Intimacies and Networked Friendship*, Palgrave Macmillan, London.

Coleman L. (ed.)

2011 *Food: Ethnographic Encounters*, Berg, London.

Costa E.

2016 *Social Media in Southeast Turkey*, UCL Press, London.

Elias N.

1988 *La civiltà delle buone maniere. Le trasformazioni dei costumi nel mondo aristocratico occidentale*, Il Mulino, Bologna.

Finkelstein J.

1992 *Andare a pranzo fuori. Sociologia delle buone maniere*, Il Mulino, Bologna.

Haynes N.

2016 *Social Media in Northern Chile*, UCL Press, London.

Kaplan A.M., Haenlein M.

2010 «User of the World, Unite! The Challenges and Opportunities of Social Media», in *Business Horizons*, 53: 59-68.

McDonald T.

2016 *Social Media in Rural China*, UCL Press, London.

Miller D. et alii (eds)

2016 *How the World Changed Social Media*, UCL Press, London.

Nicolescu R.

2016 *Social Media in Southeast Italy*, UCL Press, London.

Palumbo B.

2006 *L'Unesco e il campanile. Antropologia, politica e beni culturali in Sicilia orientale*, Meltemi, Roma.

Rimoldi L.

2014 «Eating Online Discourses: Rhetorics on Food Consumption in Contemporary Bicocca (Milan)

Italy)», in *Journal of Educational and Social Research*, 4, 1: 469-477.

2016 «The Multiple Values of Botteghe Storiche. Food, Urban Spaces and Memory in Milan», in *Academic Journal of Interdisciplinary Studies*, 5, 1: 11-22.

Rousseau S.

2012 *Food and Social Media: You Are What You Tweet*, AltaMira Press, Lanham.

Wang X.

2016 *Social Media in Industrial China*, UCL Press, London.

Silvia Segalla

Fatto in casa.

Definizioni e ridefinizioni della qualità a tavola

1. *Introduzione*

Le riflessioni presentate si basano su un corpus di circa 40 interviste semi-strutturate¹ realizzate tra il 2011 e il 2014 con cuoche, cameriere e responsabili di osterie e trattorie a conduzione familiare situate nelle sette province venete². Le intervistate, nate tra il 1926 e il 1953, sono donne che fin dalla nascita o a partire dal matrimonio hanno vissuto e lavorato in locali caratterizzati dall'atmosfera domestica e dalla gestione "familiare" dell'azienda e delle relazioni. Nonostante i numerosi cambiamenti, essi conservano anche oggi l'impronta estetica e culinaria della tradizione. Ripercorrendo alcune tra le principali trasformazioni che hanno interessato queste realtà nella seconda metà del Novecento, l'articolo riflette su due diverse accezioni della qualità alimentare e delle garanzie a essa correlate e sull'attuale identità di questi locali nel panorama ristorativo in cui si inseriscono.

2. *Cucina: laboratorio alimentare o cucina delle relazioni?*

Elementi del paesaggio antropico e culturale italiano ben più antichi dei ristoranti – la cui diffusione risale agli ultimi decenni dell'Ottocento – le osterie e le osterie con cucina sono locali nati per offrire derrate semplici a prezzi contenuti a un pubblico di residenti e viaggiatori dalle modeste o moderate capacità economiche. Riscoperte nel corso del Novecento dal pubblico borghese e dai turisti nazionali e internazionali, esse rappresentano la variegata cucina italiana, grazie ai sapori intensi e peculiari di un'offerta gastronomica geograficamente localizzata (Capatti 2000; Capatti, Montanari 1999; Parasecoli 2015).

Oggi come nel passato, il fascino di questi luoghi di passaggio e interscambio è indistricabilmente legato all'aura casalinga dell'accoglienza e della proposta culinaria, nonché al ruolo di interfaccia di quest'ultima tra genealogie della cucina pubbliche e private. Se l'alta ristorazione stupisce il cliente con accostamenti insoliti, ingredienti pregiati, pre-

sentazioni artistiche, contaminazioni internazionali, la cucina d'osteria offre all'avventore locale la possibilità di riconoscersi come membro del proprio contesto (sociale, geografico, gastronomico) e al turista l'opportunità – o l'illusione – di entrare a far parte di uno spazio privato pubblicamente avvicinabile incorporandone i simboli.

Generalmente mangiamo la carne ai ferri, le lasagnette, le cose che cuciniamo, alla sera la minestrina, che ieri sera son venuti due signori [...] hanno visto i bambini e han detto: «Ah! Butta giù un po' di minestrina anche per noi!» È così la filosofia qua, il cliente fa anche due chiacchiere... (Sabrina, 45 anni, provincia di Verona)³.

Emblemi di una tradizione gastronomica costruita nel fitto dialogo tra chi cucina e chi mangia, molte osterie venete nascono nel corso del Novecento all'interno di domicili privati che aprono al pubblico uno o più locali di casa e la propria dispensa, prevedendo la collaborazione, almeno parziale, di tutti i membri della famiglia. Gli scenari descritti evocano una socialità stringente, cui si associano indubbi vantaggi e inevitabili svantaggi.

Agli amici a volte quando avevi tanto da fare dicevi: «Va a dare un'occhiata al banco se c'è qualche ordine». Si era tutta una famiglia insomma, ci si aiutava. A Natale e a Pasqua saremmo stati chiusi, a mezzogiorno, per mangiare almeno in quei giorni tutti insieme, e invece sul retro c'era una porta e [i clienti] arrivavano (Giuliana, 77 anni, provincia di Treviso).

La proposta culinaria, originandosi da abitudini e saperi domestici, seleziona tra le ricette di famiglia quelle che meglio rispondono alle aspettative dei clienti: si escludono i piatti più poveri – un esempio su tutti la *panà*, umilissima minestra di pane e acqua – e si abbonda in tagliatelle, trippe, spiedi, baccalà e spezzatini. All'interno delle abitazioni, e delle attività aziendali che vi si sovrappongono, generazioni di donne si tramandano, col testimone

delle responsabilità riproduttive, i segreti della cucina. La formazione delle cuoche rientra dunque in una più generale preparazione femminile alla vita domestica (Muzzarelli 2014; Muzzarelli, Tarozzi 2013; Tarozzi 1998). Il loro saper fare, trasmesso e appreso nella compresenza, si trasforma nel costante gioco di sguardi tra sala e cucina, ma conserva un'impronta distintiva, un'interpretazione riconoscibile della gastronomia locale. Si costruiscono così "tradizioni" solo in apparenza statiche e unidirezionali, in realtà esiti mutevoli di negoziazioni contingenti (Lenclud 1987).

Se le ricette provengono dallo spazio familiare, anche i prodotti utilizzati vengono reperiti nelle immediate circostanze: «Mio marito andava in cerca perché lui era un amante dei vini, delle buone cose [...]. Andava in giro per le campagne nostre trevigiane, qua, del vino buono» (Sonia, 66 anni, provincia di Treviso). Le pratiche di acquisto, insieme a quelle di autoproduzione e raccolta, costruiscono e sanciscono la porosità dell'attività imprenditoriale rispetto all'ambiente sociale, culturale e naturale circostante.

Io sono nata qua e una volta si raccoglieva tutto nei campi! Perché qualsiasi erba ha un gusto diverso e puoi farci diverse cose [...]. Mia mamma mi ha sempre insegnato [che] «Qualsiasi erba che guarda in su è buona!» Ci sono tantissime erbe che sono buone da mangiare [...]. Una volta si raccoglieva tutto quello che la terra ti dà [...]. Anche il tarassaco, non è detto, chi te lo fa fare di andare a raccogliere il tarassaco? La gente quando ha comprato due cassette di catalogne mangia forse più anche più volentieri la catalogna del tarassaco (Wanda, 69 anni, provincia di Padova).

In questo contesto, effettuare un "buon acquisto" non significa procurarsi il prodotto con le migliori proprietà organolettiche o la maggiore quantità di prodotto a un dato prezzo (ottenendo così il massimo guadagno immediato). Significa piuttosto stabilire una relazione fiduciaria instaurata tra fornitori e acquirenti che garantisca nel tempo favorevoli trattamenti e vantaggi reciproci (De Certeau *et al.* 1994): «Si andava a prendere da una parte e dall'altra, in modo da non fare torti, cercavi di spartirti insomma!» (Grazia, 78 anni, provincia di Vicenza). Similmente, un "buon prodotto" è quello che consente di ottimizzare le risorse locali grazie a un capitale di conoscenze inscindibilmente relazionali e pratiche⁴. La "cucina di qualità", nel complesso, è quella che nasce e si sviluppa grazie a un dialogo stringente con il contesto – familiare, naturale, sociale – che le stesse pratiche alimentari infittiscono e consolidano.

Nel tempo, mentre il mondo degli acquisti viene rivoluzionato dall'imporsi della produzione industriale e dalla grande distribuzione, le pratiche di raccolta e auto-produzione subiscono un ridimensionamento dovuto non solo al cambiamento degli stili e dei tempi di vita, ma anche a trasformazioni ambientali e normative. Nel corso degli anni Settanta, per far fronte all'utilizzo massivo e scarsamente regolato delle risorse naturali, a livello nazionale e regionale si introducono leggi e regolamenti di tutela che, per quanto concerne le pratiche alimentari, vietano o normano, ad esempio, la caccia di piccoli e grandi animali, la pesca, la raccolta di funghi e piante selvatiche (Consiglio Regionale del Veneto 2009). Sebbene si possa supporre che molte abitudini scivolino nell'illegalità, più che nell'oblio, l'intervento legislativo racconta il progressivo processo di ridefinizione dei rapporti tra gli attori sociali e un ambiente che, vituperato o protetto, vira concettualmente verso "l'altro da sé".

I primi anni si poteva fare i salami, i cotechini [...] adesso non si possono più fare quelle cose, perché bisognerebbe avere delle stanze apposta, invece una volta li facevi in cantina, poi davi una lavata e via. L'ufficio igiene là [nella trattoria in cui lavoravo] non veniva, c'era terra dovunque prima, in cantina, dove mettevamo i salami [...] andavi a lavare i piatti, c'erano i sorci lunghi così, ma una volta andava tutto bene, adesso invece sei controllata, sei controllata sempre, l'ufficio igiene viene a controllare sempre, ed è giusto che sia così! Non ci sono più quelle cose adesso [...]. Non c'erano grembiuli bianchi, non c'era niente, invece adesso devi avere i tuoi grembiuli, devi avere le tue cose, dentro ai frighi devi avere tutte le tue cose in vetro resina che si vedano, la cella per la verdura, la cella per la frutta, ed è giusto che sia così! (Antonietta, 70 anni, provincia di Padova)

Evocando implicitamente un'accezione sempre più microscopica del concetto di ambiente, la normativa interviene in un secondo momento a regolamentare la gestione della cucina come spazio produttivo. In nome dell'igiene, sul finire del secolo la legge impone un radicale ammodernamento, che la trasforma e la riconfigura tanto come ambiente operativo, quanto come ambito organizzativo, tanto come luogo materiale, quanto come spazio simbolico.

(Gestore): Avevamo una cucina che funzionava meglio di questa, le leggi ti dicono di no! Non fanno più i pezzi di quella cucina storica, non è a norma CE, praticamente abbiamo buttato via una cucina che era ancora nuova, perché era forte,

questa qua è... di lamiera! Giocattoli di fronte a quella cucina! Ad ogni modo abbiamo dovuto buttarla, perché non si poteva mettere a norma [...].

(Figlia): Prima devi sapere che in cucina c'era quel tavolone lì, noi facevamo la pasta lì, però poi ce l'hanno fatto togliere perché il legno non serve.

(Gestore): Il tavolone abbiamo dovuto portarlo fuori perché non è igienico [ride] ma si può?! Allora... ti fanno tagliare la carne sulla plastica!

(Figlia): E poi noi in cucina prima di fare i lavori, noi mangiavamo in cucina! Noi famiglia, nel tavolone della cucina, perché si stava un po' raccolti al caldo d'inverno! D'estate mangiavi anche qua, però d'inverno magari se c'era poca gente accendevi il fuoco e si stava bene in cucina, e adesso non si fa più, le norme sono cambiate... Non si poteva più tenere il legno, tenere il tavolone... (Norberto, 77 anni, provincia di Verona).

Se la "natura" fuori casa diviene un dominio da proteggere, l'aleggiante presenza della stessa tra le pieghe di uno spazio domestico mai del tutto addomesticabile si interpreta come foriera di pericoli – incarnati da batteri, virus, parassiti – arginabili solo innescando una lotta inesausta, ma destinata a uno scacco almeno parziale. Relegato all'obsolescenza il legno, materiale pericoloso per la naturale porosità che lo rende difficilmente sanificabile e dunque inadeguato alla ristorazione, l'acciaio diventa correlativo oggettivo di un processo di specializzazione e razionalizzazione che riconfigura il rapporto tra spazio pubblico e spazio privato, tempo di vita e tempo di lavoro, ruoli familiari e ruoli lavorativi. Non è infatti solo la porosità del legno, ma anche quella degli ambiti di vita a essere messa al bando, caldeggiando una separazione che risponde, in generale, a un radicale innalzamento degli standard igienici e, a un livello più profondo, a una ricategorizzazione di sporco e pulito, ordine e disordine (Douglas 1970).

[I bambini] li gestivo in cucina, spesso si addormentavano sulle sedie, è stata dura perché appunto a conduzione familiare da soli, io e mio marito, alla sera quando avevano sonno prendevo due sedie li mettevo sulle sedie in cucina io lavoravo, perché non volevano andare di sopra a dormire da soli! Con grande sacrificio sa? Però una volta si poteva anche fare, adesso se viene l'igiene le trova un bambino che dorme in cucina... [ride] Non si può più, erano metodi diversi (Mariella, 73 anni, provincia di Rovigo).

Sebbene molti locali conservino una gestione di tipo familiare, gli anni Sessanta inaugurano, con l'a-

pertura delle prime scuole alberghiere, un processo (pur non lineare) di professionalizzazione e maschilizzazione dei mestieri di cucina anche nei locali di fascia media⁵ che esautora progressivamente la doppia presenza – produttiva e riproduttiva – delle donne (Capatti 2000). Mentre l'evoluzione della normativa sul lavoro impone un inquadramento più rigido della messa al lavoro, la trasformazione dei modelli familiari mette in crisi la sovrapposizione tra ruoli domestici e lavorativi. La crescente legittimità assunta dalle ambizioni individuali di ciascun membro porta in particolare figli e figlie a scegliere ambiti di vita e lavoro differenti (Saraceno, Naldini 2001) che permettano, oltre alla realizzazione personale, la costruzione di un confine più stabile tra "casa" e "lavoro": «Quando siamo andati lì [nella trattoria aperta dai genitori], con le porte sempre aperte [...] non si poteva star soli con la famiglia, e questo a me ha pesato tanto. E quando siamo andati via abbiamo ripreso il nostro modo di vivere ed è stato bellissimo» (Mirella, 78 anni, provincia di Vicenza).

Nel frattempo la diffusione dei sistemi di produzione industriale del cibo attira l'attenzione dell'opinione pubblica prima e, in seguito, quella dei legislatori, che pur in ritardo rispetto al panorama europeo, intervengono a normare in modo sempre più dettagliato la preparazione extra-domestica degli alimenti nelle grandi e nelle piccole aziende (Scarpellini 2012). In particolare, l'introduzione a livello nazionale delle normative comunitarie, avvenuta tra gli anni Novanta e i primi anni Duemila, rinforza una radicale revisione dei concetti di pulizia e igiene, che diventano componenti fondamentali di una nuova concezione di qualità del cibo. Il cosiddetto "pacchetto igiene" introduce e stabilizza nuovi sistemi di controllo e auto-controllo che impongono alle grandi come alle piccole imprese un'attenta sorveglianza del processo di produzione, trasformazione e vendita del cibo. In particolare, il sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) obbliga a focalizzare l'attenzione sui rischi impliciti a ciascuno *step* produttivo. Messa al bando ogni estemporaneità organizzativa, il sistema richiede una rigorosa pianificazione e documentazione di tutto ciò che concerne il reperimento, la trasformazione e la conservazione degli alimenti. Il corpus delle informazioni raccolte è pensato tanto per l'autoverifica che per lo scrutinio degli ispettori preposti (in particolare le ASL e il Nucleo antisofisticazione dei Carabinieri).

Si impone dunque una risignificazione della cucina – da centro nevralgico della vita familiare e lavorativa a sanificato ambiente professionale – cui si accompagna una ridefinizione della qualità alimentare. Nel primo caso, infatti, la prossimità materiale

e relazionale rappresenta una garanzia, nel secondo, vicinanza e contatto diventano potenziali fonti di rischio (Beck 1986). La cucina e chi la governa subiscono dunque un rovesciamento semantico: da spazio e operatori di addomesticazione del cibo, ad ambito e agenti di contaminazione; da garanzie di genuinità, a minacce per la salute. A un concetto di qualità che chiama in causa le categorie percettive ed emotive apprese dalla tradizione familiare e dalla storia personale, il nuovo sistema oppone un'oggettiva valutazione della *safety* degli alimenti basata su un sapere esperto.

Bisogna fare sempre l'HACCP. Io ho sempre esposto l'HACCP. Ogni settimana mi faccio i frighi, mi faccio la carne, prendo nota della carne e di tutto, le gradazioni, e per essere sempre [a posto] se c'è qualcosa che non funziona lo scrivo perché... come ti ho detto, l'arrosto di vitello non era cattivo, però sono andata male a lavorarlo e allora [l'ispettore] me l'ha scritto, dicendo che la prossima volta non si deve... Si deve fare in un modo diverso! (Stefania, 69 anni, provincia di Vicenza).

L'invisibilità di ciò che minaccia la salubrità di cibo e ambienti delegittima dunque tanto il comune saper fare, quanto le percezioni soggettive. Tra vedere e sapere si impone una scissione, una riflessività eteronormata ed eterocontrollata, che ribalta il senso del processo di domesticazione del cibo e lo restituisce al regno caotico e pericoloso dell'ignoto. Tale processo di civilizzazione della cucina (Elias 1969), descritto dal proliferare di manuali, regolamenti e norme redatti negli ultimi decenni, racconta un auspicato passaggio dalla disciplina all'autocontrollo non esente da un sistema di verifiche e "confessioni" auspicabilmente onnicomprensivo e, in questo senso, panoptico (Foucault 1975). Al controllo a campione, alle ambiguità del "buon senso", le nuove regole sostituiscono un'osservazione costante e protocolli mirati a sanificare qualsiasi superficie si approssimi al cibo.

Non stupisce che due regimi di senso tanto distanti – quello "tradizionale" e quello basato sull'*expertise* scientifica – propongano opposte valutazioni non solo della qualità del cibo, ma anche dei rischi che vi si associano: «I prodotti erano genuini [...] e i salumi erano una cosa! Io ne ho mangiati tanti, il pane e anche quei salumi là, ma le garantisco che non facevano male! Si poteva mangiarne a sazietà che non facevano male [...] [i maiali] li ammazzava lì sul posto allora non c'era obbligo di andare a... tanti permessi» (Lia, 79 anni, provincia di Padova). Se le cuoche interpellate temono i pericoli esogeni relativi all'industrializzazione del sistema produttivo, le autorità puntano l'indice sull'incidenza delle

tossinfezioni alimentari provocate dalla preparazione domestica del cibo (European Commission 2006, Istituto Superiore della Sanità 2006)⁶.

(Figlia): Io non uso niente di surgelato perciò vuol dire che tutti i prodotti nostri sono freschi [...]. Stare qua a fare le cose fatte per la tradizione di fare [è impegnativo] perché sarebbe molto più semplice usare un sacchetto di spinaci surgelati, che all'ULSS tra l'altro sono più contenti se usi quelli rispetto a quelli freschi, perché quelli la legge permette, quelli freschi ti fanno anche problemi, perché c'è tutto il discorso batteriologico, tutte quelle stupidaggini che si inventano insomma.

(Madre): Questo è il nostro modo di lavorare, fin che possiamo lavoriamo così, quando non si potrà io non lavorerò come vogliono loro! (Michela, 58 anni e Elga, 81 anni, provincia di Vicenza).

La distanza che separa una e l'altra convinzione può trovare una qualche spiegazione nella psicologia della percezione del rischio e nel differente modo che pubblico ed esperti hanno di concettualizzare il rischio stesso (Slovic 1998). In questo contesto, tuttavia, è la stessa idea di cucina a tradursi in due rappresentazioni opposte: la cucina laboratorio, sicura e splendente cornice d'acciaio che vede nel contatto una potenziale fonte di rischio, e la cucina domestica, che vede nella prossimità, al tempo stesso, un motore e un obiettivo.

3. Conclusioni

Simboli del variegato paesaggio gastronomico nazionale e regionale, le osterie e le trattorie nascono come spazi che ibridano – dal punto di vista materiale, organizzativo e culinario – il dominio pubblico e quello privato, offrendo un'accoglienza, un'estetica e una cucina casalinghe. Nelle narrazioni delle donne che vi hanno lavorato, la qualità delle ricette proposte insiste su un sistema di relazioni con lo spazio familiare, sociale e naturale immediatamente circostante, che si consolidano attraverso le stesse pratiche di reperimento, preparazione e servizio del cibo. A una simile concezione delle pratiche alimentari e sociali si oppone quella correlata alla progressiva ridefinizione delle procedure di preparazione e somministrazione, cioè alla diffusione delle normative che intervengono a regolamentare da un lato il lavoro e dall'altro la produzione extra-domestica di cibo. In questa prospettiva, la prossimità, la sovrapposizione, il contatto diventano potenziali fonte di rischio, pericoli da evitare attraverso la rigorosa messa a punto di ambienti, ruoli e procedure da inquadrare in un spazio non

poroso né ibrido. Le due concezioni della qualità, della bontà e delle garanzie a esse correlate, che si fronteggiano, stilizzano le transizioni delle relazioni tra soggetti e contesto ambientale, sociale e istituzionale nel panorama nazionale e regionale del Novecento, ridefinendo le geometrie semantiche di contatto, pericolo e tutela.

[Tempo fa è venuto uno a controllarmi]. Ho detto: «È fatica perché l'ambiente è grande, tener pulito tutto ci vuole altro personale, il personale se lo prendi non in regola ti fanno chiudere, e allora sei costretta a fare quello che puoi e non tenere pulito al cento per cento, come vuoi anche tu, ma all'ottanta per cento, perché se no non ce la faccio». Ha detto: «E allora chiuda!». Non è soddisfazione così, dopo quarant'anni che lavori che dedichi la tua vita a un'attività, perché non è solo far da mangiare, c'è la comunicazione della persona... Oggi esempio è venuto un signore [...] è penso diciassette anni che viene a mangiare da me, e dice: «Signora sono sempre stato contentissimo quando vengo da lei!» Abbiamo un rapporto si può dire di amicizia con la clientela che viene... non è solo per il mangiare, dopo se gli dai anche un po' di pulizia è meglio (Mariella, 73 anni, provincia di Rovigo).

In un campo di un sistema ristorativo sempre più variegato e complesso, che risponde variamente alle richieste normative e a quelle di un pubblico sempre più sensibile al tema dell'igiene e della salute, le trattorie e le osterie "tradizionali" si trovano dunque a rappresentare un'offerta specifica, inscindibilmente gastronomica e relazionale, simbolo di postura che, pur con le dovute rinegoziazioni, continua ad anteporre, ai rischi, i vantaggi della prossimità.

Note

¹ Molte interviste sono arricchite dalle voci di sorelle, figlie, figli, mariti o nuore che hanno almeno in parte condiviso l'esperienza di vita e lavoro delle intervistate.

² L'analisi delle stesse ha portato alla realizzazione del volume *Le radici del cibo. Donne, trattorie, passaggi d'epoca* (Segalla 2016), nel quale si descrive, attraverso i piatti e le ricette, l'intrecciarsi di rapporti di genere e generazione nei locali simbolo della socialità nella seconda metà del Novecento.

³ Nel rispetto dell'anonimato, le citazioni sono state associate a un nome di fantasia e private dei riferimenti che

avrebbero potuto rendere riconoscibili persone e luoghi. Sebbene molte delle interviste siano state effettuate in veneto, per questioni di spazio si è scelto di riportarne gli stralci nella traduzione italiana.

⁴ A tal proposito si può notare che sebbene l'attuale successo dei prodotti locali e della "filiera corta" riattualizzi la prossimità come criterio qualitativo, i due processi valutativi sembrano intraprendere percorsi opposti. Le donne cresciute in un regime di scarsità hanno imparato a riconoscere nella prossimità ciò che è accessibile – e a lavorarlo fino a farlo diventare buono da pensare e da mangiare – mentre il *marketing* della tipicità, istituito nell'opposizione semantica tra globale e locale, spinge il consumatore a riconoscere quale prossimità garantisce l'ottenimento di un prodotto di alta qualità organolettica.

⁵ L'alta cucina, e più in generale la cucina come ambito strettamente professionale è sempre stata, invece, un dominio maschile (Goody 1982, 1998).

⁶ «Autorevoli fonti – spiega un documento redatto dall'Istituto Superiore della Sanità italiana – concordano nell'indicare che nell'ambiente domestico si produce circa la metà (se non oltre) degli eventi epidemici di tossinfezioni alimentari e, nello stesso ambito, circa un terzo del numero complessivo di casi di malattia» (Istituto Superiore della Sanità 2006).

Riferimenti bibliografici

Beck U.

1986 *Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne*, Suhrkamp, Frankfurt am Main [trad. it. *La società del rischio*, Carocci, Roma, 2000].

Capatti A.

1998 «Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla Seconda guerra mondiale», in A. Capatti *et al.* (a cura di), *L'alimentazione*, Storia d'Italia, Annali 13, Einaudi, Torino: 755-801.

2000 *L'osteria nuova. Una storia italiana del XX secolo*, Slow Food Editore.

Capatti A., M. Montanari

1999 *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari.

Consiglio Regionale del Veneto

2009 *Codice della Regione Veneto 1971-2009*, Promodis Italia Editrice, Brescia.

- De Certeau M. *et al.*
 1994 *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, Éditions Gallimard, Paris.
- Douglas M.
 1970 *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, Penguin Books, Harmondsworth [trad. it. *Purezza e pericolo*, Il Mulino, Bologna, 2012].
- Elias N.
 1969 *Über den Prozess der Zivilisation. I. Wandlungen des Verhaltens in den Weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Suhrkamp, Frankfurt [trad. it. *La civiltà delle buone maniere*, Il Mulino, Bologna, 1998].
- European Commission
http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_238_en.pdf
http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_238_en.pdf
- Foucault M.
 1975 *Surveiller et punir : naissance de la prison*, Gallimard, Paris [trad. it. *Sorvegliare e punire*, Feltrinelli, Milano, 2014].
- Goody J.
 1982 *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, Cambridge.
 1998 *Food and love: A Cultural History of East and West*, Verso, London.
- Istituto Superiore di Sanità
<http://www.iss.it/binary/publ/cont/06-27%20WEB.1161778307.pdf>
- Lenclud G.
 1987 «La tradition n'est plus ce qui qu'elle était... Sur les notions de tradition et de société traditionnelle en ethnologie», in *Terrain*, IX: 110-123.
- Muzzarelli G.M.
 2014 *Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo a oggi*, Laterza, Roma-Bari.
- Muzzarelli G.M., F. Tarozzi
 2003 *Donne e cibo*, Bruno Mondadori Editore, Milano.
- Parasecoli F.
 2004 *Food Culture in Italy*, Greenwood Press, Westport.
 2015 *Al Dente. A History of Food in Italy*, Reaktion Book, London.
- Saraceno C., M. Naldini
 2001 *Sociologia della famiglia*, Il Mulino, Bologna.
- Scarpellini E.
 2012 *A Tavola! Gli italiani in 7 pranzi*, Laterza, Roma-Bari.
- Segalla S.
 2016 *Le radici del cibo. Donne, trattorie, passaggi d'epoca*, Guerini, Milano.
- Slovic P.
 1999 «Trust, Emotion, Sex, Politics, and Science: Surveying the Risk-Assessment Battlefield», in *Risk Analysis*, a. 4, vol. 19: 689-701.
- Tarozzi F.
 1998 «Padrona di casa, buona massaia, cuoca, casalinga, consumatrice. Donne e alimentazione tra pubblico e privato», in A. Capatti *et al.* (a cura di), *L'alimentazione*, Storia d'Italia, Annali 13, Einaudi, Torino: 647-681.

Manuela Tassan

Cibo “naturale” e food activism. Il consumo critico in due Gruppi di Acquisto Solidale nell’area milanese

1. Introduzione

Se lasciamo correre lo sguardo sui prodotti alimentari ordinatamente allineati sugli scaffali di un supermercato, sarà difficile fare a meno di notare come il cibo esposto cerchi di catturare l’attenzione del compratore attraverso una sorta di “marketing della naturalità”. La connessione tra cibo e natura sembra essere considerata un efficace espediente per invogliare all’acquisto, sgombrando il campo dai fantasmi di uno sgradito cibo “artificiale”. Il binomio naturalità-qualità si configura così come un assioma in grado di per sé di “spiegare” il valore aggiunto del prodotto, rendendolo appetibile. In questo articolo mi propongo, invece, di ribaltare i termini della questione, considerando proprio l’ovvietà di questo binomio l’elemento che necessita di essere analizzato e compreso. L’idea che un cibo sia migliore perché “naturale” non solo è tutt’altro che scontata, ma sembra poggiare anche sul presupposto che vi sia un’idea sostanzialmente condivisa rispetto a cosa sia un cibo “naturale”.

La ricerca etnografica che ho condotto nel mondo del consumo critico ha inteso restituire complessità alla nozione stessa di “naturalità” del cibo, esplorandone le diverse sfaccettature a partire dal confronto con tipologie di consumatori particolarmente sensibili all’argomento. Ho quindi ipotizzato che i membri di un Gruppo di Acquisto Solidale (GAS), ovvero reti familiari e amicali nate con il precipuo scopo di acquistare collettivamente dei prodotti, soprattutto alimentari, sulla base di un principio di solidarietà (Grasseni 2013), potessero essere degli interlocutori privilegiati con cui approfondire questa tematica. Come sottolinea Rebughini (2008), infatti, le preferenze di consumo dei ‘gasisti’, come si autodefiniscono i membri di un GAS, risentono di un “criterio di naturalità”, inteso come recupero di tecniche di lavorazione e produzione che, insieme a pratiche agricole più rispettose dell’ambiente, garantiscano la “purezza” e l’“autenticità” dei prodotti. In generale, uno degli obiettivi primari dei GAS è rendere la filiera economica il più possibile diretta e trasparente attraverso l’istituzione di un rapporto di fiducia tra compra-

tori e fornitori. A tale scopo, si rivolgono a piccoli produttori che si dimostrano impegnati a garantire la sostenibilità sociale e ambientale delle loro merci. Da questo punto di vista, la loro esperienza rappresenta anche un valido esempio di “ethical eating” (Bell, Valentine 1997).

A partire da queste premesse ho, quindi, concentrato le mie ricerche su due GAS dell’area milanese e sui loro fornitori, alcuni dei quali possono essere considerati interessanti esempi di “neoruralismo”. Tra la fine degli anni Settanta e i primi anni Ottanta del Novecento, questa espressione indicava la scelta radicale, e per alcuni aspetti utopistica, di alcuni agricoltori che prendevano le distanze dalle modalità produttive e dagli stili di vita promossi dall’industrializzazione attraverso il perseguimento di un “progetto di lavoro autonomo” che preconizzava la costruzione di piccole “società parallele”, richiuse su loro stesse (Mercier, Simona 1983). Rispetto a queste prime esperienze “neorurali”, i “nuovi contadini” contemporanei (Van der Ploeg 2009) presuppongono piuttosto la costruzione dinamica e consapevole di nuove alleanze con il mondo urbano, da cui talvolta essi stessi provengono. Alla base della possibilità stessa di istituire simili rapporti collaborativi vi è la critica congiuntamente rivolta ai modelli di produzione e consumo di cibo caratteristici delle società industrializzate in cui è implicata anche la volontà di riappropriarsi dei criteri di definizione della qualità del cibo.

Gli esiti della ricerca hanno evidenziato come il “cibo naturale” costituisca una “meta-categoria” alimentare complessa e sfaccettata in cui si sintetizzano diversi modi di concepire la “naturalità” che, oltre a sottendere differenti culture alimentari e dietetiche, dimostrano di essere variamente connessi ai processi di costruzione delle soggettività individuali. Al tempo stesso, la preferenza accordata ad un cibo considerato “naturale” sembra contribuire a ridefinire il rapporto tra mondo urbano e rurale, pensato non più in termini contrastivi, ma come un sodalizio necessario tra consumatori cittadini e produttori “neorurali” che talvolta si esprime anche attraverso un aperto dissenso nei confronti dei protocolli di certificazione biologica dei prodotti.

2. *Il campo*

Il mio lavoro di campo, svolto tra novembre 2014 e giugno 2015, si è focalizzato su due GAS lombardi, uno localizzato nell'hinterland nord di Milano, fondato nel 2009, l'altro nella provincia di Monza e Brianza¹, che ha iniziato le sue attività nel 2008. Ho in seguito approfondito il punto di vista di vista di cinque loro fornitori, scelti tra i produttori agricoli che rappresentavano più concretamente il principio del "km zero" sostenuto dai GAS. A complemento dell'indagine ho esplorato anche il mondo della ristorazione "naturale", che in questa sede non verrà però preso in esame per ragioni di spazio. Nel complesso ho condotto 29 interviste semi-strutturate² a cui ho affiancato esperienze dirette di osservazione partecipante.

I due GAS su cui si è concentrata la mia attività di ricerca presentavano diversi elementi di similitudine, ma apparivano piuttosto diversi nella composizione per età dei nuclei familiari. Sebbene entrambi dichiarassero tra le venti e le trenta famiglie iscritte, quelle più attivamente coinvolte nella gestione degli acquisti erano una quindicina. Nel caso del GAS brianzolo, l'età media era più elevata, con una netta preponderanza di persone tra i cinquanta e i sessant'anni. Nel GAS dell'hinterland milanese, invece, vi erano molte coppie di trenta-quarantenni spesso con bambini piccoli. Non a caso diverse interlocutrici hanno citato la maternità come un evento critico che le aveva spinte a riconsiderare il loro modo di alimentarsi sino ad approdare alla scelta di entrare in un GAS. In entrambi i casi la presidenza era affidata a due donne, ma solo nel caso del GAS dell'hinterland la presenza femminile alle riunioni era nettamente preponderante.

Entrambi i gruppi si affidavano a uno o due referenti per tipologia di prodotto i quali si occupavano del ritiro della merce e della gestione delle consegne³. Presentavano inoltre un paniere piuttosto ampio di beni, che comprendeva anche prodotti non alimentari come detersivi o cosmetici. La periodicità negli acquisti dei principali prodotti edibili variava in relazione a diversi fattori, come la deperibilità, la stagionalità e l'effettiva richiesta da parte dai gasisti. Nel GAS brianzolo, ad esempio, le verdure fresche venivano acquistate settimanalmente; la carne bianca mensilmente; gli agrumi e le mele ogni mese per sei mesi; i salumi quattro volte all'anno; la pasta e le passate di pomodoro, la carne rossa, il caffè, la birra, il vino e alcuni tipi di formaggi tre volte all'anno; riso, farine e legumi, due volte all'anno; alcune tipologie di frutta una sola volta all'anno. Il pesce invece veniva acquistato in maniera non regolare. Il GAS dell'hinterland seguiva per molti aspetti un ritmo di acquisto simile e aveva una

gamma di prodotti sostanzialmente comparabili.

Alcuni dei produttori da cui si rifornivano i gasisti erano gli stessi per i due gruppi, a testimonianza sia dell'importanza del passaparola tra GAS sia delle difficoltà nel reperire alcuni prodotti al di fuori dei circuiti della grande distribuzione. Vi erano sostanzialmente due tipologie di fornitori: da una parte, una netta maggioranza di piccoli produttori, talvolta specializzati in prodotti di nicchia, come nel caso delle mozzarelle di bufala; dall'altra, vi erano alcuni produttori di beni alimentari di largo consumo, come ad esempio la pasta, che si basavano su una qualche forma di standardizzazione della produzione secondo modalità semi-industriali. Uscendo da un ambito puramente artigianale, avevano quindi dimensioni e volumi d'affari nettamente superiori a quelle dei produttori abitualmente preferiti dai gasisti e suscitavano pertanto un certo disagio che si esternava in periodiche riflessioni critiche sull'opportunità di continuare a rifornirsi da loro.

Durante la ricerca ho partecipato alle diverse occasioni di incontro promosse dai gasisti, come le riunioni, gli incontri a tema e i corsi. Nei primi due casi mi sono limitata all'osservazione, mentre negli incontri formativi – un piccolo corso di cucina organizzato dal GAS brianzolo e uno di dermocosmesi "naturale" promosso dal GAS dell'hinterland – la mia presenza è stata più attiva. Nel caso del GAS brianzolo, inoltre, sono stata coinvolta in alcuni momenti di convivialità e commensalità, alcuni rivolti a tutti i membri del GAS, altri più informali, come le cene a casa di alcuni gasisti. Ho infine visionato i documenti prodotti dai due gruppi, in particolare i rispettivi statuti e regolamenti.

3. *Le culture del cibo "naturale"*

La maggior parte degli individui che vivono nelle società occidentali contemporanee si confronta ogni giorno con l'impossibilità di conoscere compiutamente le caratteristiche dei cibi che acquista dai supermercati poiché i processi di produzione e di lavorazione dei prodotti avvengono altrove, al di fuori del loro controllo (Lupton 1999). Rendendo il rapporto con gli alimenti un'esperienza mediata, l'industrializzazione ha contribuito a trasformare il cibo in un referente "opaco", di cui non si conoscono né la storia, né le origini (Nicolosi 2007), oltre che potenzialmente pericoloso per via degli scandali che lo vedono ciclicamente protagonista, come testimoniato dall'emblematico caso della mucca pazza (Rivera 2000). I GAS si pongono l'obiettivo di superare tale opacità attraverso una "azione collettiva individualizzata" (Micheletti 2003) che fonda la sua efficacia sull'impatto che singole scel-

te "critiche" di consumo riescono ad ottenere una volta messe sinergicamente in rete. Dalla lettura degli statuti dei due GAS presi in esame emergeva in maniera evidente come la ricerca di "naturalità" fosse considerata un elemento qualificante delle loro attività, dal momento che una delle prime finalità dichiarate in entrambi i documenti visionati era proprio "il consumo di prodotti biologici, naturali ed eco-compatibili". A testimonianza di quanto la trasparenza della filiera produttiva e la preferenza accordata alla naturalità dei prodotti fossero profondamente intrecciate tra loro, una gasista considerava questi due piani del discorso sostanzialmente coincidenti: «naturale è [...] il fatto di vedere quello che io poi andrò a mangiare e di avere un rapporto anche, di poter chiedere il processo di crescita che ha avuto sia l'animale che il vegetale. Per me questo significa che comunque è legato alla natura» (Laura, 36 anni).

Se l'*agency* si differenzia dalla routine per l'intenzionalità che presuppone l'azione e per un grado variabile di riflessività che è implicato in essa, l'impegno profuso dai gasisti nel vaglio collettivo dei cibi da acquistare e dei relativi produttori può essere allora considerato come un radicale tentativo di "de-routinizzazione" di un'esperienza quotidiana come "fare la spesa". Del resto, già Miller aveva osservato che, ben lungi dall'essere un'attività priva di rilevanza, «nel fare la spesa viene negata la visione materialistica ed edonistica che domina il discorso dello shopping; al contrario si trasforma il comprare in una pratica che crea e sostiene alcuni valori cruciali» (Miller 2011: 71). Nella prospettiva suggerita da Miller, la scelta dei prodotti finalizzati al sostentamento della propria famiglia permette al soggetto di esprimere e trasmettere un sistema valoriale che rimane però confinato all'ambito domestico. Nel caso dei gasisti, invece, l'affermazione di un'*agency* individuale si iscrive all'interno di una progettualità condivisa, trasformando un'attività come "fare la spesa" in una forma di *food activism*, inteso come insieme di «discorsi e azioni delle persone volti a rendere il sistema alimentare o parti di esso più democratico, sostenibile, sano, etico, culturalmente appropriato e di migliore qualità» (Counihan, Siniscalchi 2014: 6, traduzione mia).

Come ho già messo in luce altrove (Tassan 2013), il dibattito antropologico sul carattere culturalmente determinato del concetto di "natura" e, di conseguenza, di ciò che definiamo come "naturale" è molto ricco e si fonda su una critica alla dicotomia "natura-cultura" che informa il pensiero occidentale (Douglas 1979; Strathern 1980; Descola, Palsson 1996; Ellen, Fukui 1996; Escobar 1999; Descola 2005). Analizzare i significati e le pratiche connessi al "cibo naturale" implica quindi il riconoscimen-

to della multidimensionalità della categoria stessa di "natura", non riconducibile ad una definizione condivisa. Nell'ambito alimentare, la "naturalità" sembra configurarsi soprattutto come un attributo generico usato per riferirsi, in termini semplicemente contrastivi, ad un cibo di qualità contrapposto al cibo industriale o al *junk food*, il "cibo spazzatura" di cui i *fast food* sono diventati emblema (Ferraro 1998). Analizzare le diverse "culture del cibo naturale" può, quindi, contribuire a restituire complessità anche alla classica distinzione tra *mainstream food* e *alternative food* che, secondo Pratt (2007), ha portato troppo spesso ad un'eccessiva semplificazione.

Contrariamente a quanto si potrebbe forse pensare, far parte di un GAS, dove per definizione le preferenze di acquisto individuale si armonizzano sino a convergere sulla scelta condivisa di un paniere di prodotti, non significa che le persone condividano del tutto gli stessi valori e pertanto anche le stesse idee di "naturalità" del cibo. Le riunioni in cui si vagliavano possibili nuovi prodotti o si riesaminavano criticamente quelli già in uso sono state sicuramente momenti privilegiati in cui cogliere le diverse sensibilità dei due gruppi. Non meno importanti sono state però le occasioni più conviviali di incontro in cui spesso si commentava più informalmente la qualità di alcuni alimenti magari usati come ingredienti del piatto che si stava degustando. A partire da queste suggestioni, ho innanzitutto approfondito in che modo le motivazioni che avevano spinto le persone ad entrare a far parte di un GAS si connettevano al tema della naturalità.

La ricerca di un cibo "sano" è stata sicuramente la chiave di lettura predominante, nei termini espressi da Catia (52 anni), tra i fondatori del GAS brianzolo, secondo cui «è stata la prima molla, per noi, il discorso di mangiare sano». Coloro che si erano avvicinati al GAS soprattutto alla ricerca di alimenti salubri tendevano a pensare il cibo naturale come sinonimo di un cibo "che fa bene" perché privo di agenti chimici e ricco di qualità organolettiche utili al mantenimento delle "naturali" funzionalità corporee. La riduzione o assenza di pesticidi e di fertilizzanti, che tutti si aspettavano in un cibo sottratto alle logiche puramente industriali, sembrava essere interpretata più come un modo per prevenire il rischio di contaminazione individuale con sostanze tossiche che come un'azione dotata di una ricaduta sull'ambiente nel suo complesso e quindi sull'intera collettività. Nonostante l'accento posto sulla dimensione collettiva e partecipata alla base del progetto dei GAS, chi dava la priorità al tema della salute tendeva spesso a valorizzare soprattutto la dimensione del benessere individuale più che, ad esempio, un generale senso di responsabilità ver-

so l'ambiente, come sottolineato da Maria Luisa (63 anni): «Per me [l'aspetto ambientale, *NdA*] è subalterno. Sono convinta che sia una cosa fondamentale, ma non è stata la mia spinta prioritaria». In questo approccio la "naturalità" era vista come una garanzia di salubrità di un alimento e, talvolta, come un elemento che ne amplificava il potenziale nutraceutico. Questa "vitalità" terapeutica del cibo "naturale", inteso come vera e propria "medicina", era invece preclusa all'alimento industriale, causticamente definito "cibo morto" dalla gasista Anna Maria (62 anni).

A differenza di coloro che si erano focalizzati sul tema della salute, altri avevano invece aderito al GAS spinti soprattutto da una forte sensibilità rispetto al tema della sostenibilità ambientale. Consideravano pertanto questa scelta di consumo come «uno strumento attraverso il quale si riesce ad arrivare a proteggere il territorio per evitare che ci sia degrado, abbandono dei terreni o così via», come sottolineato da Raffaele (61 anni). Il cibo veniva valutato entro una prospettiva etica attenta al benessere complessivo del pianeta e alla giustizia sociale:

Per me è sempre stato prioritario più la sostenibilità a livello ambientale e la giustizia proprio nella distribuzione del prezzo, il recupero delle campagne [...] Le motivazioni che stanno attorno al prodotto piuttosto che il prodotto stesso. Poi il fatto che il prodotto sia più sano e più saporito sicuramente è un plus. Però ci sono motivazioni proprio etiche alla base. (Sara, 31 anni)

In questa prospettiva l'adesione ad un GAS si configurava più compiutamente come un esempio di "cittadinanza ambientale" (Malighetti, Tassan 2014), intesa non solo come adesione a stili di vita e scelte di consumo individuali improntati alla sostenibilità (Dobson 2007), ma soprattutto come progetto collettivo volto all'affermazione di "ecologie alternative" che si oppongono all'iniqua distribuzione delle esternalità negative delle attività economiche (dall'inquinamento dell'aria alla contaminazione delle terre coltivabili) i cui effetti più dirompenti ricadono sui gruppi più deboli (Schlosberg 2007). La scelta di un cibo "naturale" appariva pertanto come la ricerca di un cibo "giusto", equo, espressione di una strategia di resistenza culturale che passava attraverso una lettura morale della produzione e del consumo di alimenti.

La ricerca di naturalità si iscriveva dunque entro due predominanti frame interpretativi – uno connesso alla salute, l'altro alla sostenibilità ambientale – ma come veniva concretamente declinata? E come si relazionava ai processi di costruzione delle soggettività individuali? Per qualcuno, innanzitutto

to, la naturalità sembrava essere solo una caratteristica intrinseca della materia, dal momento che alcune tipologie di cibi, nello specifico la frutta e la verdura, erano considerati "naturali" quasi "per definizione". Per altri, invece, era piuttosto un attributo che connotava la qualità superiore di alcuni cibi grazie all'attuazione di specifiche scelte produttive. La "naturalità" si traduceva così nell'idea di un cibo coltivato rispettando i ritmi delle stagioni, senza forzature, con un intervento umano poco invasivo, come sottolineato da Catia (52 anni):

La cosa lampante è che abbia un processo naturale, che cresca con la stagionalità giusta, che non sia forzato, che non sia geneticamente modificato e che non abbia subito pesticidi, che ci sia stata poca mano dell'uomo, che ci sia stata più natura e spontaneità.

Questa prospettiva implicava anche una diversa attenzione rivolta al benessere degli animali destinati al consumo alimentare. A Maria Luisa (63 anni), per esempio, il cibo "naturale", faceva pensare anche «ad allevamenti attenti ai mangimi [...] e anche a una vita degli animali non costringitiva». All'interno del GAS convivevano infatti differenti "comunità alimentari", dalle persone che aderivano a regimi dietetici vegetariani o vegani a quelle che rivendicavano orgogliosamente i "piatti della tradizione locale", spesso a base di carne o salumi. Al di là di queste differenze, però, la minore produttività di un fornitore, così come le piccole dimensioni erano considerati da tutti come elementi positivi che, nonostante le inefficienze gestionali che comportavano, garantivano una maggiore cura della terra e degli animali. Non a caso la crescita dei volumi produttivi era guardata con sospetto e diventava immediatamente oggetto di dibattito.



Capre di un'azienda fornitrice dei GAS portate quotidianamente al pascolo.

Questa attenzione alle origini del cibo invita a riflettere sulle profonde implicazioni che la categorizzazione degli alimenti in base alla loro presunta "naturalità" ha sui processi di costruzione delle soggettività individuali. L'essere umano sperimenta infatti una condizione ironica, nota come "paradosso dell'onnivoro" (Fischler 1980), segnata da un'irrisolvibile tensione tra due spinte opposte. Da una parte, la sua istintualità, fondata su basi biologiche, lo spinge a ricercare cibi sempre nuovi e diversi. Dall'altra, la paura lo allontana da ciò che è sconosciuto e, dunque, potenzialmente pericoloso. Nutrirsi è dunque un'esperienza intrinsecamente caratterizzata da un'incertezza di fondo che ha conseguenze decisive anche per la definizione del sé. L'impossibilità di conoscere con sicurezza le origini e le caratteristiche di ciò di cui ci nutriamo, rende porosi e incerti anche i nostri limiti corporei e con essi la nostra soggettività (Lupton 1999). L'industrializzazione del cibo ha amplificato ulteriormente le ansietà connesse alla mancanza di controllo su quanto ingeriamo, moltiplicando al tempo stesso le novità appetibili. Il tentativo messo in atto dai GAS di svincolarsi da questo processo di "opacizzazione" del cibo attraverso la ricerca di una "naturalità" del processo produttivo diventava così anche un tentativo di ridefinire la propria soggettività, qui intesa, in termini post-strutturalisti, come molteplicità di modi in cui gli individui concepiscono se stessi e si relazionano agli altri.

La connessione tra cibo "naturale" e soggettività emergeva anche nei discorsi di coloro che associavano la "naturalità" ad una condizione del passato, intesa sia come espressione di un'epoca pre-industriale precedente alla massificazione dei consumi alimentari, sia come recupero di una memoria gastronomica familiare a cui ci si voleva idealmente riconnettere. Secondo Luciana (30 anni), che pure si era avvicinata alla realtà dei GAS dopo il trasferimento dalla Sicilia «per conoscere un po' il territorio intorno a me» e «capire che cosa si usa cucinare qui», era "naturale" un cibo

fatto come si faceva anticamente [...]. Posso dire cinquant'anni fa, come facevano i miei nonni [...] rispetto poi al periodo dell'industrializzazione [...]. Io sono degli anni '80 e ho vissuto, secondo me, il boom dell'economia globalizzata, quindi i supermercati e tutto quel processo. Quindi è un po' ritornare alle origini.

Il "cibo dei nonni" – domestico, familiare, affettivo e identitario – diventava per molti anche l'emblema di un cibo sicuro rispetto alle possibili interferenze della chimica, come nel caso di Max (49 anni) che considerava "naturale" un «cibo non

manipolato chimicamente, o perlomeno [...] ottenuto da ingredienti il più possibile vicini [...] a quello che era il cibo di tanti anni fa. Se io penso al pane, penso alle farine dei miei nonni».

Nelle parole di un'altra gasista, il rimando al passato diventava invece lo spunto per rimarcare l'idea che un cibo "naturale" fosse innanzitutto una materia prima non lavorata che lasciava spazio all'*agency* individuale, intesa come assunzione di una responsabilità trasformativa sull'alimento:

Forse prima di tutto [il cibo naturale] mi fa pensare al passato, cioè forse a prima della globalizzazione sul cibo, a come si consumava il cibo. Queste cose qua... Il fatto di mangiare cibi il meno possibile trasformati, trasformarli io e non farli trasformare a qualcun altro. Prima di tutto questo. (Eleonora, 35 anni)

Il cibo naturale si configurava allora come un cibo semplice, che riportava ai sapori primigeni della terra, dando al contempo spazio alla creatività individuale, in netto contrasto con la standardizzazione dei sapori caratteristica dei cibi pronti, come sottolineato da Martina (58 anni), a cui il cibo naturale faceva venire in mente

proprio la genuinità del cibo, il cibo non sofisticato, cioè il cibo 'primario', proprio a livello di non lavorato, che poi sono io che decido cosa fare [...]. Il cibo sofisticato [è] quello che è già precotto, è già lavorato [...]. [Il cibo naturale] lo condisco con i miei sapori, le cose che piacciono a me, non è un condimento che è stato deciso da qualcun altro. È un criterio mio.

L'elaborazione di alimenti "primari" era quindi visto come un elemento che contribuiva attivamente all'affermazione soggettiva del sé in opposizione alle forme di omologazione alimentare e identitaria della società contemporanea.

Il valore attribuito all'elaborazione creativa di alimenti "primigeni" implicava spesso anche una riscoperta dell'intrinseca materialità del cibo, a sua volta connessa ad una più generale rieducazione delle capacità percettive e sensoriali. Nelle scelte dei gasisti, ricercare la "naturalità" spesso significava riportare in primo piano l'importanza dell'alimento come "oggetto sensoriale totale" (Le Breton 2007) e con essa il ruolo del tatto, del gusto e dell'olfatto, rinunciando allo strapotere della vista che, secondo loro, aveva portato i consumatori a prediligere prodotti esteticamente perfetti, ma deludenti sul piano del sapore. La riconnessione con la materia sembrava trovare espressione anche in un *packaging* essenziale dei prodotti, spesso fatto

con materiali trasparenti e con etichette molto scarse, dove erano le caratteristiche stesse dell'alimento, con tutte le sue imperfezioni, a promuoverne la qualità. Questo approccio si traduceva in una sperimentazione attiva di ingredienti e ricette, recuperando magari verdure, cereali o legumi caduti in disuso che spesso richiedevano procedimenti di cottura più lunghi e laboriosi. Alcuni gasisti si erano avvicinati anche a pratiche artigianali come la panificazione, che finivano poi per scandire nuovi ritmi nella quotidianità familiare.



Nelle cucine di due gasiste: una selezione di prodotti acquistati tramite i GAS

In conclusione, l'attenzione rivolta a processi produttivi rispettosi dei ritmi della natura, i diversi modi di interpretare la connessione al passato, la riscoperta di una materialità sui cui sperimentare la propria creatività e affinare le proprie capacità percettive erano tutti elementi che contribuivano a definire i tratti costitutivi del "cibo naturale" in quanto meta-categoria alimentare astrattamente valorizzata nelle scelte di consumo condivise dei gasisti, ma poi concretamente declinata in maniera variabile dai singoli soggetti, motivati soprattutto da una ricerca di benessere individuale o da un discorso di giustizia socio-ambientale di più ampio respiro.

4. Un cibo biologico "senza il biologico"

Condurre una ricerca sul "cibo naturale" ha implicato necessariamente una riflessione sul ruolo del "cibo biologico" nei discorsi e nelle pratiche dei gasisti. Sebbene queste due categorie abbiano infatti molto in comune, non sono esattamente sovrapponibili. Quando i miei interlocutori traducevano la naturalità nei termini di un cibo prodotto senza l'utilizzo di pesticidi o fertilizzanti chimici, il rimando alla parola "biologico" era quasi inevitabile, dal momento che questa "etichetta" dovrebbe garantire una sorta di "naturalità istituzionalizzata" degli alimenti. D'altro canto, tanto i gasisti quanto i loro fornitori spesso apparivano critici verso il mondo del biologico poiché veniva associato a certificazioni molto onerose da ottenere, oltre che basate su protocolli ritenuti talvolta troppo laschi su alcuni punti o inutilmente rigidi su altri. Le interviste lasciavano spesso emergere una certa sfiducia, quando non un aperto sarcasmo, nei confronti di questo sistema e dell'apparato burocratico che ne è derivato.

Un simile approccio testimoniava, quasi paradossalmente, una ricerca del biologico "senza il biologico", cioè senza necessariamente riconoscersi in un meccanismo che ritenevano avesse ormai tradito l'originale afflato ideale alla base di esperienze di produzione e consumo "alternative". Il rapporto diretto tra produttore e consumatore, fondato su un criterio di fiducia – «il certificato siamo noi per certi versi», come mi disse Anna Maria (62 anni) –, veniva prospettato come un possibile valido sostituto di un sistema di regole considerato talvolta persino inefficace in rapporto agli obiettivi di sostenibilità che i miei interlocutori si prefiggevano. Un giovane agricoltore, fornitore di uno dei due GAS presi in esame, sottolineava per esempio che il meccanismo della certificazione fissava una sorta di standard minimo senza premiare chi si sforzava di diminuire davvero la quantità di sostanze chimiche immesse nell'ambiente.

Molti gasisti si sono dimostrati critici soprattutto nei confronti del cibo biologico venduto dalla grande distribuzione, considerato ormai lontano dal sistema di valori che questo tipo di alimenti dovrebbe presupporre. Il "biologico del supermercato", come veniva spesso definito, era valutato negativamente perché "fatto in serie" e "senza particolare cura". Era un cibo che "snaturava" il senso originario del biologico e appariva non molto diverso dal convenzionale cibo industriale, mentre i piccoli produttori garantivano «[...] una biodiversità che [...] fa bene al territorio» (Fiorino, 55 anni).

Saper apprezzare il senso originario del biologico, fino ad arrivare paradossalmente a rifiutarne l'etichetta, diventava per alcuni il segnale di un consa-

5. *Conclusione*

pevole “riposizionamento” critico all’interno della società che poteva assumere persino il significato di un messaggio di attivismo politico. Era proprio la possibilità di accettare l’idea di un cibo “biologico senza il biologico” ad aprire uno spazio di negoziazione coi produttori fondato su quell’“economia delle relazioni” che caratterizza il mondo dei GAS. A partire da queste premesse, una produttrice di riso era arrivata a decidere di “uscire dal biologico” – inteso come sistema di certificazioni – in virtù del radicato rapporto di fiducia che la legava ai suoi acquirenti abituali, per la maggior parte gasisti. Del resto, come mi disse lei stessa, «l’industria non mi paga la qualità quindi io voglio andare direttamente dal consumatore».

Se il “neoruralismo” si qualifica per un rigetto degli stili produttivi industrialisti che implica un riposizionamento della produzione agricola entro una dimensione comunitaria (Corti 2007), simili modalità partecipate di gestione del controllo della qualità del prodotto rientrano a pieno titolo in questo fenomeno. I “nuovi contadini” (Van Der Ploeg 2009) sono quindi coloro che mostrano di saper mettere in atto forme di “retroinnovazione” (Guigoni 2014), che presuppongono un’attualizzazione creativa di pratiche del passato, istituendo al tempo stesso un dialogo attivo, consapevole e propositivo con i discorsi e i flussi culturali elaborati in ambito urbano sui temi del consumo critico e della “naturalità”, da cui traggono nuove opportunità produttive. Il caso di due giovani fornitori dei GAS, intervistati per la ricerca, costituiva un esempio tangibile di questa nuova porosità tra mondo urbano e rurale. Trentenni, laureati, senza un retroterra familiare nel settore agricolo, avevano saputo ritagliarsi uno spazio di promozione dei loro prodotti proprio perché dotati di un capitale culturale che permetteva loro di relazionarsi in maniera efficace ad una clientela informata e attenta alla valorizzazione di processi produttivi più “artigianali” che recuperavano saperi antitetici rispetto a quelli dell’agricoltura convenzionale.

Secondo il collaboratore di una piccola azienda brianzola che riforniva i GAS di prodotti caseari, uno snodo cruciale di simili esperienze “partecipate” era proprio il rinnovato rapporto tra mondo urbano e rurale che presupponevano, dal momento che realtà produttive come la sua rappresentavano «una sorta di microcosmo di come dovrebbe o potrebbe essere organizzata una società che include e che si rivolge [...] alle strutture urbanizzate, cercando di proporre una sorta di riequilibrio tra città e campagna» (Alberto, 62 anni).

Come avevano intuito Goodman e Redclift (1991), l’enfaticizzazione della “naturalità” da parte dell’industria alimentare costituisce una prevedibile conseguenza della completa mercificazione del cibo attuata dal sistema capitalista, trattandosi di un processo in grado di generare nuovi significati simbolici che aprono la strada ad ulteriori forme di accumulazione. In questo contributo, ho cercato di mostrare come i gasisti si oppongano non solo a questa modalità di “cooptazione” della naturalità nei modelli di consumo promossi dall’economia dominante, ma anche alla più generale “opacizzazione” del cibo che tali modelli comportano. Questi obiettivi vengono perseguiti attraverso la costruzione di circuiti alternativi di approvvigionamento che permettano di portare sulle tavole un “cibo gentile” – come lo definì una gasista –, prodotto nel rispetto dell’uomo e dell’ambiente attraverso un ripensamento complessivo del rapporto tra città e campagna. Il notevole impegno profuso tanto nella realizzazione di modalità “de-routinizzate” di fare la spesa, quanto nel recupero di alimenti che richiedevano preparazioni più lunghe e laboriose – scelte che a loro volta premiavano il lavoro di produttori più artigianali – iscriveva la ricerca di naturalità dei gasisti anche in una sostanziale rivalutazione culturale di quell’esperienza della fatica tanto avversata dall’“homo comfort” contemporaneo, inteso come peculiare forma di umanità che ha provveduto a “ipertecnologizzare” tutti gli aspetti dell’esistenza, compresa la filiera alimentare (Boni 2014). Nelle scelte di questi “consumatori critici”, l’opposizione tra “cibo naturale” e “cibo artificiale/industriale” si configurava non solo come una categorizzazione mentale che contribuiva al mantenimento di un ordine simbolico. Costituiva anche una meta-categoria che permetteva di stabilizzare i confini che strutturavano lo spazio sociale entro cui operavano i gasisti (Sassatelli 2004). D’altro canto, le diverse declinazioni culturali del cibo naturale esprimevano la specificità dei processi di costruzione di soggettività variamente impegnate a definirsi in contrasto con il potere destabilizzante di un cibo opaco, artificiale e standardizzato.

Note

¹ Ho volutamente ommesso il nome dei due GAS oggetto della ricerca in modo da rispettare l’esplicita richiesta che mi è stata fatta di non rendere immediatamente riconoscibile la specifica identità del gruppo.

² I soggetti intervistati hanno firmato un'apposita liberatoria che mi ha autorizzato a citarli con il loro nome reale. I brani riportati sono sempre accompagnati dall'età dei miei interlocutori al momento dell'intervista.

³ Il GAS brianzolo utilizzava alternativamente alcuni locali di una sede delle Acli e di una cooperativa, mentre il GAS dell'hinterland utilizzava gli spazi comuni di un grande caseggiato.

Riferimenti bibliografici

- Bell D., Valentine G.
1997 *Consuming Geographies: We Are What We Eat*, Routledge, London.
- Boni S.
2014 *Homo comfort. Il superamento tecnologico della fatica e le sue conseguenze*, Elèuthera, Milano.
- Corti M.
2007 «Quale neoruralismo?», in *L'Ecologist Italiano*, 7:168-186.
- Counihan C., Siniscalchi V. (eds)
2014 *Food Activism. Agency, Democracy and Economy*, Bloomsbury Academic, London, New York.
- Descola P., Pálsson G. (eds)
1996 *Nature and Society. Anthropological Perspectives*, Routledge, London and New York.
- Dobson A.
2007 «Environmental Citizenship: Towards Sustainable Development», in *Sustainable Development*, 15: 276-285.
- Douglas M.
1979 *I simboli naturali. Sistema cosmologico e struttura sociale. Esplorazioni in Cosmologia*, Einaudi, Torino (ed. or. 1970 *Natural symbols: explorations in cosmology*, Pantheon Books, New York).
- Ellen R., Fukui K. (eds)
1996 *Redefining nature. Ecology, culture and domestication*, Berg, Oxford.
- Escobar A.
1999 «After Nature. Steps to an Antiessentialist Political Ecology», in *Current Anthropology*, 40(1): 1-30.
- Ferraro G.
1998 «Senso e passione. L'universo alimentare e i suoi regimi discorsivi», in I. Brugo, G. Ferraro, C. Schiavon, M. Tartari (a cura di), *Al sangue o ben cotto. Miti e riti intorno al cibo*, Meltemi, Roma.
- Fischler C.
1980 «Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma», in *Social Science Information*, 19(6): 937-53.
- Goodman D., Redclift M. (eds)
1991 *Refashioning Nature. Food, Ecology and Culture*, London, New York, Routledge.
- Grasseni C.
2013 *Beyond Alternative Food Networks. Italy's Solidarity Purchase Groups*, Bloomsbury Publishing Plc, London-New York.
- Guigoni A.
2014 «Retroinnovazione», in *AM – Antropologia Museale. Etnografia, patrimoni, culture visive*, 34-36: 137-139.
- Le Breton D.
2007 *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, Raffaello Cortina, Milano (ed. or. 2006 *La Saveur du Monde. Une Anthropologie des Sens*, Éditions Métailié, Paris).
- Lupton D.
1998 *L'anima nel piatto*, il Mulino, Bologna (ed. or. 1996, *Food, the Body, and the Self*, Sage Publication, London).
- Malighetti R., Tassan M.
2014 «Cittadinanze ambientali», in *AM – Antropologia Museale. Etnografia, patrimoni, culture visive*, 34-36: 53-55.
- Mercier C., Simona G.
1983 «Le néo-ruralisme: Nouvelles approches pour un phénomène nouveau», in *Revue de Géographie Alpine*, tome 71, 3: 253-265.
- Micheletti M.
2003 *Political Virtue and Shopping. Individuals, Consumerism, and Collective Action*, Palgrave Macmillan, Basingstoke.
- Miller D. (ed.)
2005 *Materiality*, Duke University Press, Durham and London.
- Nicolosi G.
2007 *Lost food. Comunicazione e cibo nella società ortorossica*, Ed.It, Catania.

Pratt J.

2007 «Food Values: The Local and the Authentic», in *Critical Anthropology*, 27(3): 285-300.

Rebughini P.

2008 «Costruire nuovi spazi di consumo: i Gruppi di Acquisto e il sogno della trasparenza», in L. Leonini, Sassatelli, R. (a cura di), *Il consumo critico*, Laterza, Roma-Bari: 34-61.

Rivera A. (a cura di)

2000 *Homo sapiens e mucca pazza. Antropologia del rapporto con il mondo animale*, Dedalo, Bari.

Sassatelli R.

2004 «Presentazione. L'alimentazione: gusti, pratiche e politiche», in *Rassegna Italiana di Sociologia*, XLV(4): 475-492.

Schlosberg D.

2007 *Defining environmental justice: theories, movements, and nature*, Oxford, New York, Oxford University Press.

Strathern M.

1980 «No Nature, No Culture: the Hagen Case», in C. Mac Cormack, M. Strathern (eds), *Nature, Culture and Gender*, Cambridge University Press, Cambridge: 174-222.

Tassan M.

2013 *Nature ibride. Etnografia di un'area protetta nell'Amazzonia brasiliana*, Unicopli, Milano.

Van der Ploeg J. D.

2009 *I nuovi contadini: le campagne e le risposte alla globalizzazione*, Donzelli, Roma (ed. or. 2008 *The new peasantries. Struggle for autonomy and sustainability in an era of empire and globalization*, Earthscan London, Sterling, VA).

Alice Brombin

Ripensare la dieta mediterranea. Pratiche alimentari tra sobrietà e autosufficienza in alcuni ecovillaggi italiani

1. Introduzione

Le scelte di consumo in ambito alimentare mettono in luce il desiderio crescente di intervenire nella vita sociale a partire dalla ridefinizione degli stili di vita e dalla riarticolazione delle micro-interazioni quotidiane, esprimendo una critica talvolta radicale al sistema economico dominante (Forno, Graziano 2016). La sensibilità ecologica si configura come un imperativo morale che, congiuntamente alla difesa della dimensione locale, riconduce a tematiche di ampia risonanza come la sicurezza alimentare, la diversificazione nelle modalità di coltivare, produrre e distribuire il cibo, il cambiamento delle abitudini di consumo (Lupton 1996; Shiva 2002). Lo stile alimentare abbracciato dagli ecovillaggi, che ha come obiettivo l'autosufficienza, si colloca dentro questo quadro complesso.

Il dibattito contemporaneo sul tema del cibo e dell'alimentazione richiama una molteplicità di concetti tra cui quello di "dieta mediterranea" a cui si lega l'idea di autenticità e naturalità, articolata in molteplici forme e dimensioni (Moro 2014; Niola 2012). Ciò rimanda all'idea di territorio, a politiche di difesa delle risorse ambientali, sociali e culturali delle realtà locali il cui esito più evidente è la diffusione crescente di forme di patrimonializzazione della cucina e della ruralità. Tra i risvolti di tali dinamiche c'è la "monetizzazione dell'immateriale", "dare un prezzo alle emozioni, ai sapori, allo sguardo che si posa su di un paesaggio" (Guigoni 2009: 174). In virtù di queste premesse l'alimentazione è tradizionalmente considerata un fatto sociale totale (Lévi-Strauss 1999, 2008), un processo a cui si legano memorie ed emozioni, una pratica attraverso cui si comunicano regole e ruoli, riti e gerarchie e si producono molteplici definizioni di benessere, salute e qualità della vita (Bimbi 2016). Gusti e disgusti sono socialmente e culturalmente costruiti, non sono disposizioni umane precostituite ma si modificano a seconda di condizionamenti materiali, economici e culturali situati e contestuali (Douglas 1993, 1999; Mead 1943).

Di conseguenza il destino sociale del cibo è variabile, così come le categorie che lo definiscono.

A questo proposito, la dieta mediterranea la dieta mediterranea – definita dall'UNESCO patrimonio culturale immateriale dell'umanità (2010) – può venire facilmente interpretata come una delle molteplici forme di reinvenzione e reificazione della tradizione che caratterizza le pratiche alimentari contemporanee in particolare nel nostro Paese (Braudel 2002; Camporesi 1989; Hobsbawm, Ranger 2002; Keys 1959).

Al di là dei processi di patrimonializzazione, di cui la dichiarazione UNESCO è uno degli esempi, ricordiamo qui che i caratteri specifici del sistema mediterraneo non sono riconducibili solamente ai suoi tratti materiali, ma in larga misura anche a valori di tipo simbolico che comprendono i tempi e i ritmi dell'assunzione del cibo, il valore dell'estetica degli alimenti, la solennità del pasto, la dimensione del mangiare assieme e infine il modo di regolamentare i pasti consumati fuori dal gruppo familiare (Teti 1976, 1999).

Sulla base di queste considerazioni la dieta mediterranea è presentata sempre più non solo come esempio di stile alimentare sano e salutare, ma come una dieta sostenibile che meglio di altre combina le dimensioni della nutrizione, biodiversità, produzione locale di cibo, cultura e sostenibilità economica (Da Vico *et al.* 2012; Trichopoulou, Lagiou 1997). Questi elementi rimandano direttamente all'idea di sobrietà, tanto in riferimento a un regime alimentare "frugale" ricco di cereali e fibre, quanto alla dimensione etica di riduzione dell'eccesso (Capone *et al.* 2014). La dieta mediterranea è oggi considerata come un potenziale modello di sviluppo sostenibile (Burlingame, Dernini 2011: 2285).

Nel corso della mia ricerca¹ ho esplorato e verificato questa lettura. A partire da queste premesse, l'articolo si concentra sul modo in cui gli abitanti di alcuni ecovillaggi italiani risignificano il concetto di dieta mediterranea sia dal punto di vista simbolico sia nelle pratiche di cultura materiale. Inoltre intendo mettere in luce come l'idea di sobrietà e i principi dell'autoproduzione alimentare praticati da queste comunità non si riferiscano soltanto al mangiare bene e in modo salutare, ma anche ad un'estetica basata sull'osservazione e sulla cura della natura. La sostenibilità infatti non si esaurisce in un insieme di pratiche

materiali, ma contempla un più articolato ethos di cura della terra, del sé e dell'altro.

2. *Ecovillaggi italiani e dieta mediterranea: uno studio in corso*

Gli ecovillaggi rappresentano esperimenti di vita eco-compatibile diffusi a livello mondiale che si inscrivono nel più ampio fenomeno definibile come movimento per la sostenibilità. Tali realtà sono unite da reti transnazionali come il Global Ecovillage Network (GEN) e in Italia il loro numero è in crescente espansione. Si tratta di comunità intenzionali (Litfin 2014) diffuse su tutto il territorio che abbracciano valori ecologici e i principi dell'autogestione, proponendo uno stile di vita a contatto con la natura che ha come fine ultimo il raggiungimento dell'autosufficienza. Dalla metà degli anni Novanta esiste un network a base nazionale chiamato Rete Italiana Villaggi Ecologici (RIVE) che riunisce molteplici realtà impegnate a sostenere e applicare i principi della sostenibilità tanto a livello ambientale quanto nelle pratiche economiche e sociali. La mia ricerca si è concentrata su insediamenti di medio-piccole dimensioni che prediligono un tipo di agricoltura di sussistenza con il fine di preservare il più possibile la biodiversità. Ciò si realizza impiegando metodi di coltivazione biologici e tecniche permaculturali che favoriscono lo sviluppo di insediamenti agricoli in grado di automantenersi in equilibrio con l'ecosistema. I momenti di produzione e consumo sono pensati come un sistema integrato, di conseguenza vengono privilegiate piccole produzioni locali, la filiera corta e il recupero di specie alimentari autoctone. Ciò favorisce lo sviluppo di micro economie informali basate sullo scambio di prodotti, saperi e conoscenze che consentono agli ecovillaggi di creare legami di mutuo sostegno e reciprocità.

Il rapporto con la terra non si limita all'autoproduzione ma si configura come un modo empatico di approcciarsi all'ambiente naturale e al mondo non-umano che risponde a un'etica di responsabilità, cura e attenta osservazione. Per queste comunità la natura rappresenta una fonte di nutrimento e di benessere sia materiale che simbolico, contribuendo a rafforzare l'immagine degli ecovillaggi come luoghi in cui si applica un paradigma ecologico a esperienze di vita condivise (Brombin 2015).

Sulla base della mia esperienza etnografica e dell'osservazione partecipante che ho svolto negli ecovillaggi italiani, posso affermare che in questi contesti il concetto di dieta mediterranea si definisce in relazione a quattro ambiti principali:

- *Ciclicità delle produzioni.* Ritorno ai ritmi della natura.

- *Modalità di coltivazione.* Recupero di saperi "tradizionali" e colture autoctone, produzioni biologiche locali di sussistenza di cui i principali ricavati sono olio, vino, prodotti di panificazione e verdure. A questo sistema produttivo si associa la creazione di micro economie informali e sistemi di scambio alternativi basati sul dono e il baratto.
- *Commensalità e condivisione dei pasti.* Il cibo viene co-prodotto a partire dalla condivisione della cura della terra attraverso il lavoro agricolo e delle varie fasi della sua trasformazione fino alla tavola dove viene consumato collettivamente.
- *Simbologie e immaginari.* Rispetto di "Madre Terra" da intendersi come cura del territorio in quanto generatore di emozioni e sentimenti. Riscoperta del *continuum* esistente tra esseri umani e mondo naturale.

2.1 *Ciclicità delle produzioni*

Negli ecovillaggi presi in considerazione dalla ricerca, il consumo di cibo è legato all'aspetto dell'autosufficienza. Presso queste comunità la dieta è costituita in gran parte da cibo di stagione, di conseguenza vengono valorizzati prodotti spesso poco considerati. Le fave, ad esempio, sono un piatto altamente proteico molto consumato negli ecovillaggi non solo nel sud Italia ma anche in zone centrali come la Toscana. A questo si associa la ricerca di prodotti non semplicemente locali, ma anche di colture "antiche" autoctone, come per esempio alberi da frutto, tra cui alcune tipologie dimenticate di pere, o tipologie di grani la cui coltivazione si è quasi perduta in molte aree agricole del nostro Paese.

Se adeguarsi alla produzione stagionale da un lato diminuisce la varietà di ortaggi che compaiono sulla tavola, dall'altro arricchisce le combinazioni, i modi di preparare le pietanze, favorisce la creatività in cucina, rafforzando un elemento tipicamente ascrivito alla dieta mediterranea: la varietà delle portate.

L'idea di consumare alimenti quasi esclusivamente stagionali e autoprodotti all'interno degli ecovillaggi si lega anche a un'etica della riduzione dell'eccesso. Infatti la possibilità di concedersi cibi che sono prima di tutto il risultato dell'interazione diretta e non mediata con l'ambiente naturale, in accordo con il desiderio di ridurre i propri bisogni materiali, è considerata espressione del "lusso" e del privilegio di vivere in una comunità autosufficiente (Brombin 2015).

2.2 Modalità di coltivazione

Negli ecovillaggi che ho analizzato nel corso della ricerca si attua in vari modi un esplicito ritorno, o una riscoperta molto consapevole, di quelle che sono considerate come tradizioni agricole contadine, o più in generale di pratiche ritenute in continuità con la storia e le specificità del territorio. Gli orti sono coltivati secondo le modalità e i principi dalla agricoltura biologica, privilegiando le piccole produzioni di sussistenza ed evitando l'uso di prodotti chimici e di fertilizzanti o diserbanti. Vengono inoltre impiegati pochissimi mezzi meccanici.

Nel caso dell'ecovillaggio Giardino della Gioia², comunità frugale ispirata ai principi permaculturali, gli orti sono lavorati solo manualmente. Le attività agricole sono sempre condivise ed eseguite a rotazione dai membri in modo che tutti abbiano la possibilità di entrare a contatto con la terra. A questo proposito l'idea di mangiare bene sottende anche una gestione orizzontale e autogestita delle attività produttive: la sostenibilità si estende quindi alle relazioni sociali e lavorative.

Inoltre la distribuzione dei prodotti alimentari all'esterno delle comunità consente di creare reti di relazioni tra realtà affini entro le quali ridefinire le attuali modalità di mercato, riconfigurando il binomio produzione-consumo secondo una prospettiva di sussistenza (Bennholdt-Thomsen 2012). Per gli ecovillaggi è quindi importante ricercare un legame diretto con il territorio e instaurare circuiti di scambio senza mediazioni che favoriscano la conoscenza reciproca tra produttori e consumatori. Le produzioni locali vengono valorizzate anche attraverso la promozione di mercati dove circolano i prodotti degli ecovillaggi e dei piccoli agricoltori locali con cui sono in rete. Ciò consente un'apertura verso l'esterno attraverso forme di scambio che non si esauriscono nella costituzione di GAS o nel sostegno della filiera corta, ma contribuiscono anche alla creazione e promozione di micro economie informali – grazie a cui gli ecovillaggi si sostengono reciprocamente – ripristinando forme di scambio ascrivibili a interpretazioni materiali-simboliche della “cultura mediterranea”, tra cui il baratto e lo scambio di saperi e competenze.

2.3 Commensalità e convivialità

La condivisione comunitaria dei pasti, al di là delle forme storicamente e spazialmente differenti, viene riscoperta come una delle forme tipiche dello stile mediterraneo, valorizzando il rapporto che si instaura tra socialità e produzione. Anche nel caso degli ecovillaggi analizzati, il pranzo e la cena sono momenti importanti per l'articolazione della dimensione comunitaria, in contrasto con l'abitudine

di mangiare in solitudine o in mezzo a una folla di sconosciuti che rappresenta, nella percezione degli abitanti degli ecovillaggi, la forma di alimentazione tipica dell'individualismo della modernità e della post-modernità. Inoltre il mangiare assieme enfatizza il ruolo simbolico giocato dalle pratiche alimentari nella costruzione e nel rafforzamento delle relazioni e delle reti sociali.

A questo proposito è utile ricordare che gli ecovillaggi sono oggetto di un gran numero di visite da parte di ospiti a breve o lunga permanenza che soggiornano nelle comunità secondo una formula di scambio-lavoro. Le persone che transitano temporaneamente contribuiscono in maniera importante al sostentamento degli ecovillaggi attraverso il lavoro volontario che spesso si realizza nel sostegno alle attività agricole. Questo ha un valore strategico, risultando un veicolo di diffusione e propagazione all'esterno dello stile di vita e delle pratiche di autosufficienza in uso negli ecovillaggi. La condivisione del lavoro negli orti si estende al momento della trasformazione dei prodotti agricoli, gli ospiti infatti aiutano in cucina nella preparazione dei pasti comunitari. Questa dinamica si configura quindi come una pratica di reciprocità che ha nella produzione e manipolazione del cibo il fulcro principale; essa risulta allo stesso tempo uno strumento utile a verificare e fare esperienza delle modalità con cui i principi della sostenibilità e dell'autosufficienza si traducono in attività e pratiche materiali all'interno degli ecovillaggi.

2.4 Simbologie e immaginari

Il contatto quotidiano con la terra si configura come un percorso di riscoperta del sé, delle emozioni e abilità del corpo. L'idea di cibo semplice e i principi dell'autoproduzione alimentare non si riferiscono infatti soltanto al mangiare bene e in modo salutare, ma anche all'osservazione della natura al fine di riconoscere la continuità che esiste tra l'esperienza umana e il mondo naturale. Proprio in relazione a quest'ultimo punto riporto di seguito alcune considerazioni relative alla mia esperienza di campo presso la Comune di Bagnaia³, una comunità storica fondata nel 1979 in provincia di Siena. La Comune ha raggiunto un elevato livello di autosufficienza sia alimentare sia energetica, l'attenzione per la natura si esprime nell'orientamento impresso all'agricoltura e all'allevamento degli animali che ha principalmente due motivazioni, una di tipo bioetico – riferita al rispetto dell'ambiente – e una di tipo salutista, relativa alla grande cura prestata all'alimentazione. L'economia interna è completamente collettivizzata e la maggior parte dei membri lavora in agricoltura all'interno della comunità. In

totale Bagnaia dispone di ottanta ettari di terreno: cinquanta a bosco ceduo, da cui si ricava legna da ardere e trenta adibiti a coltivo (vigneto, olivi, cereali, orto e foraggi) e dedicati all'allevamento di vitelli, maiali e animali da cortile. Fin dagli inizi il desiderio di Bagnaia era di costituirsi come realtà agricola. Tuttavia la svolta ecologica arriva progressivamente, attraverso un compromesso istituzionale, è infatti nel 1990 che la produzione assume la certificazione biologica e che la Comune assume la fisionomia di Cooperativa agricola⁴.

Nel corso dei primi due soggiorni presso questa comunità ho potuto sperimentare il lavoro negli orti e la cura degli animali. Nell'ampio orto che soddisfa quotidianamente il fabbisogno alimentare sono messe a coltura diverse tipologie di piante, alberi da frutto, fiori, e le lavorazioni sono effettuate quasi esclusivamente a mano. Non ho mai usato né ho visto usare guanti da lavoro, non solo a Bagnaia, ma in nessuna delle tre comunità oggetto di studio: toccare la terra, sentire le sue qualità è un'esperienza sensoriale fondamentale per uscire da una logica di sfruttamento a favore di una dimensione di cura e conoscenza del mondo naturale. L'irrigazione "a goccia" è resa possibile grazie al recupero delle acque piovane che vengono convogliate in un laghetto artificiale costruito all'imboccatura del bosco. Secondo una logica di sostenibilità, niente della produzione agricola viene buttato, anche gli scarti alimentari vengono riciclati: parte per il *compost* e parte per l'alimentazione degli animali.

Partecipare alle attività agricole è stata per me un'esperienza a tratti faticosa ma molto affascinante: proprio nell'orto di Bagnaia, osservando Luisa⁵ che da anni se ne prende cura, ha preso forma la mia riflessione sul modo in cui si riconcettualizza il rapporto con il mondo naturale presso gli ecovillaggi. Luisa è una delle fondatrici della Comune e mi ha sempre dato l'impressione di essere la custode dei saperi più profondi di Bagnaia legati appunto all'agricoltura e al rapporto con la terra.

Riporto di seguito un nostro breve scambio relativo alla sua esperienza quotidiana nell'orto.

L'orto mi è sempre piaciuto perché è un luogo dove vedi molto bene la nascita, la morte, la nascita di nuovo, quindi tutti i cicli. È un luogo dove io riesco a rilassarci tanto, è molto vario, è una forma di contatto più forte. L'orto può essere anche un lavoro molto meditativo, che ti dà un ritmo.

Quello che mi piace dell'agricoltura è che ti consente di avere la percezione del futuro, non è una cosa legata al momento e basta. È come la vita che va avanti e si sviluppa. Secondo me l'agricoltura è proprio una rappresentazione della vita: c'è la

nascita, la morte, c'è lo sviluppo, vedi la pianta piccola, poi grande, infine muore. Io ho imparato tanto - è un rapporto che si crea fra te e la natura - tu impari delle cose, semini, vedi crescere, però non sei mai maestro, stai sempre apprendendo qualcosa, e nel momento in cui lo trasmetti a un'altra persona si crea un rapporto alla pari, dove non sei al di sopra. Mettendosi in rapporto con la terra in questo modo si ricevono delle belle lezioni. Innanzitutto ti spinge ad un'osservazione molto precisa, a capire, a studiare, perché a volte pensi di saperne tanto poi succede che semini una cosa che hai piantato per decenni e non cresce niente! Per cui proprio non smetti mai di imparare. Se ti metti in rapporto con la terra cercando di rispettarla ti insegna tante cose, ti permette di utilizzarla nel modo migliore. Se tu hai un buon rapporto con una persona viene fuori il meglio, nell'orto è la stessa cosa, come un rapporto fra due persone, non è univoco, la terra è una cosa viva per cui in ogni caso c'è una relazione, su questo non si può non essere d'accordo. C'è chi la usa pensando che sia un oggetto da poter trattare a proprio piacimento, ma non è così. C'è una relazione con la terra, se tu la tratti bene anche lei ti risponde bene. Devi capire di cosa ha bisogno, la devi nutrire, devi rispettare i suoi ritmi, devi sapere che la terra non la puoi sfruttare perché ad un certo momento non ti darà più niente (Luisa, 72 anni, Comune di Bagnaia - fondatrice).

Se la personificazione della terra nella sua dimensione generatrice e vitalista è un modo di rappresentare la natura con cui siamo tutti in certa misura familiari, quello che ricaviamo dalla testimonianza di Luisa è una dimensione articolata, al centro della quale sta il rapporto di mutuo apprendimento, co-costruzione e comprensione reciproca tra esseri umani e mondo naturale (Ingold 1986). La testimonianza mette in luce come a partire dal rapporto diretto con la natura si renda possibile anche il processo di formazione del soggetto. Inoltre ciò che spesso si fatica a trovare nell'interazione si sperimenta nel rapporto con la terra, cioè una relazione tra pari, una relazione in cui entrambi i soggetti dipendono in maniera creativa l'uno dall'altro, al fine di trarre il meglio dall'esperienza di incontro reciproco. Allo stesso modo, la relazione con la terra rende chiari, immediati e non fraintendibili alcuni valori, come il senso del rispetto: quando questo manca la terra si nega, non regala frutti, muore. La capacità cosciente che viene ascritta alla natura non sta quindi solo nella sua innata capacità generativa, quanto piuttosto nella sua capacità di rispondere al gesto umano, di "interpretare" l'intenzione umana.

Lo stralcio di intervista restituisce un ulteriore aspetto che sottende una sensibilità che ho ritro-

vato anche in altri colloqui intercorsi con le donne di Bagnaia. A mio avviso si tratta, almeno in questo caso, della sensazione che venga accolto l'inaspettato, l'imprevedibilità della natura, elemento che contribuisce ad accrescerne il fascino e allo stesso tempo il desiderio di conoscere, disvelare, scoprire, questa Madre a tratti misteriosa e inaccessibile.

3. Conclusioni

Attraverso l'analisi dei sistemi di produzione e consumo alimentare promosso da alcuni ecovillaggi italiani, ho cercato di mettere in luce come presso queste comunità prenda forma un processo di traduzione della tradizione in nuove pratiche condivise, tale per cui il concetto di dieta mediterranea viene manipolato, ridefinito e adattato a contesti particolari e a interessi contingenti.

Inoltre a partire da una decostruzione della narrazione prevalente della così detta dieta mediterranea, ho cercato di mostrare come, al di sotto di essa, operino pratiche e concetti ibridi da riferirsi a un costruito ampio di sostenibilità, che dalla preoccupazione ambientale ed economica assume un significato più complesso, includendo dimensioni sociali e culturali. Questa prospettiva vede interagire i diversi aspetti in una dinamica sinergica e sistemica, influenzando sostanzialmente le nozioni stesse di benessere e di qualità della vita. Da qui le esperienze stesse degli ecovillaggi aprono la via per un ritorno, reinterpretato, alle tradizioni, o almeno a quelle che più aiutano a ritrovare la consapevolezza del rapporto profondo che intercorre tra "sociale" e "naturale".

Lo stile di vita abbracciato dagli ecovillaggi mira a ripristinare un rapporto di prossimità con la terra a partire dall'autoproduzione di ciò che si mangia. La qualità del cibo negli ecovillaggi, dunque, non dipende solo dalle modalità di produzione, dall'accordo con la stagionalità e la freschezza degli alimenti ma si realizza pienamente nella ricerca di un *buen vivir* i cui elementi fondanti sono la condivisione emotiva, l'enfasi sulla dimensione collettiva e la centralità attribuita alle esperienze corporali e sensoriali. Il cibo e la sua manipolazione risultano strumenti privilegiati per consolidare tali elementi che diventano i tratti identitari caratteristici delle comunità presentate in questo articolo.

intenzionali italiane cominciata nel gennaio 2012 e conclusasi nell'aprile 2015. Lo studio si è svolto adottando una metodologia di tipo qualitativo basata su diversi mesi di osservazione partecipante presso ecovillaggi che nella maggioranza dei casi aderiscono alla Rete Italiana Villaggi Ecologici (RIVE). In particolare tre comunità sono state scelte come casi studio, si tratta della Comune di Bagnaia (Siena), dell'ecovillaggio Giardino della Gioia (Foggia) e della Comune di Urupia (Brindisi).

La ricerca sta ora proseguendo su alcuni ecovillaggi in Messico. I risultati dell'analisi comparativa, incentrata sulle continuità e discontinuità tra lo stile alimentare messicano e la dieta mediterranea, saranno oggetto di future pubblicazioni.

² Il Giardino della Gioia nasce nel 2011 a San Nicandro Garganico, Puglia. L'ecovillaggio sorge all'interno di un uliveto secolare di cinque ettari che si affaccia sul mare, gli abitanti vivono in *jurte*, tende mobili, le strutture fisse presenti sono realizzate in autocostruzione e in bioedilizia con materiali di recupero o in argilla e terra cruda. I principi ispiratori della comunità si rifanno a quelli della *Rainbow Family*, movimento *hippie* statunitense di natura ecologista che si caratterizza per la forma estremamente spontanea, non strutturata e autogestita. I componenti al momento dell'osservazione erano sei, di età compresa tra i 18 e i 42 anni. Caratteristica della comunità è lo stile di vita frugale e l'estrema cura prestata all'alimentazione, la dieta vegetariana è vincolante per l'accesso di nuovi membri. La cura degli orti e dell'uliveto è l'attività principale dei membri della comunità, l'autoproduzione alimentare viene praticata secondo i principi della permacultura e dell'agricoltura sinergica. La gestione dell'economia interna è mista, c'è una cassa comune destinata a sostenere le spese principali dell'ecovillaggio, tuttavia ogni membro mantiene le sue personali fonti di ingresso. La tendenza prevalente nella comunità è quella di praticare e sostenere l'economia del dono, scambiando prodotti e competenze con altre realtà locali affini. L'ecovillaggio inoltre si sostiene offrendo corsi di varia natura, dall'agricoltura sinergica ai corsi di benessere olistico come massaggi e yoga.

³ La Comune di Bagnaia, comunità pioniera, è uno degli ecovillaggi fondatori della RIVE. La volontà di creare un contesto comunitario eco-sostenibile si lega all'attivismo politico e sociale di tipo ambientalista e pacifista. La composizione sociale è variegata, quasi nessuno dei fondatori proviene dalla tradizione contadina, l'origine cittadina di gran parte dei componenti sta alla base del desiderio di avvicinarsi alla terra e di fondare una realtà autogestita e autosufficiente. Formalmente la Comune assume la doppia fisionomia di associazione e cooperativa, il ricavato dell'attività agricola così come gli stipendi di quanti lavorano fuori da Bagnaia sono versati in una cassa comune da cui è poi ridistribuita una quota fissa mensile per ciascun componente. Le spese che riguar-

Note

¹ Questo articolo si basa sulla mia ricerca *Ecovillaggi e autosufficienza. Orizzonti di sostenibilità nelle comunità*

dano la gestione della cooperativa, le esigenze materiali dei singoli individui come ad esempio le spese sanitarie e scolastiche, gli acquisti relativi alla gestione della vita quotidiana, viaggi e spostamenti, sono coperte dalla Comune. Al momento dell'osservazione Bagnaia contava ventidue componenti, otto di questi stavano svolgendo il periodo di prova. Dei membri permanenti cinque lavorano all'esterno nel settore pubblico, quattro come insegnanti di scuola superiore e uno come bibliotecario, c'è inoltre una persona impiegata in edilizia e un artista di strada che trascorre circa sei mesi all'anno fuori dalla comunità organizzando spettacoli. Per quanto riguarda il genere c'è equilibrio tra donne e uomini. Al momento dell'osservazione sette membri fondatori, di età compresa tra i sessanta e i settantacinque anni vivevano ancora a Bagnaia, a questi si aggiungevano quattro persone tra i 40 e i 45 anni, il resto dei componenti, ad eccezione di tre bambini, era di età compresa tra i 19 e i 35 anni.

⁴ L'assunzione di una fisionomia chiaramente formalizzata risponde anche alla necessità di iscrivere un sistema di lavoro volontario come quello che viene praticato negli ecovillaggi, all'interno di un orizzonte giuridico-istituzionale che ne riconosca e garantisca la legittimità.

⁵ In accordo con i miei interlocutori i nomi propri sono stati sostituiti con nominativi fittizi.

Riferimenti bibliografici

- Bennholdt-Thomsen V.
2012 «La politica della prospettiva di sussistenza», in *Deportate, Esuli, Profughe*, 20: 53-62.
- Bimbi F.
2016 «From Unhealthy Satiety to Health-Oriented Eating: Narratives of the Mediterranean Diet, Managing a Chronic Illness», in M. T. Segal, V. Demos (eds), *Gender and Food: From Production to Consumption and After*, Emerald editions, Bingley: 89-115.
- Braudel F.
2002 *Il Mediterraneo. Lo spazio e la storia, gli uomini e la tradizione*, Newton&Compton Editori, Roma.
- Brombin A.
2015a «Faces of sustainability in Italian Ecovillages. Food as "contact zone"», in *International Journal of Consumer Studies*, 39: 468- 477.
2015b «Luxurious Simplicity. Self-sufficient Food Production in Italian Ecovillages», in P. Sloan., W. Legrand (eds), *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*, Routledge, London: 3-20.
- Burlingame B., Dernini S.
2011 «Sustainable Diets: the Mediterranean Diet as an Example», *Public Health Nutrition*, 14: 2285-2287
- Camporesi P.
1989 *La terra e la luna. Alimentazione, folklore e società*, Garzanti, Milano.
- Capone R. et al.
2014 «Mediterranean Food Consumption Patterns Sustainability: Setting Up a Common Ground for Future Research and Action», in *American Journal of Nutrition and Food Science*, 1(2): 37-52.
- Da Vico L. et al.
2012 «Dieta mediterranea: non solo cibo», in *Arch Chest Dis*, 78: 148-154.
- Douglas M.
1993 *Purezza e pericolo*, Il Mulino, Bologna.
1999 *Questioni di gusto*, Il Mulino, Bologna.
- Forno F., Graziano R.P.
2016 *Il consumo critico. Una relazione solidale tra chi acquista e chi produce*, Il Mulino, Bologna.
- Guigoni A.
2009 *Antropologia del mangiare e del bere*, Altravista Edizioni, Pavia.
- Hobsbawm E. J., Ranger T.
2002 *L'invenzione della tradizione*, Einaudi, Torino.
- Ingold T.
1986 *The Appropriation of Nature: Essays on Human Ecology and Social Relations*, Manchester University Press, Manchester.
- Keys A.
1959 *Eat well and stay well*, Doubleday, New York.
- Lévi-Strauss C.
1999 *Le origini delle buone maniere a tavola*, il Saggiatore, Milano.
2008 *Il crudo e il cotto*, il Saggiatore, Milano.
- Litfin K. T.
2014 *Ecovillages: Lessons for Sustainable Community*, Hoboken, John Wiley & Sons.
- Lupton D.
1996 *Food, the Body and the Self*, Sage, London.
- Mead M.
1943 «The Factor of food Habits», in *Annals of the American Academy of Political and Social Sciences*, 225: 136-141.

Moro E.

2014 *La dieta Mediterranea: mito e storia di uno stile di vita*, Il Mulino, Bologna.

Niola M.

2012 *Non tutto fa brodo*, Il Mulino, Bologna.

Shiva V.

2002 *Terra madre. Sopravvivere allo sviluppo*, Utet, Torino.

Teti V.

1976 *Il pane, la beffa, la festa. Alimentazione e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Guaraldi, Rimini-Firenze.

1999 *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi, Roma.

Trichopoulou, A., Lagiou, P.

1997 «Healthy traditional Mediterranean diet: an expression of culture, history, and lifestyle», in *Nutrition reviews*, 55: 383-389.

Michela Badii

Tra patrimonio e sostenibilità. Processi di costruzione della qualità nelle vitivinicole del Chianti Classico

1. Introduzione

Il mondo vitivinicolo, rispetto ad altri ambiti della produzione di beni agroalimentari a vocazione 'locale', è stato tra i primi ad essere interessato da politiche e processi regolanti i parametri qualitativi. Origine, autenticità, relazione luogo-materia prima, sono tra gli indicatori che – a fianco di altri più tecnici come quelli organolettici – hanno ispirato le politiche di inclusione e di valorizzazione dei beni vitivinicoli nei territori (Ulin 2013). In quanto categoria dai confini incerti (Karpik 2007), la 'qualità' è esposta a continue istanze di ridefinizione, oggi in particolar modo stimolate dai paradigmi della sostenibilità agroalimentare e della patrimonializzazione, innescati da politiche europee e transnazionali che, calate nei territori, producono nuove pratiche e retoriche. Il contributo si propone di esplorare tali dinamiche nel quadro dei processi di patrimonializzazione nel Chianti Classico enologico (ossia il territorio vitivinicolo riconosciuto come Dcog), un contesto 'di eccellenza' vitivinicola in cui le recenti conversioni ai modelli sostenibili bio stanno rimettendo in discussione i 'tradizionali' parametri disciplinanti la qualità del prodotto.

L'area costituisce un terreno di osservazione particolarmente interessante, poiché le attività vitivinicole sono state elette da oltre un secolo a patrimonio rappresentativo del territorio. Con ciò si intende l'attivazione di un processo di patrimonializzazione promosso da istituzioni e attori locali, finalizzato alla salvaguardia e tutela del valore qualitativo¹ e identitario del prodotto. Tale processo ha consentito la creazione di norme e istituzioni che hanno attivato un'economia patrimoniale del prodotto, sostenuta da immaginari e valori immateriali volti a definirne l'unicità. A questo processo, di lungo periodo, sono venuti ad aggiungersi i più recenti principi ispirati alla sostenibilità agricola che pongono invece l'attenzione sui modi materiali del produrre, e sul rispetto del più ampio contesto ecologico e ambientale (Murdoch, Miele 1999) in cui si inscrivono le pratiche di produzione vitivinicole. Questa interconnessione di politiche e retoriche produce interessanti effetti di contatto, che

meritano di essere esplorati come dispositivi oggi co-esistenti nella ridefinizione del valore qualitativo e patrimoniale del prodotto.

Gli studi antropologici e sociologici hanno messo in evidenza come i processi di patrimonializzazione che interessano i beni alimentari locali siano fortemente connessi alle attribuzioni immateriali conferite dagli attori, quali la qualità, l'autenticità e la 'tradizione' (Papa 2002). Come sostiene Berardino Palumbo (2003), tali valori tuttavia non sono né fissi né condivisi, ma al contrario sono al centro di continue dinamiche di rinegoziazione che si situano al crocevia dei molteplici interessi politico-identitari di cui sono portatori, a vari livelli, gli attori coinvolti nel processo stesso di patrimonializzazione. In tale prospettiva, l'indagine etnografica si è focalizzata sulla rilevazione dell'uso sociale che i viticoltori fanno del 'bio', in quanto segmento di sostenibilità, in particolare delle pratiche e delle rappresentazioni mediante le quali essi legittimano il proprio 'fare', al fine anche di interrogarsi sulle trasformazioni che tali posture produttive inducono nel quadro delle dinamiche e dei valori patrimoniali. La ricerca mira pertanto a documentare il punto di vista degli attori, anche laddove certe posizioni potrebbero apparire come non del tutto esclusive degli ambiti del sapere 'bio', facendo così emergere i registri tecnologico-scientifici (agronomico e enologico) e politico-identitari che essi impiegano per legittimarsi nello scacchiere patrimoniale (Herzfeld 1997).

Propongo dunque in questo saggio una lettura obliqua del fenomeno delle conversioni bio, situandole nel solco di quelle fibrillazioni e di quei processi che hanno costruito il prestigio patrimoniale del Chianti enologico, fortemente marcato da logiche imprenditoriali e moderniste di viticoltura. In questa ottica, il saggio situa le scelte bio nelle dinamiche locali, anche al fine di superare il rischio di generalizzazioni che, come molti studi hanno mostrato (Lamine 2008), potrebbero appiattare la varietà degli stili e delle istanze su cui invece oggi si attesta il vino biologico. In particolare, ci si riferisce a quell'ideale circolante che associa il bio a una 'naturalità' *tout court*, ovvero ad un'immagine di agricoltura nostalgica, sottratta all'intervento

tecnologico. In questo contesto, ad esempio, molte delle pratiche rilevate in vigna e in cantina sembrano invece andare incontro alla necessità di ri-orientare saperi e tecnologie in funzione dei nuovi rischi a cui i viticoltori si espongono nel praticare questo stile di viticoltura. In tal senso l'idea di 'natura' enunciata dai bio sembra qui piuttosto al servizio delle tecnologie e di configurazioni produttive sostanzialmente ancora radicate nelle concezioni moderniste di vitivinicoltura. Come avremo modo di vedere, infatti, le ragioni dei bio appaiono talvolta ambigue, in quanto non del tutto riconducibili a un orizzonte di pratiche debitamente diversificate da quelle in uso nel metodo convenzionale, come invece intenderebbero mostrare le retoriche dei viticoltori. C'è da dire inoltre che da circa un decennio anche le aziende che praticano viticoltura convenzionale hanno introdotto pratiche sostenibili, incoraggiate dalle politiche europee e dai recenti *trends* di un mercato enologico sempre più attento a tali valori. Tale fenomeno rende perciò più labile il confine che separa le pratiche bio da quelle invece sostenibili praticate da aziende convenzionali.

La ricerca etnografica si è concentrata su otto aziende medio-piccole nel Chianti Classico, la Docg che circoscrive l'omonima area situata fra le provincie di Siena e Firenze (su un totale, al tempo della ricerca, condotta tra gennaio e ottobre 2014, di ottanta aziende vitivinicole dichiaranti la produzione o conversione bio), con vigneti di ampiezza compresa tra i quattro e i settanta ettari. Comune denominatore è il ritorno alla terra dei produttori che giunge negli anni Novanta, decennio in cui intraprendono anche i primi passi nella conversione dei propri vigneti. Buona parte dei produttori intervistati, pur dichiarandosi biologici, hanno scelto di non aderire al disciplinare² creato nel 2012, ritenuto potenzialmente limitante sia per il mercato specializzato – in grado di valutare la qualità al di là dei *labels* – sia per quello non specializzato – in cui invece persistono pregiudizi che associano il vino biologico a un'idea di imperfezione. Di queste aziende infatti soltanto due possiedono la certificazione 'vino biologico', le restanti sei presentano invece posizioni piuttosto diversificate: due seguono i principi del metodo di produzione e vinificazione biologica senza tuttavia aderire ad alcun disciplinare, tre limitano l'adesione al disciplinare alla sola fase della produzione delle uve – escludendo cioè i passaggi successivi di vinificazione – mentre l'ultima dichiara di appartenere ai produttori di 'vino naturale', i quali applicano principi ancora più radicali di produzione (più simili nei metodi al biodinamico e alle pratiche di agricoltura contadina). Essi ritengono infatti di distinguersi dai bio non tanto per i principi teorici, quanto per le pratiche

empiriche diffuse negli ultimi anni, a loro avviso edulcorate da normative sempre più permissive.

L'indagine è stata condotta adottando principalmente due tecniche di rilevazione qualitativa dei dati: l'intervista semi-strutturata e, nel caso di frequentazioni più assidue, l'osservazione partecipante. Quest'ultimo caso ha riguardato in particolare due attività a conduzione familiare, di media grandezza (cinquanta e settanta ettari): una acquistata nel 1991 da un ex geometra romano con la moglie, e l'altra in eredità, nel 1994, come bene di famiglia, ricevuta da una ex manager e dai suoi due fratelli, al tempo residenti a Milano.

L'espressione bio è volutamente impiegata in questo saggio per restituire la densità di interpretazioni produttive raccolte sul campo, e pertanto non riducibili al solo perimetro delle normative espresse dal disciplinare (Teil 2009: 431). Anche la letteratura socio-antropologica che si è dedicata al tema, ha messo in evidenza tale pluralità di visioni e approcci produttivi. Come prassi oramai istituzionalizzata, il biologico odierno spazia infatti da posture puriste – connesse a visioni agro-ecologiche di agricoltura – ad approcci più 'convenzionalizzati' (Guthman 2004), soprattutto nei settori monoculturali, dove il carattere procedurale li rende assimilabili alle agricolture cosiddette convenzionali (Sylvander 1997). Come nel convenzionale, anche il disciplinare³ bio infatti regola in vigna e in cantina modalità, tempi e tipologie di intervento. Si può tuttavia tracciare un minimo comune denominatore che accomuna tali stili nel dichiarato abbandono dell'uso dei pesticidi nel vigneto, sostituiti da nuove pratiche agronomiche, e nella riduzione delle sostanze chimiche in cantina (Teil 2009).

L'antropologo Jeff Pratt (2009) offre un'interessante riflessione sull'uso politico del bio in un certo tipo di agricoltura odierna, la stessa che ritroviamo anche nel nostro campo di indagine. Pratt suggerisce infatti di leggere gli stili biologici innestati in contesti già improntati su logiche imprenditoriali come una 'razionalità in mutamento' (*changing rationality*), che comprende forme di reazione (politica) tese a 'de-razionalizzare' i dispositivi in essere, anziché a reintegrare quella prossimità ai ritmi della 'natura' propria delle agricolture tradizionali familiari o di piccola scala. Pratt suggerisce perciò di leggere il bio come strumento strategico impugnato dai produttori per smarcarsi dal reticolo di norme e valori imposti dalle politiche produttive locali. Nel terreno in oggetto, questa "de-razionalizzazione" sembra finalizzata non solo a rinegoziare i dispositivi tradizionali della valorizzazione, ma anche ad introdurre nuovi parametri qualitativi che, se ampiamente riconosciuti nel mercato bio globale, paiono invece rompere la continuità con quei principi che

localmente hanno ispirato da sempre una gestione consociata della qualità.

Accogliendo questa prospettiva di lettura del biologico come agente di cambiamento politico e tecnologico – rispetto appunto ai criteri di valorizzazione della qualità nel quadro delle dinamiche patrimoniali – vorrei soffermarmi prima sui processi storico-culturali che hanno definito l'area del Chianti Classico enologico come zona 'di eccellenza', convalidata cioè da dispositivi simbolici che nel tempo hanno definito il plus-valore del prodotto⁴, per poi discutere il ruolo che in tale quadro assumono le scelte di conversione a pratiche più sostenibili, come quelle bio. Come vedremo, lo sguardo di lungo periodo fa emergere una trasformazione dell'idea stessa di territorio: da collante di scelte condivise a spazio frammentato di azioni possibili, dove la 'qualità' si associa al *terroir*, ossia alla capacità di esibire una relazione più consapevole e diretta fra viticoltore e prodotto (Navarini 2015). Non è un caso se il *terroir* – inteso come quell'insieme di caratteristiche pedologiche e antropiche di un territorio che l'agricoltore trasferisce, attraverso saperi e conoscenze, nel prodotto (Bérard-Marchenay 2004) – ritorna con forza nel bio, e proprio in un momento in cui il mercato globale del vino ha finito per valorizzare canoni sensoriali standardizzati, mediante una classe di esperti locale (Chauvin 2010), a svantaggio dell'emergere di nuove retoriche gustative (quelle bio) che ancora non trovano legittimazione nei canali istituzionali dell'*expertise*.

2. *Genesi di un patrimonio vitivinicolo: processi di costruzione del 'Chianti Classico'*

Con la creazione di un marchio apposito per il vino Chianti Classico prendono forma e agiscono quei dispositivi regolanti la produzione (le denominazioni di origine, i disciplinari, il consorzio di tutela), nonché le diverse visioni patrimonializzatrici che, all'interno di tali dispositivi, si susseguono nel tempo, alimentando immaginari e conflitti. Come andrò a mostrare è proprio con questo intreccio di politiche, retoriche e processi storici sedimentati – qui ricondotti ai momenti cruciali – che i produttori bio si rapportano e si inseriscono nel corso del dibattito patrimoniale odierno.

«Nel territorio del Chianti è proibito produrre Chianti». È una precisazione che ritorna costantemente tra i produttori di vino bio del Chianti Classico, a sottolineare non solo che il Chianti geografico e quello enologico non sono la stessa cosa, ma anche una distinzione qualitativa tra l'area che ne porta il nome – il Chianti appunto, demarcata da un disciplinare autonomo e più restrittivo – e il

marchio Chianti, che invece viene applicato grosso modo a buona parte delle realtà vitivinicole toscane⁵, mediante un sistema di sottozone regolate da disciplinari meno rigidi.

L'avvio del processo di patrimonializzazione che ha generato il valore aggiunto di cui godono ancora oggi le produzioni vitivinicole del Chianti Classico – rappresentate nel marchio da un gallo nero – si può situare nel 1932, quando un gruppo di trentatré proprietari terrieri del Chianti geografico ottennero un primo riconoscimento qualitativo per il loro vino; una sorta di indicazione geografica *ante-litteram* (l'attributo "Classico"), che conferiva ai quattro comuni storici senesi e fiorentini (Radda, Gaiole, Castellina e Greve in Chianti) «la territorialità, l'origine e la primogenitura del prodotto»⁶. Nei decenni successivi, all'attributo 'Classico' seguì la creazione delle denominazioni di origine, allo scopo di classificare, mediante appositi disciplinari di produzione, la qualità delle tipologie di vino in commercio. In ordine di pregio le denominazioni – ancora oggi in uso sul territorio, seppur con modifiche nel corso del tempo – comprendono: la Gran Selezione (nata solo nel 2014), la Riserva, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), creata nel 1984 (diventata disciplinare autonomo Chianti Classico nel 1996), la Denominazione di Origine Controllata⁷ (DOC), del 1967, e l'Indicazione Geografica Tipica (IGT), ultimo livello qualitativo oltre il quale si situa la più bassa categoria, quella dei vini da tavola (VdT). La conversione che si consuma negli anni Settanta, nel passaggio dal modello policolturale mezzadriale a quello monoculturale modernista (Ciuffoletti 2000), e le scelte di conduzione di stampo produttivista (meccanizzazione, introduzione della chimica, intensità di produzione), diedero vita a uno dei 'paesaggi da cartolina' tra i più ricorrenti del Chianti Classico odierno. A ciò si sovrappone, dall'inizio degli anni Novanta, un riassetto del territorio viticolo, finanziato dalle politiche europee e sostenuto dal consorzio locale (a cui sono affidate la gestione e l'erogazione del marchio), a favore di una conversione 'qualitativa' delle aree individuate come 'vocate' alla viticoltura. Tale trasformazione coincide con la prima ondata di conversioni al biologico stimulate dalle sovvenzioni europee, anche se nel settore vitivinicolo occorrerà attendere il 2012 per il riconoscimento dell'intero processo (fino ad allora infatti era consentito certificare solo le uve).

Ma è soprattutto negli ultimi anni che le posizioni bio nel territorio chiantigiano prendono più forza, anche sul piano del dibattito interno al consorzio, come portatrici di una visione critica rispetto alle politiche produttive sviluppatesi nell'ultimo quarantennio in seno al marchio; i viticoltori in-

fatti narrano di volersi affrancare da un modo di produrre reputato oramai de-professionalizzante e da una reputazione qualitativa oramai in discesa. Secondo i produttori bio, i trend del mercato internazionale avrebbero condotto a un'omologazione delle caratteristiche gustative del prodotto, favorendo la diffusione di cattive pratiche, come "l'impiego di correttivi chimici nelle fasi di vinificazione" o di "uvaggi non consentiti dal disciplinare". In altri termini, secondo le parole dei bio, il prodotto verrebbe confezionato paradossalmente a partire dai trend di consumo (il gusto medio), rendendo così accessorio – nei casi più estremi, ovviamente – il risultato del lavoro in vigna, e dunque la qualità della materia. I bio dunque individuano nelle pratiche di (eccessiva) manipolazione la causa della de-professionalizzazione del viticoltore e la perdita delle specificità sensoriali delle varietà locali, dovuta alla possibilità di coprire eventuali difetti delle uve in cantina. Si produrrebbe quindi un prodotto che va incontro ai gusti dei consumatori medi, un vino addolcito (da apporti maggiori di zucchero) e "iper-colorato", caratteristiche queste che avrebbero annullato proprio le specificità qualitative del Chianti Classico a base di uve sangiovese, vino invece piuttosto secco e di scarsa colorazione. Quest'identità, tuttavia, è difficile da ricondurre a un'*origine*, essendo il Chianti un vino di assemblaggio. La "ricetta originaria" è stata messa a punto oltre un secolo fa da colui che si può definire l'inventore del vino Chianti, Bettino Ricasoli, che introduce nel territorio quella visione del vino moderno ancora oggi dominante: allevamento specializzato della vite, miglioramento del metodo di vinificazione mediante introduzione della chimica in cantina, selezione del vitigno sangiovese come ingrediente primario (Ciuffoletti 2000). La ricetta Ricasoli fu mantenuta dal consorzio fino al primo disciplinare DOC (1967), e comprendeva un assemblaggio, in diverse percentuali, di uve a bacca nera (sangiovese, colorino) e di uve a bacca bianca (trebbiano, malvasia). Un vino «scolorito, leggero e soprattutto instabile che non consentiva la commercializzazione» – commenta un noto enologo chiantigiano. L'eliminazione dei vitigni Bianchi, e l'introduzione di quelli che diventeranno vitigni globali, come Cabernet Sauvignon e Merlot, migliorarono stabilità, gusto e aspetto visivo.

L'ultima modifica del 2000 del disciplinare DOCG infine, racchiude visioni enologiche diversificate: una più 'modernista', di un Chianti composto da sole uve rosse, con percentuali di vitigni internazionali, e una più 'tradizionalista', con un prodotto in purezza a base di sangiovese, con minimi apporti di vitigni autoctoni minori (canaiole, colorino, malvasia nera, ecc.). È questo un disciplinare che rompe

con una continuità storica di fabbricazione, basata sull'assemblaggio, e in cui l'identità del marchio territoriale (un Gallo Nero) si declina ora in base alle diverse visioni agro-ecologiche e politico-identitarie del tessuto produttivo locale.

Anche la dichiarazione in etichetta della tipologia di materia prima (sia essa sangiovese o altro vitigno autoctono) assume particolare centralità per i produttori biologici, per comunicare un maggiore grado di 'territorialità' e di 'naturalità' rispetto ad un disciplinare ampio. Mary Douglas (1996) aveva discusso questo slittamento dei demarcatori qualitativi a favore della valorizzazione della materia prima rispetto al marchio territoriale, riconducendolo all'influenza delle nuove tendenze provenienti dal mercato enologico statunitense.

3. *Fra territorio e 'terroir': il bio come ridefinizione della qualità*

Il valore del fare vino "del territorio" e l'appellativo di "vignaioli", in cui i bio si identificano, non si riduce tuttavia al rappresentarsi in un metodo di produzione che privilegia i soli vitigni autoctoni; sono semmai le scelte empiriche di conduzione del vigneto e i metodi di vinificazione che dichiarano di seguire a conferire alla materia prima un grado maggiore di *qualità*. Tali scelte appaiono tuttavia come processi di ri-adattamento all'interno di uno spazio di azione sostanzialmente immutato, monoculturale. Intuire da una visita in azienda quali siano i fattori distintivi del fare bio non è immediato, poiché l'apparenza delle aziende bio non è dissimile dalle altre: grossi massi di roccia, galestro o alberese, risultato degli "scassi" (operazioni di lavorazione profonda del terreno per la messa a coltura della vite) nelle proprietà a seguito del re-impianto dei vigneti, accolgono come totem il visitatore. È l'esibizione del *terroir*, di quel suolo che restituisce un prodotto unico, un patrimonio. E anche le modalità con cui si svolgono le visite guidate non differisce sostanzialmente da quelle delle aziende non bio. Ciò che sostanzia il 'fare' bio invece sembra non rappresentabile nell'estetica del prodotto – se non nell'esibizione dell'etichetta – quanto piuttosto negli ingranaggi dei modi di produrre, nel retroscena, si potrebbe dire.

Un ruolo centrale, ad esempio, è ricoperto dalla figura del consulente, un agronomo bio che segue tutte le aziende che ho incontrato. Il suo compito principale consiste nel vigilare le fasi cruciali del lavoro in vigna (potatura, inerbimenti o sovesci, trattamenti, vendemmia) e nel controllare i bollettini che le centraline meteo, poste nel cuore dei vigneti, inviano al suo laboratorio⁸ sulle condizioni pedocli-

matiche: temperatura, previsioni di pioggia, umidità relativa, bagnatura fogliare. Sono questi i rischi maggiori che determinano la resa del raccolto. Pur essendo quella del consulente una figura sostanzialmente invalsa, con funzioni non troppo dissimili a quelle attuate nelle viticolture convenzionali, nella visione dei bio il suo monitoraggio andrebbe soprattutto a supporto della capacità di previsione e riduzione dei trattamenti della vite (a base di rame o di zolfo nel bio), laddove cioè si preannuncia un rischio effettivo per la pianta (solitamente causato dalle precipitazioni, che producendo umidità potrebbero favorire lo sviluppo di malattie o attacchi parassitari). Il compito dell'agronomo sembra dunque consistere nel ri-orientare le pratiche di cura in favore di una gestione controllata di quei nuovi rischi a cui il fare bio espone, e che potrebbero ripercuotersi sulla resa finale della produzione. Come sostiene Elio, il consulente agronomo:

[...] Senza queste apparecchiature non sarebbe stato possibile transitare da un biologico dagli esiti incerti ed imperfetti, come quello degli anni Settanta, ad uno sostanzialmente affidabile, nelle rese e nella qualità del prodotto finale (intervista a Elio P., Panzano in Chianti, 21/02/2014).

L'agronomo diviene dunque, nei metodi bio, una figura di tutore del rischio: attraverso la sua capacità di lettura dei segnali della vite e dell'ambiente sopperisce a quella perdita di saperi, un tempo impliciti nel lavoro contadino, che oggi è invece venuta meno nei viticoltori di ultima generazione a seguito dell'avvento dell'agricoltura modernista.

Altre pratiche contribuiscono a qualificare secondo i viticoltori i tratti rappresentativi dello stile bio. Fra quelle più significative nella cura del vigneto, ad esempio, si rilevano: l'eliminazione dei pesticidi, la re-introduzione del lavoro manuale in vigna (condotto personalmente o con l'ausilio di operai), i sovesci e gli inerbimenti. Il sovescio è una pratica che cade in primavera e che consiste nel seminare negli interfilari (gli spazi cioè che separano un filare dall'altro) leguminose, orzo, avena, trifoglio o lupino. La varietà di seminativo – spiegano i viticoltori – dipende dal tipo di apporto di cui necessitano i terreni; tale pratica avrebbe la finalità di fertilizzare i vigneti in modo naturale, in particolare conferendo maggiore apporto di azoto e materia organica, e di limitarne il dissesto idrogeologico, specialmente per i vigneti a orditura verticale (detti a ritto chino) ubicati in zone di pendio. L'inerbimento invece è una pratica che somiglia nei principi al sovescio, che si limita però alla crescita di erba spontanea o seminata negli interfilari. Tale pratica è stata rilevata anche presso aziende non-bio chianti-

giane, dove la si adotta per ridurre i costi di gestione del vigneto. Le recenti politiche europee sulla sostenibilità hanno infatti incoraggiato una gestione "a basso impatto ambientale", al fine di limitare l'uso dei pesticidi. È interessante notare inoltre che pratiche come l'inerbimento e il sovescio stanno cambiando l'estetica dei vigneti: quello che a un occhio inesperto potrebbe cioè apparire come un spazio vitato poco curato, abbandonato alle erbe spontanee, viene invece valutato dai bio come 'in salute', segnale cioè che una certa sensibilità verso pratiche sostenibili è presente nell'azienda.

Secondo i bio queste nuove forme di cura del vigneto consentirebbero inoltre, come conseguenza, di abbattere molti artifici enologici a cui si ricorre invece nella produzione convenzionale, e allo stesso tempo di ridurre i margini di manovra in cantina: impiego di soli lieviti indigeni, nessun filtraggio o chiarificazione, riduzione dell'uso di metabisolfito di potassio. Un produttore infatti sostiene:

Il biologico ti costringe a stare di più in azienda, noi abbiamo rinunciato alle ferie d'agosto, perché il tempo non era buono e dovevamo intensificare i trattamenti. Ma se lavori bene l'uva è sempre buona, non ci sono brutte annate in una zona così, e in cantina non hai che da metterti a sedere ed aspettare [...] le fermentazioni partono da sole, perché i chicchi d'uva sono popolati di micro-organismi, nel convenzionale invece spesso devi indurre il processo perché l'uva è sterilizzata dai trattamenti (intervista a Alessandro P., Panzano in Chianti, 29/09/2014).

Un viticoltore racconta come sia possibile ottenere un vino bio in linea con gli standard gustativi del mercato, senza tuttavia la necessità di ricorrere a correttivi nella fase di vinificazione:

Se oggi il vino più dolce va di moda, cerco di farlo lo stesso, ma invece di crearlo con gli aromi chimici, faccio in modo che la dolcezza si crei naturalmente, selezionando i chicchi, togliendo quelli acerbi e i marciumi, ad esempio. È un po' come la spremuta d'arancia e il succo d'arancia del supermercato. Sono due prodotti diversi (intervista a Marco L., Radda in Chianti, 03/03/2014).

Questa affermazione richiama il tema del posizionamento dei produttori bio, le cui scelte tecnologiche, lungi dal situarsi fuori dal mercato enologico, tendono invece a essere ri-orientate proprio in funzione del mantenimento di una posizione strategica all'interno dello stesso.

Per i produttori che si dichiarano biologici, certificati e non, anche l'igiene in cantina, pratica

importante per ogni tipologia di azienda, assume carattere di spiccata meticolosità (Navarini 2015). Anche qui le ragioni di tale attenzione sembrano connettersi nuovamente al tema della gestione del rischio, e della messa in sicurezza del prodotto ai fini della sua spendibilità sul mercato. I produttori sostengono infatti che i batteri, solitamente abbattuti dall'uso di metabisolfito di potassio, potrebbero nel metodo bio, dove tale uso è limitato dal disciplinare, conferire cattivi odori nelle fasi di fermentazione e affinamento, andando perciò a pregiudicare non solo la qualità finale del prodotto, ma anche l'ottenimento dei *label* qualitativi erogati – previa valutazione da parte di una commissione apposita – dal consorzio. Per i bio l'igiene non si limita solo ad un setting di pratiche da osservare in cantina, ma è invece il risultato di un lungo processo di cura che inizia ben prima, oltretutto in vigna, e che culmina con la vendemmia e le successive pratiche di lavorazione. Per i bio dunque l'igiene non consiste soltanto nell'osservanza delle norme di sanificazione, ma bensì in una serie di accortezze, nelle pratiche di produzione e vinificazione, che hanno come risultato quello di ottenere un prodotto che si distingue per una qualità superiore, conferita appunto dai modi di fabbricazione dello stesso. Tra i passaggi centrali, i bio ricordano la selezione delle sole uve “sane” per la vinificazione (perfetta maturazione e prive di marciumi, ad esempio), che prevenivano la necessità di ricorrere a manipolazioni correttive; le tecniche “soft” per le fasi di diraspatura (la separazione degli acini dal raspo) e di pigiatura (la prima pressione delle uve che consente di romperne l'acino, da cui fuoriescono i microorganismi necessari alla trasformazione del mosto in vino), le follature manuali (cioè il rimescolamento dall'alto dei mosti per favorirne l'ossigenazione e la rottura del “cappello”, cioè dello strato solido di bucce); la sanificazione costante degli strumenti (vasche, botti); la climatizzazione dei locali, per far sì che le fermentazioni si inducano spontaneamente. Oltre a queste principali attenzioni, i bio sottolineano l'importanza di dotarsi di strumentazioni di cantina proprie, per il rischio appunto di contaminazioni (le piccole aziende riferiscono di limitare gli investimenti per macchinari di uso sporadico, talvolta pertanto presi in prestito, come la macchina imbottigliatrice o il torchio, usato solo per particolari tipi di lavorazione). Un'altra fase distintiva è quella della spremitura delle vinacce, che consente di intensificare la colorazione del vino: un passaggio cruciale questo, soprattutto per chi ambisce a produrre un chianti ‘autentico’ di solo sangiovese, vitigno di poca colorazione, che invece nel metodo di vinificazione convenzionale si può ottenere ricorrendo all'aggiunta di vitigni più pigmentati. Tale effetto, racconta un

produttore, veniva un tempo ottenuto dai contadini con la pratica del cosiddetto «governo all'uso toscano», inserendo cioè uve appassite dotate di forte pigmentazione (come il vitigno colorino) nella fase dell'imbottatura, una tecnica che aveva la finalità, oltre che di conferire una maggiore colorazione al prodotto, anche di stabilizzarlo (ciò fino a quando, per quest'ultimo scopo, non fu introdotta la più scientifica fermentazione malo lattica). La riduzione dei correttivi chimici ha tuttavia esposto i viticoltori bio a molte critiche. Per gli esperti valutatori, incaricati di conferire i marchi territoriali, questi vini risulterebbero talvolta squilibrati e difettosi, secondo i canoni dell'enologia classica di scuola; per i produttori invece sarebbe proprio questa diversità (a volte valutata in termini negativi, come squilibrata appunto) a conferire al vino unicità. Ogni *medium* che modifica le caratteristiche gustative derivanti dal rapporto terreno-materia viene limitato. Si recuperano strumenti *vintage* come botti o *barriques* usate, vasche in cemento o acciaio smaltato, oppure gli orci di terracotta (strumenti di affinamento già dagli etruschi), che consentono al vino di ‘respirare’ senza assorbire aromi.

Per quanto riguarda invece le specificità di saperi adottati nella cura del vigneto, i produttori sembrano procedere con un meccanismo di sostituzione: dal trattamento chimico al trattamento bio, mettendo la vite al centro di un sistema di pratiche finalizzato alla cura della stessa, piuttosto che inducendo una ri-complessificazione del circuito agricolo tipico delle agricolture contadine, a cui i modelli agro-ecologici più puristi tendono. Le pratiche bio in vigna sembrano in quest'ottica funzionali a un processo di singolarizzazione del prodotto che prosegue anche nelle scelte di vinificazione, tanto che ogni azienda appare come il *label* di se stessa. Questo aspetto è dimostrato anche dalle scelte dei vignaioli di commercializzare i propri vini fuori dalle classificazioni di pregio del consorzio (Gran Riserva, DOCG) declassandoli invece a IGT, disciplinare in cui i margini di manovra concessi sono più ampi. Questa scelta si qualifica come una tattica elaborata dai produttori che hanno ricevuto esito negativo dalla commissione del consorzio incaricata di erogare le denominazioni. L'esclusione di alcuni vini bio è ascrivibile a quella diversità sopra menzionata che spesso non li rende conformi agli standard gustativi. È proprio la non chiarezza del consorzio nell'esplicitare quali siano tali standard gustativi a cui le commissioni si rifanno, a creare secondo i produttori molte ambiguità. L'opacità dei parametri di valutazione impiegati dalle commissioni è peraltro da anni oggetto di dibattito. Per i produttori bio infatti il problema risiederebbe proprio nella mancanza di criteri espliciti e ‘oggettivi’ di carattere

organolettico, che renderebbero pertanto opinabili le motivazioni stesse del giudizio, come ad esempio quella ricevuta da un produttore sul proprio vino: “non in linea con il gusto caratteristico”, dove resta chiaramente irrisolta la questione di cosa appunto la commissione intenda per “gusto caratteristico”. Tale tendenza ha peraltro da tempo già dato vita in Toscana alla categoria dei cosiddetti *supertuscans*, una classificazione di mercato più che istituzionale: vini di alta qualità, che non risultano però conformi agli stili gustativi del marchio. Questa strategia di declassamento rende al contrario i vini bio prodotti credibili nel libero mercato, dove riescono ad affermarsi nelle reti del commercio alternativo, attraverso siti, blog e cantine specializzate (soprattutto negli Stati Uniti, come affermano i produttori). Il mercato globale del vino diviene dunque spazio di riqualificazione, consentendo ai bio di svincolarsi dai parametri valoriali imposti dal consorzio, in cui non trovano ancora debito riconoscimento.

A questo quadro si somma anche l'adesione dei bio alla battaglia che si sta consumando all'interno del consorzio per la creazione della zonazione. Essa costituirebbe una sorta di denominazione territoriale aggiuntiva, interna al Classico, che andrebbe ad affiancare in bottiglia il marchio (Gallo Nero) e la tipologia di classificazione qualitativa (Gran Selezione, Riserva, DOCG). Per i bio la zonazione rappresenterebbe un'opportunità per valorizzare le loro produzioni all'interno del territorio del Chianti Classico, in particolare laddove vi è omogeneità spaziale – alcune aziende fanno infatti già parte di un biodistretto municipale. Il dibattito sulla zonazione è però questione più ampia e complessa, che coinvolge anche aziende non bio. Tuttavia quello che qui è interessante osservare sono le motivazioni strategico-politiche dei bio nel sostenere la zonazione, come modo di situarsi nell'ambito del dibattito collettivo territoriale che plasma l'identità patrimoniale, sempre in divenire, del prodotto.

4. Conclusioni

Il saggio si è proposto di mettere in luce come le scelte di vitivinicoltura bio, in quanto segmenti di pratiche di sostenibilità, si inseriscono negli scenari della patrimonializzazione e della valorizzazione qualitativa nel Chianti Classico odierno. Sul piano delle pratiche i produttori bio appaiono come portatori di un ri-orientamento in chiave tecnologica e innovativa dei modi di gestione del vigneto e delle tecniche di vinificazione. Questo ri-orientamento è dovuto alla necessità di saturare quel margine di rischio che l'abbandono delle tutele dell'agricoltura convenzionale comporta nel trattamento della ma-

teria prima. Sul piano politico-identitario, invece, le peculiarità del vino bio si riqualificano anche come vettori di rinegoziazione dei valori patrimoniali, che definiscono l'identità gustativa del Chianti Classico, in particolare cioè di quei parametri che fungono da soglia di inclusione/esclusione del prodotto nei *label* qualitativi controllati dal consorzio. La diversità gustativa di cui sono portatori i bio porta così sul piano pubblico della condivisione dei significati comuni la questione della ridefinizione della 'qualità', relativa al 'come' si produce la materia prima. Questo ultimo aspetto aprirebbe all'inclusione, tra i parametri di valutazione consorziali, di quella diversità tecnologico-gustativa oggi non sempre riconosciuta, in quanto non in linea, come abbiamo visto, con quegli standard gustativi alimentati dall'immaginario patrimoniale e commerciale che si è definito nel tempo⁹. Questi processi sembrano anche testimoniare nuove scelte da parte dei produttori – riconducibili al tentativo di affrancarsi da quei vincoli normativi che molto spesso bloccano la capacità di azione degli attori dei mondi agricoli odierni (Papa 2002; Garcia-Parpet 2014) – ma anche, e soprattutto, un tentativo di inclusione del valore del lavoro umano nella fabbricazione del prodotto.

Note

¹ La qualità è qui richiamata come una tra le poste in gioco nel processo di patrimonializzazione, che si situa nel più ampio quadro di ridefinizione dei valori patrimoniali connessi al prodotto. Obiettivo di questo saggio è infatti mostrare come tali valori, tra cui appunto quelli qualitativi, sono oggi ripensati alla luce delle nuove idee di sostenibilità che si affacciano nei mondi vitivinicoli odierni, influenzandone dunque anche le dinamiche della patrimonializzazione. Per un approfondimento invece più specifico sul tema della definizione della qualità nel mondo vitivinicolo rinvio ai lavori di Barbera, Audifredi (2012) e Navarini (2015).

² Il 25% della superficie agricola (non solo vitata) dell'area del Chianti Classico risulta in conversione biologica o biodinamica. Solo il 15% di queste aziende si è dotata di una certificazione. Cfr. <http://www.intravino.com/grande-notizia/chianti-classico-collection-2015-anteprima-annata-2013-e-2012>.

³ Il disciplinare di produzione è un documento che prescrive le norme alle quali i produttori debbono attenersi per produrre e commerciare un bene agroalimentare all'interno di una data categoria qualitativa.

⁴ Per plus-valore si intende quell'insieme di attribuzioni soggettive conferite a un prodotto di qualità che l'antropologa Cristina Papa ha definito "inalienabili" (Papa 2002): si tratta cioè di valori, perlopiù immateriali, non direttamente traducibili in termini di valore di scambio commerciale.

⁵ Oltre al Chianti Classico, dotato di un disciplinare a parte, sette sottozone in Toscana si fregiano del marchio Chianti: Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colli Aretini, Colline Pisane, Rufina, Montalbano, Montespertoli.

⁶ <http://www.chianticlassico.com/consorzio/storia/>.

⁷ Il primo vino a ottenere in Italia la certificazione Doc fu la Vernaccia di San Gimignano, nel 1966.

⁸ Stazione Sperimentale per la Viticoltura Sostenibile (Spevis) di cui l'agronomo è il Coordinatore.

⁹ Su questo punto accolgo l'osservazione di uno dei Referee anonimi che ha valutato questo articolo e che ringrazio. Ritengo che essa, pur differendo da alcune ipotesi interpretative qui esposte a seguito dei dati raccolti sul campo, possa costituire un punto di vista ulteriore sul dibattito complesso e attualissimo che vede coinvolti il Chianti come area enologica e il Chianti geografico o Classico. Il Referee afferma quanto segue: «Nel Chianti attualmente si sta sviluppando una acerrima lotta (anche a livello parlamentare) sulla differenza fra Chianti *wine* e Chianti *terroir*: i *supertuscanies* ne sono stati gli antesignani, in quanto hanno tentato di azzerare la differenza fra Chianti territorio storico e geografico (Castellina, Gaiole, Greve) e Chianti Gallo nero (vino con correzioni che escludono le bacche bianche locali, troppo leggere, a favore di Merlot e Sauvignon), rendendolo più forte e stabile; la contesa è politica ma anche di gusto, e sta prevalendo la linea *terroir* tramite la linea "bio", appunto (E. Wilson, *Terroir*, Beazley, 1998), e i sindaci del Chianti vogliono distinguere le due cose, per evitare una "mistificazione" fra vino e territorio, perché la vinificazione azzererebbe le differenze territoriali».

Bibliografia

Barbera F., Audifredi S.

2012 «In Pursuit of Quality. The Institutional Change of Wine Production Market in Piedmont», in *Sociologia Ruralis*, LII (3): 311-331.

Badii M.

2012 *Processi di patrimonializzazione e politiche del cibo. Un'etnografia nel Valdarno aretino*, Morlacchi, Perugia.

Bérard L., Marchenay P.

2004 *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*, CNRS Éditions, Paris.

Chauvin P.-M.

2010 *Le marché des réputations. Une sociologie du monde de vins de Bordeaux*, Éditions Féret, Bordeaux.

Ciuffoletti Z.

2000 *Storia del vino in Toscana. Dagli Etruschi ai nostri giorni*, Edizioni Polistampa, Firenze.

Douglas M.

1986 *How Institutions Think*, Syracuse University Press, Syracuse-New York.

Douglas M. (eds)

1987 *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*, Routledge, London and New York.

Garcia-Parpet M.-F.

2014 «Vers une nouvelle redéfinition des vins d'appellation d'origine?» in Cardona A., Chrétien F., Leroux B., Ripoll F., Thivet D. (sous la direction de), *Dynamiques des agricultures biologiques. Effets des contextes et appropriations*, Éditions Quae, Dijon-Versaille: 59-76.

De Garine I. and V. (eds)

2001 *Drinking. Anthropological Approaches*, Berghahn, New York and Oxford.

Guthman J.

2004 *Agrarian Dreams: The Paradox of Organic Farming in California*, University of California Press, Berkeley.

Herzfeld M.

1997 *Cultural Intimacy. Social Poetics in The Nation-State*, Routledge, New York.

Karpik L.

2007 *L'économie des singularités*, Éditions Gallimard, Paris.

Lamine C.

2008 *Les intermittents du bio. Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme-QUÆ Éditions, Paris.

Murdoch J., Miele M.

1999 «'Back to Nature': changing 'Worlds of Production' in the Food Sector», in *Sociologia Ruralis*, XXXIX (4): 465-483.

- Navarini G.
2015 *Mondi del vino. Enografia dentro e fuori il bicchiere*, il Mulino, Bologna.
- Palumbo B.
2003 *L'Unesco e il campanile. Antropologia, politica e beni culturali in Sicilia orientale*, Meltemi, Roma.
- Papa C.
2002 «Il prodotto tipico come ossimoro: il caso dell'olio extravergine di oliva umbro», in Siniscalchi V. (a cura di), *Frammenti di economie. Ricerche di antropologia economica in Italia*, Pellegrini, Co-senza: 159-191.
- Pestre D. (sous la direction de)
2014 *Le gouvernement des technosciences. Gouverner le progrès et ses dégâts depuis 1945*, la Découverte, Paris.
- Pratt J.
2009 «Incorporation and Resistance: Analytical Issues in the Conventionalization Debate and Alternative Food Chains», in *Journal of Agrarian Change*, IX (2): 155-174.
1994 *The Rationality of Rural Life. Economic and cultural change in Tuscany*, Harwood Academic Publishers, Chur.
- Stanziani A.
2005 *Histoire de la qualité alimentaire (XIX-XX siècle)*, Seuil, Paris.
- Sylvander B.
1997 «Le rôle de la certification dans le changement de régime de coordination: l'agriculture biologique, du réseau à l'industrie», in *Revue d'économie industrielle*, LIII, 2: 47-66.
- Teil G., Barrey S.
2009 «La viticulture biologique: de la recherche d'un monde nouveau au renouvellement du goût de terroir», in *Innovations Agronomiques*, IV: 427-440.
- Ulin R.
2013 «Terroir and Locality: an Anthropological Perspective», in Black R., Ulin R. (eds), *Wine and Culture*, Bloomsbury, London-New-York: 67-84.

Paolo Gusmeroli

Patrimonializzazione e distinzione del vino.

Uno studio di caso in Veneto

1. Un punto di partenza¹

L'intenzione di questo saggio è di indagare, attraverso il racconto di due produttori, come si combinino modernizzazione produttiva e reinvenzione della tradizione nel ridefinire il capitale culturale del loro vino e dell'azienda. I due casi selezionati sono significativi non solo per la loro diversità e stratificazione, ma anche perché rispecchiano due modi di interpretare l'uso pratico e la reinvenzione simbolica della tradizione del distretto vinicolo in cui operano.

I due produttori raccontano come il loro vino, e la loro azienda, nel tempo abbiano ottenuto un riconoscimento che è al contempo economico e culturale. Entrando nei mercati della 'qualità', per entrambi sono cambiati i tipi di pubblico a cui si rivolgono: sempre meno locali e sempre più situati in frazioni di classe medio-alta. Si è operata così una frattura con le forme di isomorfismo sociale che caratterizzava il rapporto 'orizzontale' tra produttori e consumatori che dividevano una cultura del bere con una più forte connotazione locale.

A ridefinirsi è quindi anche il senso della distinzione sociale (Bourdieu 1979) di questi produttori, in altre parole il significato sociale di capacità di discernimento, gusti e competenze che si traducono in proprietà organolettiche del vino, modalità di presentazione e capacità di accumulare prestigio aziendale e del marchio nei circuiti della 'qualità'.

Cercheremo quindi di rispondere alle seguenti domande: come si traduce, nelle strategie di produttori diversamente posizionati, il processo di costruzione del vino come oggetto culturale veicolato da mercati della qualità? E come, dentro questa costruzione sociale, la patrimonializzazione della tipicità viene interpretata e impiegata dai produttori per riformulare la distinzione sociale dei loro vini? In altre parole, cercheremo di capire come i due protagonisti ridefiniscano le forme del loro capitale culturale di produttori, e quelle del loro vino, ad esempio patrimonializzando (Bessière 1998; Chevallier 2000; Gade 2004; Rautenberg 2004) o meno le risorse del territorio. Prima di considerare le nar-

razioni delle loro traiettorie sociali, occorre descrivere il contesto locale in cui operano.

2. Località e spazio dei produttori

La posizione geografica di un produttore di vino ne definisce già un tipo di capitale simbolico (Ulin 1995). Ciò significa che produttori di uno stesso territorio si trovano a condividere un nome collettivo, e anche politiche produttive di distretto, seppur aperte al proprio interno a strategie di ulteriore differenziazione.

Terravino² non è un'area che gode di un riconoscimento particolarmente prestigioso, almeno se paragonato a quello della nobilitata Valpolicella (dove si produce Amarone), o al successo commerciale del Prosecco. Anche per questo, l'area ha visto lo sviluppo di un'impresoria vinicola locale al riparo, finora, da grossi investimenti o speculazioni di investitori esterni.

Anche se il territorio non porta un nome vinicolo 'che parli da sé', a Terravino lo sviluppo di produzioni di qualità ha comunque visto nell'*heritage* locale un referente importante del proprio discorso eno-gastronomico³. La traiettoria storica di Terravino, vista dal Dopoguerra in poi, si dipana in un percorso tipico di cui possiamo segnalare le tappe principali: l'istituzione, tutto sommato precoce, di una denominazione del vino Doc (1969), la costituzione del relativo Consorzio di tutela (1982), per finire, appunto, con l'inaugurazione della Strada del vino (2000). Questi passaggi sono definiti, in letteratura, come alcuni dei processi di patrimonializzazione della cultura locale, volti a promuovere il valore di risorse agricole e alimentari dette di *terroir* (Bérard *et al.* 1995).

Per quanto riguarda le denominazioni istituite e protette dal Consorzio, come accade in altre parti d'Italia, esse si basano su un sistema misto tra quelli ipostatizzati da Douglas (1986): ovvero quelli che riconoscono il tipo di uva (come in California), o che si basano sui luoghi d'origine (come in Francia). La maggior parte delle Doc riconosciute portano infatti nomi di varietà internazionali – come

cabernet, merlot, chardonnay, sauvignon e pinot noir – cui si aggiunge il richiamo al territorio di Terravino. C'è solo una significativa eccezione, e riguarda un passito che, punta di diamante della produzione locale, dà il nome alla Strada del vino.

Lo spazio della produzione locale sembra essere dominato – almeno quantitativamente – dalla Cantina sociale, che, da sola, copre circa il 70% della produzione con denominazione d'origine. Tuttavia, se Cantine e aziende industriali possono avere un importante peso economico (e quindi politico nei Consorzi), esse rimangono tendenzialmente dominate nella sfera culturale legata al vino, dove molta importanza è assunta dall'immaginario artigianale (e rivolta all'eno-turismo) delle produzioni locali di nicchia.

Si tratta inoltre di uno degli aspetti virtuosi che generalmente si attribuisce all'istituzione del *terroir* come strumento di difesa dall'omologazione produttiva (Ulin 2013), e che valorizza le piccole produzioni. L'idea che ogni singolo appezzamento di vigneto possa esprimere una propria personalità irripetibile che il vino di qualità dovrebbe essere in grado a sua volta di esprimere, quindi, fa da contraltare alla logica del privilegio dinastico legato alla posizione geografica che, sempre il concetto di *terroir*, pare legittimare (*Ibidem*).

La costruzione sociale del vino come merce di qualità, con grammatiche di fruizione, politiche dei prezzi, e modelli gustativi propri, definisce alleanze, talvolta inattese, tra attori che a vario titolo (e con posizioni sociali anche molto stratificate) cercano di accedere a posizioni di vantaggio. Per cui, quando il marchio territoriale rappresenta il fulcro di lotte per la definizione di una qualità riconosciuta grazie al suo prestigio, sorgono spesso aspri conflitti attorno alle politiche produttive e commerciali che si devono condividere. Da una parte, si vorrebbe salvaguardare il prestigio collettivo dai danni apportati da condotte fraudolente o da *free rider*, dall'altra, gli attori coinvolti, come i produttori, hanno un vivo interesse a influire sui canoni produttivi che s'impongono loro ma che permettono anche di ottenere un valore condiviso.

Le singole cantine, inoltre, intrattengono un rapporto complesso con le politiche del prestigio promosse dai consorzi di cui fanno parte e, a seconda dei casi, possono ritenere di ottenere un vantaggio di mercato grazie al marchio collettivo, oppure di esserne svalutate.

Ne deriva che, in un contesto come questo, segnato dalla presenza della Cantina sociale, i produttori indipendenti sembrano trarre poco profitto da denominazioni (circa quindici) che, per la gran parte, non garantiscono particolare prestigio, ma che comunque sanciscono l'identità territoriale del distretto vinicolo.

Anche questa non è una novità nel contesto italiano, dove è comune che le denominazioni d'origine, pensate come piramidi qualitative, non corrispondano alle "economie della qualità" (Callon *et al.* 2002) sanzionate da esperti del gusto o dal mercato (Corrado *et al.* 2009; Barbera *et al.* 2012). Basti pensare ai casi clamorosi di "declassamento" strategico che hanno dato vita ai *Supertuscans* (Navarini 2015)⁴.

Arriviamo quindi ai due casi studio. Il primo riguarda un'azienda agricola a conduzione familiare, che chiameremo Cirmi, posta tra le colline della Doc (cinque ettari di vigneto; nessun lavoratore dipendente; venticinque mila bottiglie annue, di tradizione contadina). La seconda azienda, che chiamiamo Garini, ha invece sede nel vicino centro urbano, e oggi rappresenta uno dei riferimenti maggiori – sia quantitativi che qualitativi – dell'imprenditoria vinicola locale (ottanta ettari di vigneto; circa venticinque dipendenti; produzione annua attorno al milione di bottiglie, con origini di commercianti/vinificatori).

Malgrado si siano scelte due aziende che potrebbero essere viste come esempi di contrapposizione tra tradizione e modernità produttiva (Negro *et al.* 2007), riteniamo che una netta distinzione in questo senso potrebbe essere fuorviante rispetto al pragmatico imporsi di innovazioni tecniche e produttive che, seppur in modi e gradi diversi, si disseminano in distretti vinicoli integrati nel mercato.

Di fatto, entrambe le aziende sembrano convergere, almeno in parte, verso i medesimi requisiti del *quality turn* (Barbera *et al.* 2012), ovvero ad acquisire alcuni segni riconosciuti del mercato del vino di 'qualità': a partire da un principio di correttezza formale in cantina (anche con l'ausilio del sapere esperto di consulenti, tecnici e professionisti), per arrivare ai modi in cui il prodotto è costruito come oggetto culturale in bottiglia. Entrambi i produttori, in definitiva, tendono ad auto-posizionarsi sullo stesso versante di un ipotetico *continuum* che si pone tra qualità e quantità squalificata, tra artigianato e industria, tra produzione firmata e produzione in serie.

Infine, in aziende come queste in cui proprietà e gestione produttiva coincidono (malgrado solo nel primo caso i proprietari costituiscano la principale forza-lavoro), il capitale culturale dei titolari si lega anche alla loro capacità di accedere a mercati o a nicchie di mercato più prestigiose (generalmente urbane e legate anche ai rituali della mondanità vinicola), accumulando capitale sociale 'in alto'. La distinzione del produttore, in questo senso, si gioca nel mettersi in scena come autore del vino: vignaiolo, narratore di cosmologie vinicole o persino artista.

3. *Un'aristocrazia contadina*

Cosimo (76 anni), proprietario dell'azienda agricola Cirmi, racconta la propria traiettoria sociale fissando il primo punto di svolta agli inizi degli anni Sessanta, quando comincia a vendere il proprio vino in bottiglia. A contribuire al suo successo gioca l'amicizia con uno scrittore, Virgilio Scapin, che lo prende a modello della civiltà contadina travolta dalla modernizzazione, tanto da farne il segreto protagonista delle sue novelle. Gli anni Sessanta diventano così per Cirmi anni di *boom* economico in cui – racconta – grazie all'amicizia con lo scrittore entra in contatto con «signori, dottori, impiegati, avvocati, di alta classe, scrittori, attori». Cosimo mette assieme, nel suo racconto, l'aver ottenuto un riconoscimento culturale per sé con la fortuna di essersi procurato una clientela distinta, a cui vendeva un vino che, «anche se non era proprio speciale, bastava che non facesse mal di testa».

L'*habitus* percepito del produttore, in altre parole il fatto che la sua corporeità, la sua lingua e la sua 'contadinità' tradizionale (oggettivata negli spazi produttivi e rurali) rendessero di riflesso il suo vino buono da pensare – e quindi da bere – si trasforma pragmaticamente nella possibilità di un mercato, grazie a un pubblico che lo ha scoperto e che vi gusta una sopravvivenza culturale in bottiglia. Ai loro occhi, la sua produzione si distingue tanto dal genere 'popolare-degenerato' (il vino industriale e standardizzato), quanto dallo snobismo dei vini raffinati, pretenziosi e costosi.

In principio, il suo è un vino che ha valore anche perché situato al confine tra economia informale e formale e richiama il vino autentico dell'autoproduzione. Nella narrazione si rivendica una vera e propria aristocrazia contadina: facendo riferimento sia alla lunga storia della famiglia sia all'antica presenza sugli stessi vigneti e quindi ai saperi di cui si è gelosi custodi, e di cui si è divenuti nel tempo consapevoli in termini di valore economico e culturale.

Cosimo si mostra prima riflessivo e poi ironico nel raccontare il rapporto con questi 'signori' che l'hanno reso un reperto d'autenticità (e anche verso di me che lo intervisto): da una parte riconosce di aver preso coscienza del valore della propria cultura di contadino poco scolarizzato, altrimenti svalutata. In secondo luogo, la distanza dalla buona volontà culturale dei suoi scopritori, e la loro distanza dal suo senso pratico, si traduce nell'ironia con cui racconta gli affari con clienti in cerca di esoticità rurale.

Il significato distinto della sua 'tradizione' è restituito attraverso lo sguardo, e le parole, delle persone che hanno visto in lui un emblema di cultura contadina: uno sguardo che lui ha fatto proprio in quanto produttore di vino. Questa particolare

distinzione non è solo narrativa, ma è oggettivata negli spazi e nella posizione aziendale, al centro di un suggestivo paesaggio collinare (consacrato dalla Doc), negli edifici rurali e storici, in cui si materializza una cosmologia di lunga durata. Tutti elementi che, per particolari tipi di pubblico, esemplificano il piacere della scoperta delle 'vere' produzioni locali, da acquistare preferibilmente sul luogo, e dotate della virtù della rarità che ne rendono ambita la scoperta e l'appropriazione. Nel suo racconto troviamo, quindi, una patrimonializzazione che, in principio, pare essere innescata, in potenza, da uno sguardo esterno.

Cosimo sembra però volersi raccontare anche in modo pragmaticamente e orgogliosamente moderno. Svincolandosi dalla sua rappresentazione esotica e idealizzata, spiega come sia riuscito a entrare a far parte dell'ormai 'trionfante' piccola borghesia vinicola di qualità. Ha dovuto, però, resistere a diverse ondate di trasformazione del mercato, godendo dell'apporto decisivo della figlia enologa per rinnovare i criteri produttivi e comunicativi, e facendoli incontrare con la rapida diffusione dei nuovi requisiti della 'qualità': dalla diminuzione delle rese per ettaro, da lui inizialmente osteggiata, passando per l'uso di tecnologie produttive più aggiornate, fino al sito internet. La distanza tra la sua idea di un buon vino e i canoni riconosciuti dal mercato, cui si adegua come produttore, si rende evidente durante l'osservazione etnografica. Per Cosimo il vino non deve essere «pesante», e più precisamente non deve avere un grado alcolico troppo elevato. Infatti, anche se eccellente, un vino del genere impone modalità di consumo meno generose e quotidiane.

Ragionando da venditore, Cosimo afferma che se il vino supera una determinata gradazione (fa l'esempio degli 11 gradi per un bianco di sua produzione) gli «secca», perché «la gente ne beve poco». Ma la sua è anche una considerazione da consumatore: anche se giudica il suo vino nero «un sogno», i suoi 14 gradi lo rendono comunque «troppo pesante», per cui «ti tocca berne mezzo bicchiere, oppure aggiungere acqua».

Non mancano, quindi, né ostacoli, né rischi economici, come quelli dovuti alle trasformazioni che hanno interessato il territorio negli ultimi decenni. Per esempio, durante gli anni Novanta, si fanno sentire gli effetti di un ritorno di moda delle campagne, come luoghi in cui stabilire seconde case, tenute o ville. La conseguente rivalorizzazione economica del patrimonio immobiliare su cui sorge l'azienda (fin lì regolata per tacito accordo sul rinnovo del contratto d'affitto), rischia di fargli perdere vigneti e cantina, divenuti ora più appetibili. Cosimo, pur di possedere finalmente le terre coltivate per

generazioni dalla sua famiglia, arriva a indebitarsi, e diventa finalmente proprietario.

L'azienda agricola Cirimi ha saputo custodire un altro patrimonio in grado di tradursi in un segno di distinzione produttiva. Cosimo racconta come abbia tenuto testa alla tendenza, dagli anni Cinquanta, di sostituire le uve locali per impiantarne varietà internazionali come *pinot* bianco, *pinot* grigio, *pinot* nero, o le bordolesi come *cabernet* e *merlot*. È un processo che riguarda i vigneti, ma che sembra emulare le trasformazioni culturali e sociali che investono il territorio. Cosimo, mostrando la propria distanza da un mondo che apparentemente non gli appartiene, motiva il salvataggio delle varietà che gli rimangono, che spesso portano nomi semi-sconosciuti o legati a un idioletto familiare, come atto di deferenza verso un'eredità di famiglia, e del nonno in particolare. Nel momento in cui, soprattutto dalla fine degli anni Ottanta, in Italia si riscoprono i vigneti autoctoni, varietà d'uva dimenticate si tramuteranno in particolarità di cui può vantare l'esclusiva. Per non farsele 'rubare' da qualche produttore più abile, Cosimo decide di brevettarle.

La raccolta dei nomi popolari assegnati alle varietà, in certi casi, permette di tracciare particolari e interessanti mappe della loro diffusione storica. Oggi queste mappe sono ricostruite anche con i metodi della genetica. Ed è proprio grazie a una ricercatrice dell'Università che Cosimo scopre che una delle sue uve, da lui chiamata sciampagna, è «marzemino bianco, che hanno anche nel trevigiano, e anche lì la chiamano sciampagna». Cosimo racconta anche di diverse persone che, negli anni, sono venute a vedere le sue vigne e a conoscere i suoi vini particolari, tra cui anche altri imprenditori. Ecco perché dice di non voler dare a nessuno le proprie vigne, che, «siccome è uva sconosciuta, poi magari fanno cinque-sei ettari di quell'uva e dicono che l'hanno inventata loro». Le forze mercificanti del mercato impongono le loro logiche. Grazie all'intervento e alla collaborazione con la ricercatrice, quindi, Cosimo fa registrare uve di cui è apparentemente unico possessore, e sicuramente unico depositario del nome, diventando proprietario del marchio registrato.

La sua strategia per reggere all'esproprio di quello che nel frattempo è divenuto un patrimonio, è quella di patrimonializzare a propria volta una forma di biodiversità vinicola di cui si è trovato custode. Tuttavia, sotto la spinta della razionalizzazione produttiva, Cosimo racconta anche di aver dovuto ridurre le varietà presenti nei suoi vigneti (oltre che i tipi di produzione agricola).

In definitiva, al di là delle strategie tramite cui questa piccola azienda familiare cerca di mettersi in regola con i requisiti della modernità produttiva di qualità

riconosciuta dai mercati, l'*hexis* corporea (Bourdieu 1979) e la lingua utilizzata da Cosimo – il cui campo d'azione, come dice metaforicamente la figlia, non va oltre la soglia del proprio cancello, ma che è riuscito a portare significativi pezzi di mondo dentro il proprio cancello – seguitano a definirsi come segni di contadinità che, grazie al vino, possono indicare storicità, tradizione, elezione e autenticità.

La figlia stessa, impegnata a trovare spazio in un lungo passaggio generazionale, ricorda ancora cosa significava essere contadini al tempo della propria infanzia, quando, dice, questo «era quasi una cosa discriminante». Per Cosimo la produzione vinicola si è invece fatta veicolo di una promozione sociale verso l'alto, sia culturale che economica, e il suo *habitus* contadino si è tradotto da segno di esclusione nei processi di modernizzazione che interessano il territorio a raro esotismo in cui si riflette una cultura materiale che sta scomparendo.

Luigia – la moglie di Cosimo – racconta infine il rapporto con l'azienda Garini (il secondo caso che presentiamo), un'impresa molto più grande e presente nel medesimo territorio, con cui si intrattengono scambi e relazioni. Da una parte sottolinea, con simpatica malizia, come l'imprenditore Garini tenda ad attribuirsi invenzioni o riscoperte che, in realtà, appartengono a un patrimonio di conoscenze custodite da Cosimo. D'altro canto, si riconosce a Giordano (proprietario della Garini) di aver giocato un ruolo decisivo per la promozione del territorio e dei suoi vini tipici, superando i confini locali e nazionali. Giordano è apprezzato anche per le sue doti comunicative – «quando parla, incanta» – e perché ha saputo curare la comunicazione del vino, interpretando il territorio a uso di guide enogastronomiche e nelle forme di pubblicità. In altre parole Giordano ha agito, come si suole dire, da ambasciatore del territorio.

4. Un'imprenditorialità distinta

Giordano (62 anni) è un po' più giovane di Cosimo, ma sembra appartenere a tutt'altro mondo, a partire dalla lingua (italiano e non dialetto) e dall'*hexis* corporea elegante e di classe media urbana. Eppure, anche la sua esperienza è narrata a partire dai primi anni Sessanta. La sua storia imprenditoriale è riassumibile in due macro-processi: da una parte l'introduzione di una decisiva modernizzazione produttiva in linea con canoni internazionali di qualità riconosciuti dal mercato, e in secondo luogo la trasformazione dell'azienda ereditata dal padre, vinificatore e commerciante, in un'impresa che vinifica da uve proprie.

Questo secondo passaggio permette oggi al tito-

lare di definirsi vignaiolo a tutti gli effetti, realizzando l'ideale di una qualità totale: dalla vigna alla bottiglia, che diventa punto d'onore della comunicazione aziendale. Anche se, come dice lui stesso, l'origine di *négociant* rimane oggettivata nella sede aziendale: curata, moderna ed elegante, ma collocata nel contesto urbano e non tra le belle colline circostanti.

Giordano rivendica il proprio contributo alla creazione di un patrimonio al contempo individuale (l'impresa e il valore del marchio), e collettivo (il nome del territorio). La sua autorevolezza, acquisita grazie al suo agire da imprenditore economico e culturale, lo rende di fatto mediatore tra classi sociali, ceti urbani e rurali, produzione locale e mercati globali.

La sua particolare posizione imprenditoriale è quindi caratterizzata da questo suo doppio ruolo: conoscitore delle logiche di mercato (e del *saper bere*) e protagonista della riformulazione dell'identità produttiva locale. Si pone, quindi, come agente e mediatore dell'integrazione di questo territorio nei mercati della qualità. Giordano racconta, in questo senso, come sia riuscito a rappresentare un retroterra di tradizione dietro ai propri prodotti – arrivando persino a fare il giornalista enogastronomico e scrivendo lui stesso del territorio, quando non v'era nessun altro a farlo – ma anche a portare nel territorio la conoscenza del *savoir boire* del vino 'che conta'.

Il racconto della sua ascesa imprenditoriale si lega ad almeno tre processi che rientrano nella definizione di distinzione (Bourdieu 1979). Come nel caso di Cosimo, ma in modi ben diversi, si narra un processo che potremmo definire di accumulo parallelo di capitale economico, sociale e culturale. Si racconta, *in primis*, l'acquisizione del *know-how*, in altre parole dei modelli produttivi in linea con canoni di qualità sganciati dagli 'errori' della tradizione familiare o da criteri gustativi meramente locali.

Il secondo passaggio, parallelo e sovrapposto al primo, riguarda l'incorporazione di quei gusti legittimi internazionali necessari a collocarsi rispetto alla "struttura globale delle differenze comuni" (Wilk 1995). Si tratta di diventare un *fine connaisseur* per saper comunicare il proprio vino rispetto ai riferimenti dominanti, rispondendo alla domanda: a cosa somiglia? Infine, Giordano narra l'incorporazione di un altro tipo di distinzione: quella che gli permette di accumulare capitale sociale 'in alto', portando il proprio vino verso una clientela d'élite, persino tra «duchi e regnanti».

Considerato che, per accedere all'arena internazionale dei vini distinti, Giordano non può contare su un marchio territoriale riconosciuto (come chi produce Chianti, Barolo o Amarone), l'uso pragmatico e la reinvenzione della tradizione locale si

affianca, ma in posizione secondaria, alla possibilità di poter sperimentare «ogni cosa», come racconta, per produrre finalmente vini di alta qualità e 'firmati'. Il patrimonio culturale locale non si elide, ma viene riletto in un processo ben più preponderante, e che si potrebbe definire di acculturazione economica e culturale al mondo del vino 'che conta'. Alla figura del vignaiolo 'autentico', rappresentata da Cosimo e che richiede qualcuno che lo riconosca e, in fondo, parli per lui (come prezzo della sua idealizzazione culturale), si contrappone quella dell'imprenditore economico e culturale che usa riflessivamente la tradizione per reinventare il valore simbolico e qualitativo del vino locale. La distinzione del *connaisseur* – che oltre al talento richiede un costante allenamento e grandi disponibilità economiche e di tempo – e quella 'dell'uomo di mondo', nella narrazione di Giordano si confondono in un unico processo di crescita imprenditoriale.

5. Conclusioni

I racconti retrospettivi dei due produttori hanno permesso di osservare come, nella storia recente di questo distretto vinicolo, la spinta verso la razionalizzazione dei modelli aziendali d'origine contadina, da una parte, e il contemporaneo reincontamento della comunicazione commerciale degli imprenditori vinicoli, dall'altra, definiscano una relativa, seppur forse illusoria, convergenza delle strategie di distinzione di una emergente borghesia vinicola 'di qualità'. Ci situiamo inoltre in un processo in cui la produzione vinicola locale si rivolge a un mercato globale che ridefinisce e modella i significati del gusto, e quindi dell'*heritage* territoriale che incorpora (Black *et al.* 2013).

Dietro all'apparente omogeneità dei processi di patrimonializzazione delle risorse rurali – pensata in termini di mercificazione (Grasseni 2013) – si ritrovano stratificazioni sociali e strategie particolari che assumono diversi significati a seconda delle posizioni sociali occupate dai produttori. Le due esperienze narrate permettono di distinguere due modelli ideali di distinzione sociale: al riconoscimento della figura del viticoltore, archetipo 'dell'autenticità' (il *vigneron* in Francia, il vignaiolo in Italia) (Demossier 2011) e quindi del *terroir* (o della biodiversità viticola) da patrimonializzare, fanno da contraltare le capacità commerciali e di distinzione di un imprenditore e *connaisseur* 'in giacca e cravatta'.

Nel caso di Cosimo, almeno agli inizi, la tradizione è illuminata da occhi esterni. L'irriducibilità dei suoi vini all'ansia di distinzione dei vini moderni, o persino la loro scorrettezza formale (analoga a quella della lingua dialettale) trovano nel

dispositivo discorsivo della tradizione rurale uno strumento di legittimazione. Questo tipo di riconoscimento da una parte permette di valorizzare pezzi selezionati di cultura materiale e biodiversità vitivinicola, dall'altra impone di patrimonializzarli (come forma di produzione e come marchio) per potersi garantire un capitale di tipicità vinicola. Di riflesso, l'aggiornamento produttivo, comunque presente, tende a rimanere 'silenzioso', anche se, a lungo termine, s'impone come requisito per rimanere nel campo: pena la retrocessione nell'arretratezza squalificata e scorretta. L'aggiornamento delle culture materiali si combina così alla patrimonializzazione di 'autenticità' e 'tradizione', tradotte in capitale simbolico (che si trasmette).

Nato come vinificatore, Giordano non aderisce all'ideale di tradizione che si tende a proiettare sulle genealogie dei vignaioli, e la sua costruzione della qualità si gioca nel passaggio da una produzione di quantità e indistinta, all'acquisizione di modelli produttivi propri dei vini d'elezione. Nel raccontare la sua traiettoria sociale, Giordano, da imprenditore e innovatore, usa tratti selezionati della tradizione eno-gastronomica locale per accrescere il valore dei propri vini, creando un paesaggio che faccia loro da sfondo, come richiesto dalla fruizione estetica, turistica e culturale del vino. Il possesso della terra, lo *status* di vignaiolo⁵ o la rappresentazione della cultura locale sono anche per lui elementi centrali che, ad esempio, gli permettono di conformarsi all'esotismo ricercato da consumatori globali che associano il vino italiano d'eccellenza a tradizione, storia, arte e bellezza del paesaggio. L'identità estetico-gustativa dei suoi vini, come prodotti del territorio, si costruisce però lungo un tragitto che conduce sui mercati transnazionali che richiedono determinate forme di distinzione sociale e culturale. Osservata da un territorio relativamente 'minore' del Veneto, quindi, la patrimonializzazione della cultura locale, più che un processo che guida le scelte produttive e la rappresentazione dei beni in vista della salvaguardia di un patrimonio collettivo, sembra costituire una delle strategie possibili con cui singoli produttori possono valorizzare la propria qualità, ad esempio "giocando" o meno con l'idea di *terroir* (Navarini 2015), per ridefinire il senso della propria distinzione sociale.

Note

¹ Il saggio è frutto di una ricerca sui passaggi generazionali di padre in figlia in aziende vinicole familiari (Gusmeroli 2016). La ricerca, svolta in Veneto tra il 2010 e il 2013, si è basata su trentacinque interviste in profondità rappresentative di quindici studi di caso: aziende medio-piccole di 'qualità', che vanno dalla conduzione familiare fino ai trenta lavoratori dipendenti. I criteri adottati per selezionare le aziende di 'qualità' sono stati: il possesso di un'etichetta/marchio, il prezzo, la presenza su guide enogastronomiche specializzate e quella sui mercati transnazionali (Gusmeroli 2014). Ci si è basati, quindi, su alcuni segni socialmente rilevabili e che riguardano la rappresentazione e la mediazione culturale del vino come merce (*commodity*) (Appadurai 1986), ma che non esauriscono lo spazio aperto, contestabile e polilemico del concetto di 'qualità'.

² I toponimi del territorio, le denominazioni delle aziende e dei vini, i nomi dei produttori del territorio e delle due aziende sono di fantasia.

³ Si ringrazia uno dei revisori anonimi per una opportuna precisazione sul contesto produttivo del nord-est: si segnala come gli interessi politici si siano focalizzati sul perseguimento dell'itinerario-sistema nella creazione di distretti turistici integrati, come quelli che hanno dato vita alle Strade del vino. In altre parole, si cerca di favorire la convertibilità tra prodotto e territorio (in cui si 'vende' uno tramite l'altro, e viceversa). L'estensione della filiera e del marchio avvengono grazie a un coordinamento territoriale tra diversi attori in cui le aziende vinicole di 'qualità' agiscono da vettori fondamentali e strategici (si veda Monterumisi 2005).

⁴ Ci si riferisce alla scelta di non rispettare i protocolli della denominazione per apportare innovazioni produttive che si reputano migliorative e rivolte a un mercato di alta qualità e prezzo. I casi clamorosi più conosciuti sono quelli, già risalenti agli anni Settanta, dei già citati *Supertuscans*.

⁵ Non va certamente trascurata l'importanza del diverso regime fiscale che s'impone alle aziende agricole.

Riferimenti bibliografici

- Appadurai A.
1986 *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, Oxford University Press, Cambridge.
- Barbera F., Audifreddi S.
2012 «In Pursuit of Quality. The Institutional Change of Wine Production Market in Piedmont», in *Sociologia Ruralis*, 52, 3: 311-331.
- Bessièrè J.
1998 «Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas», in *Sociologia Ruralis*, 38, 1: 21-34.
- Bourdieu P.
1979 *La distinction. Critique sociale du jugement*, Les Éditions de Minuit, Paris.
- Black R., Ulin R.C.
2013 «Relations of Power and the Construction of Place», in R. Black, R. Ulin (eds) *Wine and Culture: Vineyard to Glass*, Bloomsbury, New York: 85-88.
- Callon, M., Méadel C., Rabeharisoa V.
2002 «The economy of qualities», in *Economy and Society*, 31, 2: 194-217.
- Chevallier D. (sous la direction de),
2000 *Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société*, Édition Autrement, Paris.
- Corrado R., Odorici V.
2009 «Winemakers and Wineries in the Evolution of the Italian Wine Industry: 1997-2006», in *Journal of Wine Research*, 20, 2: 111-124.
- Demossier M.
2011 «Beyond terroir: territorial construction, hegemonic discourses, and French wine culture», in *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 17, 4: 685-705.
- Douglas M.
1986 *How Institutions Think*, Syracuse University Press, New York.
- Gade D.W.
2004 «Tradition, Territory and Terroir in French Viticulture: Cassis, France, and Appellation Contrôlée», in *Annals of the Association of American Geographers*, 94, 4: 848-867.
- Grasseni C.
2013 «La patrimonializzazione del cibo. Prospettive critiche e convergenze “sul campo”», in *Voci. Annale di Scienze Umane*, X: 78-87.
- Gusmeroli P.
2014 «Le eredi del vino. Genere, gestione delle emozioni e capitale erotico», in *Rassegna Italiana di Sociologia*, IV: 677-703.
2016 *Le eredi. Aziende vinicole di padre in figlia*, Guerini Editore, Milano.
- Monterumisi A.
2005 *Turismo e strade del vino*, Guaraldi, Rimini.
- Navarini G.
2015 *I mondi del vino. Etnografia dentro e fuori il bicchiere*, Il Mulino, Bologna.
- Negro G. et alii
2007 «No Barrique, No Berlusconi: Collective Identity, Contention, and Authenticity in the Making of Barolo and Barbaresco Wines», in Stanford University School of Business, *Research Papers Stanford*, 1972, available online, <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.1008367> (ultima consultazione 07/05/2017).
- Rautenberg M.
2004 *La rupture patrimoniale*, À la Croisée, Bernin.
- Ulin R.
1995 «Invention and Representation as Cultural Capital. Southwest French Winegrowing History», in *American Anthropologist*, 97, 3: 519-527.
2013 «Terroir and Locality: An Anthropological Perspective», in R. Black, R. Ulin (eds) *Wine and Culture: Vineyard to Glass*, Bloomsbury, New York: 67-84.
- Wilk R.
1995 «Learning to Be Local in Belize. Global Systems of Common Difference», in D. Miller (ed.) *Worlds Apart*, Routledge, New York: 110-133.

Giulia Storato

Bambine e bambini tra bigoli della nonna e pizza al curry. Narrazioni e racconti sul cibo a scuola

1. Introduzione e nota metodologica

Il cibo è un veicolo che può facilitare l'instaurazione di relazioni significative per i bambini. Esso rappresenta uno dei primi canali di comunicazione del bambino con la madre e può incorporare diversi significati e messaggi legati alla sua socializzazione all'interno della famiglia (McIntosh 1996). In questo contributo intendo focalizzare l'attenzione sui significati simbolici e culturali che il cibo può assumere per i bambini, interpretandolo sia come artefatto in grado di evocare relazioni, pratiche quotidiane e forme di radicamento al territorio, sia come spazio di negoziazione attraverso il quale i bambini mostrano la propria *agency*, all'interno di strutture sociali che tendono ad esercitare un controllo sulle loro *routines* quotidiane (James *et al.* 2009; Punch *et al.* 2010).

Le riflessioni qui presentate sono tratte da una ricerca¹ condotta con 74 bambini e bambine frequentanti le classi IV e V di due scuole primarie venete, situate in due territori diversi tra loro. Il primo contesto scolastico analizzato era posto in collina, in una piccola frazione di un paese in provincia di Vicenza, caratterizzata da una limitata urbanizzazione e industrializzazione. La seconda scuola presa in esame era situata invece in un quartiere della città di Padova, contraddistinto da un forte processo di urbanizzazione e dalla presenza di una popolazione migrante.

Con il fine di poter incontrare e cogliere la superdiversità (Vertovec 2007) propria di ciascun contesto territoriale, si è scelto di condurre la ricerca all'interno dei contesti scolastici; e in particolare di coinvolgere gli interi gruppi-classe, evitando così di operare una selezione trasversale alle classi e di discriminare secondo i presupposti impliciti della ricercatrice, come ad esempio quelli relativi alle loro appartenenze nazionali ascritte. All'interno di ogni classe, infatti, è stato possibile incontrare e riconoscere non solo le differenze di genere tra bambini e bambine, ma anche i loro diversi retroterra familiari, sociali, culturali, linguistici e i loro eterogenei vissuti di mobilità. C'erano bambini e bambine con entrambi i genitori veneti, con uno o

entrambi i genitori originari di altre regioni italiane o di altri Paesi europei ed extraeuropei. Tra questi ultimi, solo una piccolissima parte aveva vissuto in prima persona l'esperienza migratoria.

Per rendere conto di alcuni tratti della diversità delle origini nazionali e dei vissuti di mobilità (sociale e territoriale) dei bambini e delle bambine è stata utilizzata e interpretata dalla ricercatrice la dicotomia nativo/migrante. Il riconoscimento delle differenze interne ad ogni classe e ad ogni contesto territoriale ha facilitato il perseguimento dell'obiettivo generale della ricerca, ovvero esplorare come i bambini costruissero attivamente le proprie appartenenze e il proprio senso di casa a partire dai loro racconti riferiti a oggetti e luoghi quotidiani. Muovendo dai presupposti dei *Childhood Studies* – che considerano il bambino un attore sociale esperto della propria vita e del proprio processo di socializzazione (Corsaro 2003; Alanen, Mayall 2001; James *et al.* 2002) – gli oggetti, e i luoghi in cui sono collocati o che sono evocati dai bambini e dalle bambine, sono stati assunti come punti di partenza per sollecitare la produzione di descrizioni biografiche dense (Geertz 1996), consentendo l'esplorazione da parte della ricercatrice di diverse, e a volte sovrapponibili, costellazioni di appartenenza.

L'attenzione da parte della ricercatrice è stata fin da subito quella di non assumere come ascritte le appartenenze dei bambini, ma di interpretare come esse venissero da loro stessi costruite, riprodotte, negoziate, taciute nei mondi dei loro racconti. Per questo, si è cercato fin da subito di assumere un posizionamento che tenesse conto non solo della relazione tra ricercatrice-interlocutore e degli inevitabili squilibri di potere, ma anche delle condizioni strutturali che preesistevano al processo della ricerca, prima tra tutte il contesto istituzionale e normativo in cui l'indagine era condotta. Partendo da questi presupposti, si è scelto di adottare un approccio multi-metodo, che prevedeva un periodo iniziale di osservazione all'interno di ciascuna classe – rivelatosi fondamentale nella costruzione delle relazioni della ricercatrice con i bambini e con le insegnanti – seguito dalla realizzazione di un laboratorio di 24 ore basato sull'utilizzo di artefatti e di

tecniche di ricerca visuali, come il disegno e la fotografia. Gli oggetti personali, che i bambini custodivano nelle loro case, sono stati assunti come punto di partenza per evocare narrazioni di sé in grado di aprire a prospettive emiche sulle loro vite e di materializzare esperienze, relazioni, pratiche, memorie anche oltre all'*hic et nunc*, consentendo così il riconoscimento di diverse dimensioni costitutive delle loro biografie (Pahl 2012; Rowsell 2011). I luoghi sono stati poi assunti come secondo *standpoint*, con il fine di illuminare i confini spaziali e simbolici di declinazione delle loro appartenenze.

Durante il laboratorio i bambini hanno quindi portato a scuola o disegnato i loro oggetti e hanno scattato fotografie di luoghi per loro significativi. A partire da questi hanno poi raccontato individualmente, nella forma scritta, e divisi in piccoli gruppi, nella forma orale, le storie ad essi riferiti. Nonostante le attività proposte avessero tutte l'obiettivo di stimolare il racconto di sé attraverso oggetti di uso quotidiano, alcuni bambini, frequentanti la prima scuola presa in esame, hanno scelto autonomamente come punto di partenza il cibo, presentandolo alla ricercatrice come un "artefatto" in grado di evocare esperienze costitutive di appartenenza. Raccogliendo questi stimoli offerti dai bambini, nel secondo contesto scolastico osservato si è scelto di dedicare al cibo un intero incontro del laboratorio², consentendo così la produzione e la raccolta di un numero maggiore di narrazioni a esso riferite.

Durante l'analisi, il cibo è stato interpretato dalla ricercatrice come "artefatto" in grado di evocare molteplici dimensioni (relazionale, emozionale, esperienziale) costitutive delle diverse biografie. Inoltre, nei racconti relativi al cibo e alle sue pratiche, i bambini spesso facevano riferimento ai luoghi in cui esso era consumato, rendendo visibili all'interno della stessa narrazione gli orizzonti spaziali delle proprie appartenenze. In questo senso, il cibo ha rappresentato un punto di osservazione privilegiato della costruzione del senso di casa dei bambini, in grado di rendere riconoscibile sia la dimensione biografica e relazionale, evocata soprattutto attraverso gli oggetti, sia quella contestuale e strutturale, incorporata nei luoghi. Il costruito *foodscape*, inteso come l'insieme di luoghi, contesti, strutture, relazioni e tempi in cui gli attori sociali interagiscono con il cibo (Brembeck *et al.* 2013), è sembrato rappresentare una lente interpretativa adatta a coniugare questi molteplici aspetti e a illuminare gli orizzonti spaziali, relazionali e culturali delle loro appartenenze (Punch *et al.* 2010; Johanson *et al.* 2009; Montanari 2004).

Nei paragrafi che seguono si presentano le dimensioni di appartenenza che il cibo può evocare, partendo da quelle legate alla famiglia d'origine e

procedendo, secondo cerchi di appartenenza più ampi, verso quelli che descrivono forme di radicamento ulteriori rispetto al territorio e alle sue tradizioni culinarie.

2. Fare famiglia attorno a un piatto: processi di integrazione e di distinzione

Quando i bambini parlano di cibo fanno spesso riferimento alle proprie relazioni primarie. La famiglia, convivente e allargata, rappresenta per loro un primo importante snodo di appartenenza e, nei loro racconti riferiti al consumo dei pasti, è possibile cogliere il lavoro simbolico che essa svolge per costruire le rispettive modalità di scansione del tempo (James *et al.* 2009; Daly 2003; Gillis 2002).

Regina, ad esempio, è una bambina che vive nel quartiere di Padova con la sua famiglia di origine campana. Nel suo racconto scrive di come mangi la pizza solo al sabato, quando ogni membro della famiglia è presente attorno alla tavola: «Questa è una pizza. La mangiamo tutti i sabati perché ci siamo sempre tutti con mio papà, mamma, io e mio fratello a casa mia» (Regina). La pizza rappresenta per la bambina un artefatto che le consente, attraverso la pratica del "mangiare tutti insieme", di materializzare l'esperienza del "fare famiglia" tra le mura domestiche, favorendo la sedimentazione di un senso di appartenenza all'interno delle proprie relazioni primarie e rafforzando così il suo senso di casa.

A essere nominata non è solo la famiglia convivente, ma anche la famiglia allargata. I bambini si ritrovano a mangiare insieme a tutta la famiglia a casa di nonni e zii, in particolare durante le occasioni speciali. Attraverso il consumo di pasti condivisi, la famiglia rinforza il proprio *ethos* e i *foodscapes* dei bambini si allargano fino a comprendere altre case, anche lontane. Chico, compagna di Regina e figlia di entrambi i genitori veneti, parla, ad esempio, del piatto che consuma con la famiglia a casa dei nonni: «Questo piatto è costicine e insalata. Lo mangio per la festa della famiglia. Lo mangio con la mia famiglia. Lo mangio dai miei nonni a (un paese di montagna nel vicentino)» (Chico). Gio, bambino nativo che frequenta la classe V nella scuola vicentina, racconta invece di come l'intera famiglia allargata si incontra per mangiare insieme a casa della zia durante particolari festività: «È una casa dove abita mia zia e per le feste importanti come Carnevale, Pasqua, Natale ecc. ci incontriamo tutti i cugini a mangiare lì» (Gio).

Nei tre frammenti si può notare come il tempo del "fare famiglia", pur costruendo simili sensi di appartenenza, sia scandito in modo diverso per la famiglia convivente, ovvero per le persone con cui

i bambini condividono lo spazio domestico, e per quella allargata, ovvero per le persone che i bambini identificano come membri della famiglia, ma con i quali non condividono la propria vita domestica. Regina aspetta di incontrare la propria famiglia convivente al completo il sabato: giorno in cui probabilmente uno o entrambi i suoi genitori non lavorano. Settimanalmente la sua famiglia si unisce attorno al tavolo e costruisce il proprio tempo consumando una pizza. I pranzi di Chico e Gio con le rispettive famiglie allargate avvengono invece durante occasioni speciali, come “la festa della famiglia” o “Carnevale, Pasqua e Natale ecc.”. In entrambi i casi, la famiglia, attraverso il cibo e le pratiche e *routines* a esso connesse, mette in atto strategie di integrazione dei suoi membri che sono generative di senso di casa. Allo stesso tempo, essa si rivela anche fondamentale per l’incorporazione e per la riproduzione di strategie di distinzione.

Nei racconti, infatti, i bambini rappresentano spesso madri e nonne intente a preparare loro i pasti, riconoscendo e riproducendo una divisione del lavoro di cura (De Vault 1991) lungo coordinate di genere. Gior, bambino nativo che vive con la sua famiglia nella piccola frazione vicentina, ricorda “l’insalata buonissima” che la nonna gli prepara e si rappresenta nel mondo del racconto come l’unico destinatario di tale pratica di cura. Rosinga, invece, sua coetanea, ma del contesto urbano, racconta di come cucini insieme alla madre delle “torte buonissime”.

Anche nelle loro narrazioni, la preparazione dei pasti rimane una prerogativa femminile, mostrando sia come la socializzazione di genere possa avvenire attraverso il cibo sia come essa possa essere agita e riprodotta dai membri più giovani della famiglia. Sono infatti solo le bambine a rappresentarsi come parte attiva in cucina assieme a madri e nonne, mentre quasi nessun riferimento viene fatto al ruolo dei padri e dei nonni, i quali vengono rappresentati, assieme ai bambini, spesso solo come i destinatari di pietanze preparate dalle donne della famiglia.

Questo? Allora ho fotografato il giardino qua [...] perché senza questo orto qua mia nonna non potrebbe raccogliermi la buonissima insalata che mi condisce con l’aceto di vino bianco. (Gior)

A mia mamma piace tanto cucinare soprattutto con me. Appena finisce una torta (perché la mangiamo) ne fa un’altra e noi non rimaniamo mai senza dolce. Ieri sera ha fatto l’*apple pie* e questa è (circa) la torta che mi vuole fare al mio compleanno. (Rosinga)

Le capacità di azione sociale dei bambini e delle

bambine non si esprimono solo attraverso la riproduzione delle pratiche del fare famiglia e di distinzione di genere all’interno di essa. Il cibo può rivestire un importante ruolo anche in altre istituzioni (James *et al.* 2009) che si fondano, alla pari della famiglia, su una strutturazione gerarchica delle relazioni in base all’età e che esercitano un controllo sulle loro condotte e abitudini alimentari. Entrambi i brani che seguono mostrano come i bambini possano ricorrere al cibo per elaborare strategie di fuoriuscita da tale controllo, ridefinendo o rifiutando le norme relative al “giusto modo di comportarsi” che l’istituzione scolastica tende a imporre loro. Nei due brani cinque bambine, tutte frequentanti la classe IV del contesto rurale, si confrontano sui pasti che venivano somministrati loro quando erano insieme alla scuola dell’infanzia:

Anna: Stella? e mangiavi anche lì quando eri all’asilo?

Stella: sì, lì si faceva la mensa c’era la frittata grossa

Anna: e ti piaceva il cibo?

Stella: alcune volte... alcune volte ti davano anche la minestra

Anna: no perché a me io mi ricordavo all’asilo che piangevo perché mi davano l’insalata perché a me non piaceva

Stella: anche a me [ride] c’era e io la lasciavo là [...]

Anna: allora una volta ho fatto finta e l’ho buttata per terra, “mi è caduta”

Stella: hai dovuto mangiarla?

Anna: no perché mi è caduta per terra

Stella: MEGLIO! Fallo tutte le volte! [ride]

(Stella, Anna)

[Le bambine stanno parlando dell’ora del riposo alla scuola dell’infanzia]

Emily: ninna nanna, ninna o o.

Elis: no no era quella del mare sccciiiiii.

Benedetta: sì, è vero.

Elis: e io prendevo paura! [ridono].

Benedetta: anch’io.

Emily: io invece mi faceva schifo volevo andare a mangiare il pane, a mangiare il pane fuori e qualche volta “ho mal di pancia, posso andare a mangiare?” andavo a mangiare fuori.

(Emily, Elis, Benedetta)

La famiglia, convivente o allargata, costruisce a tavola il proprio tempo, mettendo in atto strategie di integrazione che portano i bambini a sentirsi a casa e a radicare le proprie appartenenze tra le mura di case vicine o lontane. Allo stesso tempo, nei racconti a esso riferiti emergono anche le strategie di distinzione interne alla famiglia e, più in ge-

nerale, il controllo che le istituzioni sociali tendono a imporre sulle loro vite quotidiane. Tali strategie di distinzione e forme di controllo, poste in essere attraverso la preparazione o la somministrazione dei pasti, sono a volte riprodotte altre rifiutate e rielaborate dai bambini, che così facendo assumono un ruolo attivo nel processo di socializzazione che li riguarda.

3. *Mettere e ricomporre radici nel territorio: cibo, sapori e linguaggi*

In alcuni racconti, i bambini e le bambine esprimono, attraverso il riferimento al cibo, non solo legami con persone che sono per loro significative, ma anche con il territorio e con le sue tradizioni, interpretati e declinati lungo gli assi delle rispettive biografie personali. Attraverso l'intermediazione di alcune figure familiari (in particolare di madri e nonne), i bambini nominano o consumano piatti delle tradizioni culinarie di paesi, anche non vissuti quotidianamente, descrivendo "panorami del gusto" che rivelano le loro appartenenze culturali più ampie.

Caty e Mirta, per esempio, vivono con le loro famiglie, entrambe originarie del Veneto, nei due diversi contesti territoriali della ricerca, ma entrambe raccontano di come a casa delle rispettive nonne consumino piatti regionali tipici della tradizione veneta, come il *pasticcio* o i *bigoli al torcio*. Nelle due narrazioni si può notare anche come le due bambine utilizzino il dialetto locale veneto per nominare i due piatti. I *bigoli al torcio* sono infatti degli spaghetti molto grossi di pasta all'uovo, lavorati a mano con una particolare macchina (il torchio), mentre il *pasticcio* è la modalità veneta di definire la lasagna.

Che adoro la casa di mia nonna perché ogni volta che tipo i miei genitori sono via, che sono in viaggio o che stanno via la sera vado da lei [...] fa il *pasticcio*, le tagliatelle, i *bigoli al torcio* e va beh tutte le robe fatte in casa. (Caty)

Questo è un pasticcio e lo mangio nelle occasioni speciali con la mia famiglia a casa della nonna. (Mirta)

Nominando in dialetto veneto i piatti cucinati loro dalle nonne, le due bambine esprimono e mostrano di riconoscere un'appartenenza alle tradizioni del territorio in cui sono nate.

Il cibo non incorpora solo significati legati a forme di radicamento al contesto di vita quotidiana. Infatti, in alcune narrazioni è possibile cogliere come esso possa rappresentare anche il simbolo di piccole o grandi esperienze di mobilità, vissute direttamente o indirettamente dai giovani narrato-

ri. Trevor Philips, per esempio, bambino che vive nella piccola frazione vicentina, sceglie di parlare del miele della Sardegna, terra natia della madre, il cui sapore e i cui colori sono per lui unici e ineguagliabili. Il miele gli consente di materializzare l'esperienza di radicamento che parte della sua famiglia ha vissuto, permettendogli, gustandone il sapore "buonissimo", di inserirsi nella storia della sua famiglia e di stabilire un legame con i territori in cui essa si contestualizza.

IL MIELE. Questo miele viene direttamente dalla Sardegna, la terra di mia mamma. Il miele in questione è denso e molto zuccherato, e non solo questo miele è di acacia, un legno bellissimo e quindi bianco, giallo e io lo ho già finito, non vedo l'ora che lo rifacciano. È buonissimo!!! (gnam). (Trevor Philips)

Le esperienze di radicamento vissute direttamente o indirettamente dai bambini possono essere caratterizzate da nostalgia e attesa del ritorno, come nel caso di Trevor Philips, oppure possono essere riprodotte o ridefinite attraverso i piatti consumati quotidianamente. Matteone, bambino con origini migranti che frequenta la scuola di Padova, scrive a lato del suo disegno: «Jielofe rise. Riso con aggiunto sugo, al pepe e lo mangio quando voglio a casa con mia mamma» (Matteone). Attraverso il consumo domestico di un piatto africano e il linguaggio utilizzato per definirlo, il bambino riproduce entro le mura domestiche i sapori della terra d'origine della madre, allargando gli orizzonti spaziali e culturali dei suoi *foodscapes*.

In alcuni casi, nella descrizione dei piatti consumati dai bambini e dalle bambine, si possono cogliere vere e proprie forme di transculturazione. Il cibo diventa in questo senso un *medium* attraverso il quale ricomporre gusti e sapori che esprimono appartenenze multisituate. Questo aspetto è ben visibile nella narrazione di Hulk, bambino di origini migranti nato e cresciuto in Italia che vive con la sua famiglia a Padova: «Pizza al curry e piccante. Lo mangio a casa» (Hulk). La pizza è un piatto tipico della cucina italiana, che il bambino arricchisce con il curry, spezia molto utilizzata nei paesi del Sud del mondo. Hulk, nella descrizione del piatto, mescola riferimenti culturali diversi, mostrando la sua azione sociale nel ridefinire le proprie appartenenze e mettendo in atto veri e propri processi di transculturazione. Tali processi sono visibili anche nelle narrazioni dei bambini nativi. Mascial, ad esempio, bambina nativa del contesto urbano, parla del cuscus, cibo generalmente associato alla cucina nordafricana, come il piatto scelto dalla famiglia per le occasioni speciali:

Il piatto che ho disegnato è il cuscus che fa mio papà. Lo mangio con tutta la mia famiglia, ma le occasioni speciali sono: quando viene Niki (dell'altra classe) oppure quando vengono i miei zii e i miei cugini Francesco e Giovanna. Però è molto raro che lo mangiamo, per questo è il mio piatto preferito. (Mascial)

La narrazione mostra come i bambini possano ampliare gli orizzonti spaziali e culturali dei loro *foodscapes* a prescindere dalle loro esperienze di mobilità, ridefinendo le condizioni strutturali che preesistono alla loro nascita. Tra i banchi di scuola, i bambini e le bambine, con diversi *background* linguistici e culturali, si incontrano e si confrontano, portando a tavola nuovi sapori e gusti e promuovendo in prima persona processi di transculturazione, che rivelano il carattere, allo stesso tempo locale e globale, proprio delle società contemporanee.

4. Conclusioni

Nel presente contributo il cibo è stato presentato come un "insieme di artefatti e luoghi" in grado di mettere in luce come i bambini costruiscono attivamente le proprie appartenenze, evitando così che la ricercatrice possa fornire una loro rappresentazione secondo categorie ascrisse. I bambini hanno descritto le rispettive case, le famiglie che le abitano e la scuola come i luoghi all'interno dei quali si relazionano con il cibo. Nei racconti è emerso come tali strutture sociali veicolino, attraverso la preparazione e il consumo dei pasti, messaggi di integrazione e di distinzione sociale, che i bambini possono riprodurre o rifiutare.

L'analisi dei racconti non ha solo consentito di illuminare il ruolo attivo svolto dai bambini nel proprio processo di socializzazione, ma, ponendo l'attenzione sugli attributi materiali, sui linguaggi e sui riferimenti spaziali utilizzati dai giovani narratori per descrivere i loro piatti preferiti, è stato possibile esplorare e descrivere anche forme multisituate di appartenenza.

Un primo snodo importante di appartenenza è rappresentato dalle relazioni primarie vicine e lontane. In particolare, i piatti consumati con la propria famiglia sono considerati dai bambini come speciali e "di qualità" non tanto per le genuinità degli ingredienti, quanto perché in grado di evocare esperienze e pratiche del "fare famiglia" che consentono loro di sentirsi a casa. Grazie al riferimento che i bambini hanno fatto a particolari sapori e linguaggi, è stato possibile poi cogliere anche espressioni del loro radicamento a territori vissuti quotidianamente o occasionalmente. Essi hanno infatti

descritto *foodscapes* i cui confini erano situati lungo molteplici coordinate spaziali strutturate secondo una configurazione domestica, regionale, nazionale, transazionale e globale, rappresentandosi come attori sociali in grado di cogliere, interpretare, ridefinire la superdiversità (Vertovec 2007) propria del contesto sociale in cui stanno crescendo.

Inoltre, il cibo, inteso come "artefatto", ha rappresentato per la presente ricerca un ottimo punto di partenza per esplorare sia le strutture sociali che contribuiscono alla costruzione della vita dei bambini, sia la loro azione sociale nel riprodurre e trasformarle, mostrando come i soggetti della mia ricerca abbiano rinegoziato i significati legati al proprio senso di casa, andando anche oltre le forme ascrisse di appartenenza. Il cibo, in ultima istanza, può essere assunto come utile strumento di ricerca per l'esplorazione dei processi di costruzione sociale delle appartenenze, non solo in relazione all'infanzia, ma anche in relazione a qualsiasi altro gruppo sociale preso in analisi.

Note

¹ Storato G., *Sentirsi a casa. Bambini e bambine tra artefatti, luoghi e storie*, tesi di dottorato in Scienze Sociali. Interazioni, Comunicazione e Costruzioni culturali, XXVIII ciclo, Dipartimento di Filosofia, Sociologia, Pedagogia e Psicologia Applicata, Università degli Studi di Padova.

² L'argomento è stato introdotto con una sequenza tratta dal cartone animato di Walt Disney *Alice nel paese delle meraviglie* riferita al "Tè dei matti". Utilizzando materiale come pasta, riso, spezie, farine, i bambini hanno disegnato i piatti che venivano cucinati a casa loro durante occasioni speciali e ordinarie, presentandoli alla ricercatrice e ai compagni attraverso una breve didascalia.

Riferimenti bibliografici

- Alanen L., Mayall B. (eds)
2001 *Conceptualizing Child-Adult Relations*, Routledge
Farmer, London-New York.
- Brembeck H., Johansson B., Bergström K., et alii
2013 «Exploring Children's Foodscapes», in *Children's Geographies*, 11, 1: 74-88.

- Corsaro W.A.
2003 *Le culture dei bambini*, Il Mulino, Bologna.
- Daly K.
2003 «Family Theory Versus the Theories Families Live By», in *Journal of Marriage and Family*, 65, 4: 771-784.
- DeVault M.
1991 *Feeding the Family*, University of Chicago Press, Chicago.
- Geertz C.
1996 «Afterword», in S. Field, S.H. Basso (eds), *Sense of Place*, School of American Research Press, Santa Fe: 259-262.
- Gillis J.R.
2002 *Our Imagined Families: the Myths and Rituals We Live By*, working paper no. 7, The Emory Center for Myth and Ritual in American Life, available on http://www.marial.emory.edu/pdfs/wp007_02.pdf, browsed August 24, 2013, h. 11.13 am.
- James A., C. Jenks, A. Prout
2002 *Teorizzare l'infanzia. Per una nuova sociologia dei bambini*, Donzelli, Roma.
- James A., A.T. Kjørholt, V. Tingstad (eds)
2009 *Children, Food and identity in everyday life*, Palgrave Macmillan, Basingstoke.
- Johansson B., J Mäkelä., G. Roos, *et alii*
2009 «Nordic Children's Foodscapes. Images and Reflections», in *Food, Culture & Society*, 12, 1: 25-51.
- McIntosh A.W.
1996 *Sociologies of Food and Nutrition*, Plenum Press, New York.
- Montanari M.
2004 *Il cibo come cultura*, Editori Laterza, Bari.
- Pahl K.
2012 «Every Object Tells a Story. Intergenerational Stories and Objects in the Homes of Pakistani Heritage Families in South Yorkshire», in *Home Cultures*, 9, 3: 303-328.
- Punch S., I. McIntosh, R. Emond
2010 «Children's food practices in family and institutions», in *Children's Geographies*, 8, 3: 227-232.
- Rowsell J.
2011 «Carrying my Family with Me: Artifacts as Emic Perspectives», in *Qualitative Research*, 11, 3: 331-346.
- Vertovec S.
2007 *New Complexities of Cohesion in Britain: Super-diversity, Transnationalism and Civil Integration*, Communities and Local Government Publications, Wetherby.

Franca Bimbi

Malate di sazietà, prigioniere dell'abbondanza? Una dieta autogestita, tra malattia cronica e ridefinizione biografica

1. Autogestione della dieta e "lavoro sulla malattia". Tra etnografia e illusione biografica

Il tema di questa riflessione riguarda la ricerca di una "dieta di salvezza" per prevenire le conseguenze più severe di una malattia cronica volendo mantenere almeno in parte le abitudini alimentari acquisite, ovvero i gusti consolidati del piacere del cibo. Nell'articolo analizzo il riorientamento biografico (Bury 1982; Williams 2000), obbligato dal diabete 2, confrontando le mie scelte alimentari con quelle di altre sei donne¹.

Il cibo è un campo rilevante di lavoro su se stesse, per tenere assieme, nella gestione della salute malata, i ritmi della vita quotidiana e professionale, la cura di sé e quella della famiglia, le reti amicali. Nel periodo di emergenza della malattia il difficile ridisegno degli *habitus* si svolge all'interno di una stretta sorveglianza sanitaria, pressante ma rassicurante. Successivamente, i cambiamenti pratici, cognitivi ed emotivi, richiesti da una riconversione alimentare e culinaria che deve mantenersi nel tempo, si dimostrano molto esigenti verso tutte le abitudini di vita, mentre l'autogestione della dieta tende a diventare un allenamento solitario. La nuova situazione richiede una continua messa a punto di capacità di *self-management*, tematizzate come inevitabili e necessarie anche dalla letteratura medica (Bodenheimer *et alii* 2002; Gomersall *et alii* 2011)². In questa fase avevo cercato una dieta "affidabile", ma non prescritta da un dietologo, non legata a convinzioni morali di modelli alimentari esclusivi, non dipendente dai *social media*, e neppure acquistata su uno dei tanti mercati della dietetica e dei *personal trainer*. La cittadinanza alimentare dal basso può essere considerata un obiettivo anche da parte delle persone ammalate: come orientarsi tra pressioni di medicalizzazione, sollecitazioni di etiche assolute e offerte di mercato? Le riflessioni solitarie sul dibattito medico della Dieta Mediterranea (Davis *et alii* 2015)³ avevano rassicurato la mia propensione ad adottarla, tanto da proporre ad altre ammalate di parlarne assieme, nell'ipotesi che, tra native italiane, questa tipo di dieta fosse facilmente confrontabile con le rispettive tradizioni alimentari

e con le competenze culinarie personali.

Questo parziale resoconto sull'auto-etnografia e su un'etnografia del cibo-nella-malattia tiene conto anche della posizione dell'Autrice, che, soggetto e oggetto della ricerca e della scrittura, coinvolge le sue esperienze e i vissuti di ammalata con le competenze di sociologa orientata all'attenzione ai rapporti di genere e alle dinamiche della vita quotidiana. Nella scrittura ho utilizzato talvolta anche la terza persona, per segnalare che la parola riportata e il racconto non rendono l'evidenza dell'esperienza (Scott 1991), ma mettono in scena rappresentazioni e interpretazioni situate nel *frame* privilegiato da chi narra, di sé, degli altri e per altri. Ho inteso dare rilievo alle distinzioni e alle sovrapposizioni tra la parola delle persone coinvolte (me compresa), lo sguardo della ricercatrice-malata e le interpretazioni che la studiosa tenta di restituire alle comunità cognitive di riferimento (con un linguaggio limitato dalle competenze sociologiche). Gli indirivieni della persona narrante (Clifford, Marcus 1992; Adams *et alii* 2015) sottolineano la presa di distanza dall'illusione di poter afferrare la "verità" attraverso il racconto biografico (Bourdieu 1986), e di poter restituire un'autobiografia veritiera a se stessi e al lettore (Bourdieu 2005). Sin qui la prospettiva si limita a tener vivi la cautela e il sospetto necessari nei confronti delle possibili ingenuità del percorso e auto etnografico. Tuttavia i passaggi dalla prima persona a una forma narrativa indiretta o generalizzante, e viceversa, costituiscono anche un accorgimento retorico con cui chi racconta di sé segna alcuni confini, per evitare lo stigma sociale (Browne *et alii* 2013) derivante dal modello normativo che prevede la messa in scena di un corpo per sempre immagine di una vita-sana-per-tutti. Nella gestione della dieta quotidiana si gioca un confronto continuo tra corpo sano e corpo malato. Al malato viene richiesto di ri-convertire radicalmente l'*habitus* socio-alimentare e i repertori di gusto (e non semplicemente le abitudini), mantenendo un'apparente persistenza della propria *hexis* corporea per presentarsi agli altri come la persona sana che era in precedenza. Dunque, l'uso di modalità di scrittura più o meno espressive dell'esperienza può celare (e

qui svela) le difficoltà a rappresentarsi come si era “prima” assecondando nuove aspettative. Inoltre, nel racconto sulle esperienze liminali tra salute e malattia, il doppio registro di distanza e vicinanza aiuta a illuminare gli aspetti di resistenza verso la passività responsabilizzante richiesta al paziente-ammalato, facendo emergere forme di *agency* che potenziano le capacità di autogestione e danno evidenza alla “*living body experience*” (Young 2005) che è al centro della ridefinizione biografica.

A questo proposito, l’Autrice ha dovuto prender atto che la propria consolidata postura critico-decostruttiva nei confronti della medicalizzazione della vita quotidiana è stata messa alla prova dall’affascinante storia della costruzione sociale del diabete 2 (Armstrong 2013), che l’ha costretta a confrontarsi con le sue ambivalenze, tra la posizione distanziata della sociologa e l’immersione soggettiva della malata. È una “fortuna” che la medicalizzazione della vecchiaia permetta di ricevere cure specifiche per vivere una vita (definibile come) sana, ma segnata dalla consapevolezza che si resta per sempre ammalate e a rischio probabile (cioè incombente) di molti esiti nefasti? Nel complesso, il doppio posizionamento ha sollecitato uno sguardo incrociato durante il processo di ricerca, sugli attrezzi della sociologia, e sulla presa in carico dell’esperienza di una malattia cronica.

2. La Dieta Mediterranea dei medici: pratiche, scienza e mito. Un approccio dai gender studies

Perché scegliere una dietetica mediterranea?⁴ Perché invadere un campo che nelle scienze sociali pertiene all’antropologia (Moro 2014) affrontando una sociologia della Dieta Mediterranea (Bimbi 2015, 2016) e proponendo un’etnografia che utilizza le “piramidi alimentari salubri”? Inizialmente, sul piano pratico, la risposta alla prima domanda sembrava semplice. Il modello medico di regime alimentare a cui ero stata improvvisamente obbligata doveva restare un riferimento sicuro per un’alimentazione “sobria e sana”, se per sobrietà si intende diminuire la quantità di cibo tanto da non raggiungere mai la sazietà e se, particolarmente per un diabetico, cibo sano significa evitare costantemente alcuni prodotti, ingredienti, condimenti e modi di cottura. La rappresentazione di senso comune⁵ di una dieta mediterranea, in questo caso metafora di memorie personali, mi pareva corrispondente alla struttura del regime alimentare impostami dalle circostanze, che pensavo di utilizzare nel *self management* dietetico che segue la fase direttamente medicalizzata della malattia. Ritenevo di poter attingere a tradizioni familiari e territoriali note, della

“semplicità” delle cucine toscana, ligure e centro-meridionale, senza aumentare l’impegno ai fornelli. Tuttavia quest’approccio immediato, di riscoperta di un passato alimentare della prima gioventù, contrastante con le “cattive” abitudini della vita adulta, e pensato come trasferibile nella malattia, non aveva tenuto conto della combinazione difficile tra il mantenimento di una disciplina alimentare rigorosa dal punto di vista della salute, le competenze necessarie per la semplificazione delle ricette quotidiane, e la difesa del diritto a mangiar bene. Come cavarsela con i menù quotidiani? A quale dietetica affidarsi? Come ricombinare le nuove abitudini “sane” con i piaceri del cibo? Occorreva affrontare praticamente e in fretta il conflitto (irrisolvibile) tra *habitus* e abitudini. L’urgenza di tradurre il passato dei gusti consolidati nel presente delle restrizioni dietetiche mi ha spinto a due percorsi quasi paralleli, sovrapposti nell’auto-etnografia: un’analisi sociologica degli aspetti per me accessibili del dibattito medico sulla Dieta Mediterranea, e un’etnografia sulle pratiche alimentari di altre donne sofferenti di diabete 2. Le domande di ricerca si sono focalizzate su alcune questioni. La Dieta Mediterranea dei medici soddisfa la sfida, pratica e simbolica, imposta da questa malattia cronica, tra salute da sorvegliare, “fame” da indurre nell’abbondanza alimentare, nuovo “buon gusto” con cui difendere il piacere del cibo? In cucina, quali sono i capitali sociali e culturali a cui una malata di diabete 2 attinge per le sue scelte dietetiche? Le malate di diabete della mia generazione, generalmente responsabili per l’alimentazione familiare, come fanno fronte alla gestione del loro nuovo regime dietetico e di quello dei familiari?

In Italia, la sociologia, l’antropologia e la storia sociale non hanno sviluppato un campo di *gender and food studies* a cui far riferimento per analizzare il contributo delle donne ai processi di produzione alimentare, di invenzione e trasformazione della cucina familiare, nonché alla storia della ristorazione. Nemmeno gli studi sociologici sulla salute, o la più recente medicina di genere, affrontano il tema dell’alimentazione (La Banca 2011)⁶.

Nella storia medica della Dieta Mediterranea, dalle ricerche di Ancel Keys ad alcuni sviluppi contemporanei, abbiamo individuato narrazioni contraddittorie e non univoche, interessanti anche per come esse riproducono gli stereotipi di genere mantenendosi nel tempo *gender blind*. Dalle raccomandazioni mediche iniziali, a quelle divulgate dalla fine degli anni Novanta dai nutrizionisti italiani e europeo-mediterranei, e legittimate dalla Scuola medica di Harvard anche attraverso le “piramidi alimentari salubri” (Willett *et alii* 1995), emergono sia indicazioni pratiche per la cucina della sa-

lute quotidiana che una ricca mitologia. Nei limiti delle competenze sociologiche, delle propensioni personali e dell'immediatezza delle decisioni da prendere, la riflessione sugli aspetti critici della Dieta Mediterranea non mi ha impedito di ritenere le sue indicazioni affidabili nei principi nutrizionali da seguire per l'autogestione del diabete 2 (Kastorini, Panagiotakos 2010; Mauricio 2016), in quanto adattabili alle cucine del Nord Est, dove vivo, compatibili con le tradizioni delle cucine italiane del Centro-Sud, praticabili nel contesto dei prodotti accessibili alle popolazioni della riva Nord del Mediterraneo. Tuttavia, il quadro delle possibili applicazioni della Dieta Mediterranea, anche alla luce dell'esperienza prevalentemente femminile di acquistare e cucinare per la famiglia, fa riflettere sul peso delle determinanti economiche di classe e di ceto, di contesto geografico e di mercato, che, nella pratica, rendono più o meno accessibile una dieta considerata sana, sobria e adeguata. Anche nelle regioni della riva Nord del Mediterraneo, le cui cucine si avvicinano maggiormente a principi e prodotti raccomandati da questa dietetica, le sue standardizzazioni mediche lasciano inevasa la sfida del "trapianto culturale" di una medesima disciplina per la salute in popolazioni socialmente stratificate e diversamente condizionate dalle offerte e dai vincoli di malnutrizione dei mercati globali.

Per Keys e per i nutrizionisti italiani della sua scuola, e per il gruppo dei ricercatori internazionali del *Seven Countries Study* (Keys *et alii* 1970; Kromhout *et alii* 1994), la Dieta Mediterranea non è stata una scoperta, bensì una costruzione medico-culturale preparata sulla base di un disegno di ricerca sperimentale, accurato per i parametri dell'epoca, orientato alla prevenzione e alla cura delle patologie cardiocircolatorie di popolazioni urbane, bianche, di ceto medio, per le quali l'abbondanza di cibo era già accessibile. Infatti le domande di ricerca iniziali nascono dall'urgenza di contrastare l'eccessiva diffusione degli infarti e delle malattie cardiovascolari negli Stati Uniti. Seguendo un approccio mertoniano alla sociologia della scienza possiamo identificare, sin dal percorso iniziale di legittimazione dell'impresa scientifica, lo svolgersi di azioni coordinate: ricerca sperimentale comparata nel campo della nutrizione, ibridazione disciplinare, costruzione delle reti internazionali tra scienziati, divulgazione sociale scritta e mediatica. L'intreccio consapevole tra le diverse pratiche narrative dell'impresa emerge anche dai testi di divulgazione scientifica di Ancel e Margaret Kyes, diffusi dal 1959. Tra il 1963 e il 1969, seguirà la creazione della comunità scientifico-conviviale di Minnelea nel Cilento, luogo sia dell'ibridazione simbolica tra il nutrizionismo sperimentale moderno e una die-

tetica morale presocratica sia dell'esperimento di Pollica sull'induzione in un gruppo di volontari di variazioni controllate della dieta locale. Nell'ipotesica scoperta della Dieta Mediterranea c'è ben poco di *serendipity*, e la sua invenzione non può essere considerata una fantasia fortunata. Nella narrazione si intrecciano ricerca sperimentale per la salute, precettistiche funzionali alla cura e racconti di salvezza. In quest'ultimi ho letto i trapianti e gli scambi di capitali culturali tra pratiche mediche, saperi locali e aspetti di vita quotidiana delle popolazioni, attraverso cui le diverse mitologie si rafforzano o contraddicono. L'interpretazione di una Dieta Mediterranea come "sottosviluppo trasformato in risorsa culturale e economica" (Moro 2016: 21) rischia di nascondere una parte significativa di una delle imprese culturali neocoloniali del secondo dopoguerra in cui la modernità viene configurata a partire dagli stereotipi sull'arretratezza. La narrazione di salvezza presenta una comunità naturale di poveri ma sani, nel Sud dell'Europa più povera, dove, nell'immediatezza del secondo dopoguerra, vengono verificati modelli salubri di alimentazione parca e stili di vita attivi, che, con la mediazione della medicina, diverrebbero facilmente trasferibili altrove e disponibili per tutti. Negli stessi anni, la ricerca antropologica illustra l'arretratezza del Sud dell'Europa interpretando l'unità della cultura mediterranea con il paradigma dell'onore e della vergogna, un'etnografia politologica declina il familismo amorale italiano come destino, e i nutrizionisti del gruppo di Keys definiscono una dietetica moderna, modellando la Dieta Mediterranea a partire da una ricerca condotta dapprima in un'area circoscritta e isolata. Nel 1957 il Comune di Nicotera, in Calabria, è individuato come unità sperimentale offerta in natura: un laboratorio di ricerca su cui condurre i test utili per il successivo studio internazionale *Seven Countries Study*. Questa postura iniziale, a partire dalla quale si misurano le composizioni dei principi nutritivi delle diete maschili di contadini poveri, ricongiunge il mito di un'unità culturale delle colture arcaiche del Bacino Mediterraneo ai parametri di una dietetica standardizzata volta a definire le regole di vita sana per i ceti abbienti dei Paesi ricchi. Al centro del racconto, tra l'elegia della frugalità obbligata delle comunità rurali e la preoccupazione per la salute dei mondi e delle classi sociali in cui il cibo è abbondante, troviamo il trasferimento di risorse culturali antiche nei bisogni della modernità. Oltre al mito dell'unità culturale-alimentare del Mediterraneo si riproduce e diffonde anche quello del possibile "trapianto culturale" della sua dietetica, ovunque sia necessario per la salute pubblica. La Dieta Mediterranea è stata definita supponendo una continuità pratica-

bile: tra la moderazione alimentare e il consumo di energia, obbligati per i contadini dalla limitazione dell'accesso al cibo e dalla fatica fisica, e l'assunzione, per "noi" urbani moderni, di uno stile di vita sano attraverso il controllo volontario dell'eccesso di cibo e dei rischi della vita sedentaria. Tuttavia, se il laboratorio di ricerca è nei Paesi poveri, i risultati delle ricerche non hanno avuto ricadute programmatiche nella medicina sociale italiana. Del resto la "fame" con cui, sani o malati, si è oggi incitati a alzarsi da una tavola abbondante, non corrisponde affatto alla fame che talvolta le rilevatrici delle diete scoprivano nelle famiglie. Considerare la frugalità povera una virtù naturale trasferibile nell'ascetica dei ceti medi, impedisce la comprensione del rapporto tra non-malattia e condizioni generali per una vita sana. Non tutti, anche nei Paesi ricchi, sono allo stesso modo sazi e vittime dell'eccesso, né hanno le stesse opportunità di praticare o apprendere una migliore cura di sé.

Accenniamo, infine, a un'altra narrazione mitico-utopica apparentemente speculare rispetto a quelle indicate: i principi mediterranei di salvaguardia della salute, incorporati negli stili di vita individuali, corrisponderebbero anche alla "salvezza" ecologica del pianeta. Oggi questa prospettiva si presenta assai più complessa, comprendendo anche un riorientamento delle scelte economico-produttive (Capone *et alii* 2014). Inoltre, nel mito e nell'utopia dei trapianti culturali, ritroviamo, tutte assieme, le suggestioni di un ritorno all'età dell'oro contadina, alla "cucina di casa" e alla convivialità comunitaria, che richiamano soprattutto le donne a tempi di lavoro di cura e stili di vita che non hanno affatto protetto la loro salute. Su questi aspetti i nutrizionisti continuano a veicolare pregiudizi di genere (Dernini, Berry 2016) dando rilevanza al mito del *genius loci* mediterraneo, che sintetizza l'ecosostenibilità e la salvaguardia della biodiversità come caratteristiche naturali dell'ambiente e del cibo, proponendo la convivialità come virtù comunitaria originaria riproducibile attorno al desco familiare affollato. I cambiamenti nelle relazioni di genere, ovvero alcuni aspetti cruciali dei diritti delle donne, tendono a venir interpretati come fattori di crisi della Dieta Mediterranea che aumenterebbero i rischi per la salute⁷.

Nel complesso, le narrazioni della Dieta Mediterranea medica hanno prodotto miti tra loro interconnessi costruendo un unico racconto di salvezza che si pretende basato esclusivamente su evidenze razionali e scientifico-sperimentali. Tuttavia, la prospettiva mitico-utopica del trasferimento delle qualità originarie di una dieta sana e di buon gusto da un passato di frugalità naturale a un presente di abbondanza che si orienta alle virtù della so-

brietà, e da queste a una dietetica morale di ecosostenibilità, non riguarda esclusivamente la Dieta Mediterranea, che forse l'ha anticipata presso la comunità scientifica e nell'opinione pubblica dei ceti medi nord-occidentali⁸. La ricerca di Nicotera come pure il ciclo iniziale del *Seven Countries Study* possono esser letti anche come etnografie del cibo condotte con un approccio ecologico, in cui il trapianto culturale è assieme estrazione di valore a vantaggio di stranieri-estranei ma anche scambio tra saperi medici e saperi pratici delle cucine locali. L'esperienza sul terreno di Nicotera, in cui l'*équipe* di ricerca impara ad apprezzare forse anche il gusto dei cibi che studia, fa riflettere su come più tardi, a Pollica e a Minnelea, i coniugi Keys imparassero dalle donne la cucina del Cilento ibridandola con la loro scienza, e viceversa. La conoscenza della costruzione sociale della Dieta Mediterranea sarebbe arricchita dallo studio del contributo femminile alla ricerca scientifica, ma anche da quello sugli scambi sociali e di genere nella rilevazione delle diete, nelle prove di cucina e nella disseminazione familiare delle "scoperte" dei nutrizionisti. Al contrario, nella ricerca medica e nelle scienze sociali continua a venir misconosciuta la ricca diversità delle competenze femminili presenti nella cucina familiare da cui si sviluppano anche le pratiche di salute. Ciò nonostante, la diffusione della Dieta Mediterranea medica ha contribuito – praticamente – al rovesciamento odierno del significato sociale di una cucina familiare e di una dietetica, prevalentemente gestite dalle donne, un tempo considerate di qualità inferiore e di cattivo gusto, in senso culinario e di distinzione sociale (Bourdieu 1983). La prevalenza raccomandata per i cibi crudi rispetto a quelli cotti più a lungo, e per le ricette semplici rispetto a quelle elaborate e più condite, è forse il risultato anche di un'osservazione partecipante implicita da parte dei ricercatori e di scambi sociali in cui i differenti saperi sono stati in un rapporto non del tutto asimmetrico.

3. L'azzardo di una dieta autogestita in una malattia cronica: illness work e lay expertise

Il racconto della Dieta Mediterranea dei medici, decostruito nelle sue narrazioni mitiche, e ripensato alla luce dello scambio tra saperi autorizzati e saperi di vita quotidiana, mi è sembrato verosimile per un'appropriazione disincantata e per nuovi incontri tra gusto e salute: non per guarire da una malattia cronica ma per prendersi cura della sazietà malata. Perciò, la proposta di un percorso mediterraneo riconoscibile in molte tradizioni alimentari italiane ha sollecitato un gruppo di donne del Nord

Est, di ceto medio, ammalate di diabete 2 e già impegnate in restrizioni alimentari, a riflettere assieme sulle problematiche della loro autogestione. La nostra resta una ricerca unilaterale dal punto di vista di genere, di ceto sociale, di contesti di vita. Il confronto conteneva un implicito iniziale: la sobrietà di oggi, da parte di chi soffre degli eccessi di gola del passato, è iscritta in un presente di sovrabbondanza di offerte alimentari e nelle possibilità economiche di accesso al cibo.

Per esplorare i capitali sociali e culturali alle nostre spalle (Cockerman 2013) occorre considerare le discontinuità storico-sociali vissute dalle “malate di sazietà” nate a cavallo della Seconda Guerra Mondiale. Lo stile di vita praticato fino all'età matura-anziana di oggi rimanda a percezioni di vita sana e di salute personale incorporate da tempo negli *habitus* alimentari e nei modelli di gusto della gioventù. Dal Dopoguerra abbiamo vissuto la transizione demografica, quella epidemiologica e quella alimentare, a cui abbiamo contribuito con le scelte di procreazione e le domande di protezione della salute, approfittando anche dell'espansione dei consumi alimentari. Per diversi anni, donne e uomini di queste generazioni hanno ritenuto il sovrappeso e gli eccessi di cibo ben condito non contrastanti con gli ideali di bellezza e virtù. Le donne, d'altro canto, avevano scoperto, appena sposate, che il cibo industriale offriva loro opportunità di conciliare la vita lavorativa e professionale con gli obblighi materni e familiari, e di risparmiare tempo di lavoro godendo di tempo per sé. Se i gusti degli italiani sono cambiati, tuttavia, almeno in una parte dei ceti medi e medio-bassi, i richiami all'estetica del corpo snello e del cibo “leggero” non hanno prevalso sulla cultura dell'abbondanza e della cucina “svelta” ma ricca. Un'etnografia sugli uomini sofferenti di diabete 2 richiederebbe domande parzialmente differenti, anche se, fino alla metà degli anni Ottanta, le madri e i padri delle prime generazioni postbelliche hanno allevato i loro figli secondo un modello di “buon appetito” che, apprezzando la sazietà, coniugava a tavola, anche per i bambini, l'abbondanza dei prodotti con la qualità ben saporita e zuccherata dei cibi. Non a caso la generazione della prima macdonaldizzazione del cibo è stata quella dei nostri figli.

Nel racconto etnografico rendiamo conto di come un gruppo di “anziane malate” aggiusti le indicazioni odierne di una dietetica definita variamente ottimale in campo medico, del gusto, dello stile di vita, e delle offerte di mercato, con il patrimonio culturale, personale e di contesto (Ferzacca 2012), a partire dalla rielaborazione faticosa delle competenze consolidate nell'arco della vita. Tutte siamo state socializzate come “guardiane” della fi-

liera del cibo (Counihan 1999): perciò presumiamo di possedere “naturalmente” anche capitali culturali comuni, relativi ai gusti familiari e alle culture culinarie locali e nazionali. In realtà, confrontando le trasformazioni abbastanza radicali delle abitudini alimentari, abbiamo verificato le differenze tra di noi, anche nei rapporti di genere e nell'organizzazione della vita quotidiana. Nella ricerca sulle nostre pratiche alimentari, assieme alle competenze sedimentate nella memoria culinaria e nelle routine femminili, sono stati messi in scena i vincoli sociali, le relazioni familiari e le strategie di salvaguardia dei gusti ritenuti irrinunciabili.

L'auto-etnografia e l'etnografia si configurano come un lavoro sul corpo e sulle emozioni (Nash 2013) condotto attraverso il cibo. Dalla “scoperta” della malattia, con l'inizio delle cure mediche specifiche e fino all'uscita dalla fase acuta, avevamo già sperimentato individualmente la necessità di un *illness work* (Corbin, Strauss 1985) orientato intenzionalmente al cambiamento delle abitudini, non solo alimentari, che dovrà continuare per tutta la vita, anche se resta in gran parte invisibile ai medici, ai familiari e alle cerchie amicali. Il confronto su cucina e cibo ha avuto l'obiettivo di permettere ad ognuna di riconoscere le proprie traiettorie di lavoro nella malattia e sulla malattia, mettendo in luce le tensioni tra la nuova disciplina del corpo e le abitudini consolidate. Da qui cerchiamo di leggere reciprocamente l'*agency* dell'ammalata che cerca di valutare giorno per giorno l'impegno nel reinterpretare la sua biografia nella direzione della “buona salute”. L'attenzione alla centralità del lavoro su di sé, nella gestione del proprio esser malate e nella riorganizzazione della vita quotidiana, è assunta dall'Autrice per interpretare sia la ridefinizione – talvolta illusoria, talvolta “vincente” – dei percorsi biografici individuali sia i processi di attivazione del gruppo di cui essa stessa fa parte. Dall'incontro possibile tra i due piani deriva l'ipotesi di poter sviluppare nel corso della ricerca una *lay expertise* (Prior 2003) critica e collettiva, da intendere come voce non occasionale dell'esperienza della malattia (nel senso di *experiential knowledge*) integrabile anche nelle pratiche mediche (Olson *et alii* 2016) ⁹.

4.«Come se la cava con la dieta?». Sazietà, eccesso e abbondanza

All'inizio, una domanda casuale sollecita la conversazione a due su dieta e cucina, facile da condurre in un ambulatorio medico durante l'attesa. Sfiando appena la malattia, si parla di ciò che si mangia, di ciò che piace, di ciò che si cucina e di ciò che si acquista, generalmente in quest'ordine:

da qui si sconfinava sulla famiglia, sui gusti familiari che un tempo sembravano meno differenziati, e sugli aggiustamenti attuali dei pasti comuni. Tutte affermano di mantenere senza eccessive difficoltà le indicazioni sulle restrizioni alimentari, date a suo tempo dal medico. Oggi, una dieta liberalizzata, che deve restare sobria, pare inglobata nella cucina consueta. Così sembra all'inizio delle conversazioni, dalle quali tuttavia emergono le tensioni per una sorveglianza costante e gli sforzi per mantenere una traiettoria autoimposta, per "stare alle regole".

La prima risposta è quasi sempre auto-rassicurante, seguita da un bricolage di discorsi sui piccoli trucchi per difendere il proprio stile di cucinare e il gusto di mangiar bene.

Ora mi sento bene, ora gli esami vanno bene (Ester, 65 anni).

Ho avuto periodi peggiori. La malattia credo che vada avanti [...] ora mi difendo abbastanza (Amalia, 75 anni).

Nelle forme elementari del quotidiano, come in quelle dell'alimentazione (Warde 2016), si compenetrano aspetti del cibo, delle relazioni primarie e delle condizioni generali di salute.

Stare alle regole sembra facile, ma si deve sempre pensare a cosa mangiare, a cosa c'è in frigo, se va bene per me [...] e per gli altri, se capita un figlio o il nipote [...] (Giovanna, 70 anni).

Mi sono fatta una tabella settimanale: sto attenta a cosa mangio e a risparmiare tempo (Sara, 69 anni). Sono abituata a chiedermi ogni giorno se ce la sto facendo [...] non voglio peggiorare (l'A., Franca, 68 anni).

Me la cavo bene, ma si mangia anche male a volte. Ora sto bene e non voglio ricascarci (Giulia, 68 anni). Ci penso la notte a cosa mangerò il giorno dopo, a cosa fare per mio figlio [...] e anche se avrò tempo per comprare quello che manca (Virginia, 75 anni).

La focalizzazione sullo stato del corpo costituisce un'inversione cruciale rispetto alla precedente vita: dal vivere senza pensare al corpo, al vivere per il corpo. Una "scelta" diversa da quella di chi segue un regime alimentare per ragioni estetiche, per decisione morale, per ricerca di gusti alternativi o di stili di semplicità alimentare (Paddock 2015). Nel nostro caso ci si misura con uno stato liminale permanente, tra azioni di sorveglianza della salute e attenzione verso alcune probabilità più note di insorgenza di patologie collegate al diabete 2. Anche le più giovani del gruppo esplicitano la "scoperta" della malattia come apertura improvvisa dell'orizzonte della vecchiaia. Corpo e cibo rap-

presentano l'intreccio non eludibile tra la dimensione biologica: «vorrei un corpo sano e un cibo più naturale possibile (Giulia)», e quella culturale: «non posso mangiare qualsiasi cosa solo perché mi fa bene (Franca)». Almeno nei primi contatti in sala d'aspetto, il dover vivere per il corpo appare presente per tutte, in maniera acuta e ambivalente. Le domande rivolte a se stesse, per disabituarsi alla precedente "vita sazia", da abbandonare nella ricerca di una dieta "appropriata" rispetto alla malattia, e "buona" in base ai propri gusti, indicano due strade da combinare per trovare una "dieta fatta su misura". Si lavora per la riappropriazione del corpo fisico, negletto per molto tempo, e per una nuova libertà di vivere il piacere del cibo, a cui si era diversamente abituate. Sono i due aspetti della lotta contro la precedente ricerca di sazietà che ora sappiamo malata. Oggi non possiamo approfittare dell'abbondanza di cibo che potremmo permetterci e la soddisfazione per la migliore qualità non compensa sempre i limiti imposti dalla sobrietà.

Sazietà, eccesso e abbondanza sono parole che risuonano diversamente lungo il percorso biografico. Si tratta di quasi due generazioni sociali: nessuna ha vissuto la fame, ma le più anziane del gruppo ricordano la scarsità di cibo o la frugalità obbligata, mentre le più giovani idealizzano un'infanzia di sobrietà alimentare. Da adulte abbiamo vissuto felicemente l'abbondanza e la crescente disponibilità di cibo industriale. Tuttavia oggi l'abbondanza disponibile si dimostra pericolosa: sono in agguato costante la sazietà, spia del possibile star male, e l'eccesso di peso, una soglia di rischio grave. Fino alla scoperta della malattia, "eccesso" ha avuto due significati: la normalità del gustare a proprio piacere l'abbondanza a tavola, e una lotta impari, vissuta prevalentemente per ragioni estetiche, inseguendo diete incongrue quanto inefficaci. Oggi gli eccessi di cibo costituiscono un terreno di sfida per la sobrietà alimentare, per mantenere il "giusto peso". La sazietà è stata ed è un sintomo, mentre abituarsi a sentire la fame è un'iperbole del mantenimento dell'asticella della dieta. Il ricordo, o il ritorno, della sensazione di «sentirsi sempre piena (Ester)» rimanda a una percezione di disagio, ignorata per molti anni. Tuttavia riaffiora anche la nostalgia di un rapporto col cibo «libero e esagerato (Franca)», avendo costruito i propri gusti sull'abbondanza alimentare e sulle possibilità economiche, assecondando un desiderio venefico.

È dal connubio tra malattia e nostalgia che emerge una resipiscenza morale allargata al mondo degli "altri". Due delle donne del gruppo ci tengono a sottolineare che «mangiare sano è anche giusto: (Giulia)», e «tutti dovrebbero limitarsi, non solo per la salute ma anche per gli altri (Giovanna)».

Oppure, Sara: «tutti dovrebbero essere educati a mangiare sano: non è un problema di soldi».

Al di sotto della sobrietà guadagnata si affaccia la distinzione di ceti/classe.

5. Dieta, famiglia, tempi e gusti

Un'altra lotta riguarda i tempi di vita: vivere per il corpo (quasi) sano significa passare più tempo a scegliere il cibo, a cucinarlo, a mangiarlo. Questa cornice del lavoro sulla malattia è per alcune un letto di Procuste, in particolare per chi aveva allentato da alcuni anni il cucinare come lavoro di cura per la famiglia. Davanti alle altre, l'Autrice giustifica con gli impegni professionali le sue resistenze alla «perdita di tempo»; le più anziane, e anche le casalinghe, tendono a sottolineare più sinceramente: «si perde anche il gusto di cucinare (Virginia)», «si ritorna a quando c'erano i bambini piccoli (Giovanna)». Lo stress di ripensarsi e riorganizzarsi non è salutare (Rock 2003). Da una prospettiva temporale e relazionale ho sollecitato il gruppo a considerare le traiettorie personali di *illness work at home* attraverso tre tipologie di attività intenzionali in cui possono prodursi aspetti di *experiential knowledge* e *lay expertise*, che potrebbero contribuire alla comprensione e gestione della malattia (Campbell *et alii* 2003; Carter *et alii* 2013). Il lavoro di autoeducazione dietetica e culinaria, quello per la riconfigurazione della vita quotidiana e, nell'insieme, la ridefinizione della propria biografia, sono legati tra loro da un lavoro emotivo complesso: integrati nel racconto, suggeriscono anche forme di autovalorizzazione rispetto al senso di perdita di sé (Charmaz 1983). Per donne di queste età, socializzate a emozioni prescritte (*feeling rules*) (Hochschild 1979), cibo significa *doing food for family*, su tutto il fronte, dalla spesa alla convivialità. La gestione della malattia cronica problematizza il modello. Resta l'attenzione alle relazioni primarie e al cibo per i familiari, ma con un ordine gerarchico che dovrebbe essere invertito: prima di tutto l'attenzione al cibo per se stesse. Con i familiari più stretti il cambiamento deve esplicitarsi, ma può anche in parte mascherarsi. Il mantenimento delle ritualità conviviali, quotidiane e festive, e la difesa dello stile alimentare e del gusto dei familiari diventano più difficili ma restano rilevanti, qualunque sia il modello della propria dieta: di «conversione», di privazione, di eccezione. Si tratta di tre etichette proposte dall'Autrice in base alla rilettura degli appunti delle conversazioni. A partire da espressioni del tipo «la mia vita ora è tutt'altro (Sara)», «dobbiamo inventarci ogni mattina un modo tutto diverso di mangiare (Ester)», tutte avevano raccontato il trauma iniziale dell'obbligo

improvviso di un cambiamento radicale di dieta, che costringeva a mangiar «male» rispetto a sapori, odori, e spuntini abituali, come pure le difficoltà degli adattamenti. Inizialmente le etichette hanno permesso di circoscrivere le reciproche descrizioni in maniera provvisoria; man mano che cresceva la confidenza reciproca, è stato possibile definirne i contenuti per comparare i comportamenti adottati. Abbiamo verificato come il riferimento alle comuni raccomandazioni dietetiche restrittive costituisca un punto di convergenza per distinguere tra l'una e l'altra situazione. La ri-conversione di fatto portava a una conversione consapevole: venivano cercate ricette di cibi «buoni», su una base culinaria quasi del tutto opposta a quella finora seguita. Gli aspetti obiettivi della ri-conversione obbligata sono stati trasferiti con fatica in una dietetica di salvezza dai gusti accettabili, man mano conciliati col diritto soggettivo al piacere del cibo. Tuttavia, di fronte agli eccessi di offerta di cibi e di prodotti non permessi o rischiosi, l'esperienza di una dietetica di restrizioni alimentari lascia sempre spazio alla concessione di qualche «eccezione», prevista con moderazione anche dal medico curante: da cui il ritorno successivo a restrizioni rigide e anche prolungate, che si configurano come «privazioni». Poiché stiamo parlando di processi di gestione di una dieta legata a una malattia non superabile, di ammalate che provengono da storie e tradizioni culinarie differenti, e di costellazioni e relazioni familiari diverse le etichette sono usate soprattutto per raccontare il rapporto tra modi di cucinare e aggiustamenti anche temporali nel mangiare sano e possibilmente «di gusto». Riconoscersi in un'etichetta prevalente è stato un modo per segnare le discontinuità nella propria gestione della malattia. Rispetto ai familiari conviventi, le etichette fungono sia da rappresentazioni di sé rispetto alle coerenze e incoerenze dietetiche visibili sia come tentativi di imporre loro una tendenziale «conversione» a una dieta sana anche se differenziata in base ai gusti individuali, magari per semplificare l'impegno in cucina. Se conversione-privazione hanno forzatamente caratterizzato la fase iniziale e acuta della malattia, quale modello prevale oggi? Chi vive da sola tende ad oscillare tra privazione ed eccezione, con poca felicità e con la consapevolezza di assumere «troppo rischio tutti i giorni (Amalia)». Per tutte, comunque, il *timing* settimanale della spesa non comprende solo la famiglia di convivenza. In generale, l'orientamento a una dieta di conversione, idealmente preferita, dipende dalle capacità di far convergere almeno in parte i gusti dei familiari, anche nella mensa domenicale:

Tutti alla fine mi hanno seguita [...] ho convertito anche le amiche [...] a lui lascio i formaggi e

per i nipoti faccio sempre delle belle torte (Sara).

Sono d'aiuto il nipote quasi vegetariano, una nuora che sceglie il cibo a kilometro zero, un marito ansioso per la sua stessa salute. Se la privazione ripete l'etica del sacrificio per la famiglia «tengo la mia dieta quando sono da sola, gli altri giorni [...] per me taglio al massimo [...] continuo a farli contenti (Giovanna)», l'eccezione si rappresenta come una sfida perché «cucino per la famiglia, come prima [...] se sto bene mangio quello che voglio, quando lo decido io (Virginia)». Tutti e due i casi mettono in evidenza un'asimmetria di genere, che appare anche tra le generazioni: «quando sto dietro al bambino, mangio male e sgarro di più (Ester)».

Tutte trovano difficoltà nelle cene in casa di amici e al ristorante:

Lo sanno, ma la cuoca vuol far bella figura con le amiche e i mariti (Virginia).

Lo dico, ma a volte se si chiede cosa c'è in certi piatti del menù, cercano di convincerti che va tutto bene (Franca).

C'è ancora un tabù e mi vergogno a dirlo (Giovanna).

A casa, in un pranzo familiare feriale, si maschera spesso la preparazione di due menù presentando più portate di verdure e insalate; nel pranzo festivo ci si concedono eccezioni soprattutto se concorre al pasto un piatto portato da parenti o amici. Nel gruppo, le differenti narrazioni su come viene mantenuto uno stile conviviale "forte", mettono in gioco il confronto sulle differenti cucine in cui alcune si dimostrano "maestre", anche di riconversione:

...che tutti mangino bene come prima, quando cucino io (Amalia).

L'utilità delle tipologie di comportamento alimentare si è arenata qui, con il rischio di aprire una gara di ricette: un percorso possibile per altre *expertise* rispetto a quelle dell'Autrice. A questo punto sono stati ripresi alcuni spunti di confronto sulla Dieta Mediterranea.

6. Cucina abbandonata, cucine reinventate.

Il "gioco" della piramide alimentare mediterranea

Le ricette sono emerse come esemplificazioni, reiterate in ogni fase dell'etnografia: ricette abbandonate e ricette reinventate, ricette mascherate all'occhio dei familiari, ricette esplorate attraverso i *social media* e le guide del "mangiar sano" per diabetici. Il ritorno alla cucina sana e buona del passato è stato

un ritornello che metteva in sordina due scenari più reali: quello personale dell'eccesso venefico di ieri, e quello sociale dell'abbondanza. Come se la malattia di oggi fosse dovuta esclusivamente alla cattiva qualità del cibo, e come se la sobrietà si potesse ritrovare nei gusti dell'infanzia. Questa equazione, oramai impossibile, resta nell'immaginario di ceto per chi può permettersi il costo economico delle garanzie di qualità: «spendo di più dal fruttivendolo e molto meno dal macellaio (Ester)», e «l'olio d'oliva buono bisogna pagarlo caro anche da chi lo produce (Giovanna)». La qualità alimentare è riconosciuta come frutto di una selezione dei prodotti, costosa anche economicamente (Marcy *et alii* 2001), come lo è la differenziazione della spesa alimentare, per sé «per mangiar buono nonostante il diabete (Sara)» e per i familiari. La discussione sulla cucina abbandonata, e sulle reinvenzioni semplificate dei piatti preferiti, allontanava dal confronto sulle combinazioni alimentari sane, sobrie e realmente perseguite. Ripartendo dalle privazioni necessarie, mettendo da parte gli alimenti e le cotture proibite, il burro e i soffritti, diminuendo drasticamente i formaggi [...] con la mediazione della montagna ci siamo incamminate verso Nord Est, alla ricerca di una dieta mediterranea ridefinita da noi stesse:

Quella che si salva di più è la cucina di montagna, con i cavoli e le erbe (Ester).

È quasi una dieta mediterranea? (Franca).

Impossibile: prendi l'olio d'oliva di qui e il pane scuro di là [...] (Giulia).

In montagna c'è anche il pesce [...] e bisogna camminare (Ester).

Lasciandoci alle spalle la cucina bolognese, leader dell'abbondanza succulenta (Harper, Faccioli 2009), abbiamo esplorato alcuni grafi delle "piramidi alimentari salubri", consapevoli che i miti si attualizzano con pratiche manipolatorie. Il "gioco" della piramide alimentare, sulla falsariga dell'uso di vignette nella ricerca qualitativa, è stato utile a orientare il discorso dalle ricette agli alimenti, dalle memorie delle cucine familiari alle selezioni fatte e da fare. Quale piramide scegliere? Il gruppo si è focalizzato sulla piramide alimentare Mediterranea per "uno stile di vita quotidiano" (Fundacion Dieta Mediterranea 2010), risultato di molti anni di dibattiti scientifici e politici, e sulla piramide transculturale appena presentata dalla Società Italiana di Pediatria (SIP giugno 2015), che è apparsa "molto affidabile" a tutte, perché «pediatri e bambini vanno d'accordo, mi pare (Franca)». La discussione, a partire da esempi di scelte personali confrontate con i due grafi, ha messo in luce come la piramide alimentare della salute non sia più mediterranea,

aprendosi sia a gusti e usi nord-occidentali sia a dimensioni globali, forse un po' esotizzanti. Dal gruppo emergono capacità (e fantasie) per utilizzare un prototipo medico trasferendolo nelle cucine personali, «come estratto da usare [...] perché se si vuole c'è la base delle nostre cucine (Amalia)», o almeno di alcune cucine italiane e di alcuni modi di cucinare. Si giudicano anche i limiti dei trapian-ti medico-culturali: valutati dagli esperti in base a parametri di qualità degli alimenti considerati oggettivi, spesso non tengono conto delle differenze di contesto socio-geografico, di classe sociale e di genere che performano i gusti.

La piramide dei pediatri fa emergere, nel gruppo, anche i pregiudizi alimentari:

Del cous cous posso farne a meno (Ester).

Alla quinoa preferisco i nostri semi (Sara).

Il pane nero per i toscani voleva dire fame nera (Franca).

La polenta si può mangiare solo d'inverno (Giovanna).

Fagioli e lenticchie [...] non siamo più abituate (Amalia).

Tuttavia, l'accentuazione sul consumo preferibile di verdure, erbe e legumi, conditi con (poco) olio d'oliva, ricomponete esperienze comuni, dal passato al presente (Perco 2013), e dà anche la parola a chi sostiene «sto bene a esser diventata un po' vegetariana, anche nella testa (Giovanna)», o racconta «alla fine si diventa vegetariani per forza [...] non tornerei alla dieta carne e carne, formaggi e salumi [...] (Virginia)». La ricerca di sobrietà di malate croniche fa incontrare passato e futuro?

7. Conclusioni

Il percorso etnografico e auto-etnografico non finisce con il "gioco" della piramide, anche se il nostro racconto termina qui. Forse la mediterraneità emerge nella sovversione culturale delle gerarchie di gusto tra crudo (o semi-crudo) e cotto, mentre la prevalenza del regno vegetale su quello animale fa incontrare il mediterraneo e la montagna, e fa riflettere – come onnivori ancora molto carnivori – sul rapporto infelice tra abbondanza di cibo e sazietà malata. La Dieta Mediterranea può venir considerata un modello salutare, e una metafora medico-sociale abbastanza appropriata, per sostenere pratiche alimentari di sobrietà, non solo per diabetici? Le malate impegnate per questa narrazione se lo sono chiesto rappresentandosi un'illusione praticata di vita sana, in cui le strategie per un'alimentazione adeguata e per una dieta su misura si confrontano con i rischi per la sa-

lute e le discontinuità biografiche. Adeguatezza e misura sono restate difficili da definire perché i processi di riorientamento biografico si svolgono nel contesto dell'incertezza non risolvibile di una malattia cronica, e il lavoro su di sé è impegnato in una tensione continua per dis-incorporare gli eccessi e ricodificare il corpo. Inoltre, partendo dai costi della spesa quotidiana, i limiti sociali del racconto sono palesi, oltre il caso specifico. Le qualificazioni di "sobria, parca, povera", riferite alla dieta e alla cucina, definiscono gusti e buon gusto, mettendo tra parentesi disuguaglianze e conflitti sottesi ai regimi alimentari. La "vita sobria", dai presocratici a Ancel Keys, passando per Alvisè Cornaro (*De Vita Sobria*, dal 1558 più volte ristampato), è restata nel tempo un ideale di ceto che prescrive, pur con prospettive differenti, pratiche individuali e visioni collettive di una possibile convergenza tra virtù e felicità (Sepúlveda, Petrini 2014; Moro, Niola 2017). Nell'esperienza della malattia, tocca di trasformare la virtù della sobrietà, obbligata dalle restrizioni alimentari, in... felicità sobria.

Note

¹ La ricerca si è svolta nel periodo marzo-novembre 2015, a circa un anno e mezzo di distanza dalla mia scoperta della malattia. Ha coinvolto 7 donne, compresa l'Autrice, di età tra 65 e 75 anni, residenti in Veneto, di ceto medio urbano. Dopo un primo invito, 5 dei 6 incontri si sono svolti nella saletta di un caffè vicino all'ambulatorio del medico di base, l'ultimo nella cucina di Amalia. La riservatezza sugli aspetti strettamente medici della propria salute – un patto iniziale proposto dall'Autrice – ha impedito di affrontare direttamente temi che esulano dall'alimentazione. Nessuna era o era stata obesa, nessuna al momento assumeva insulina; almeno le due più anziane avevano alle spalle diversi anni di gestione del diabete 2. Tre donne, già impiegate, sono pensionate; due sono casalinghe; due, inclusa l'Autrice, sono insegnanti laureate. Quattro vivono in una coppia eterosessuale, una vedova e una divorziata vivono sole, una vedova vive con un figlio divorziato. Tutte hanno avuto figli (da uno a tre); quattro si sono occupate dei nipoti non conviventi e due lo fanno ancor oggi. Due sono originarie rispettivamente della Toscana e della Puglia, una delle venete è originaria da una zona montana; nessuna è originaria di aree costiere. Le ri-classificazioni di patologie specifiche hanno definito, nel tempo, tra le "malattie croniche non trasmissibili", anche la quasi-epidemia del diabete dei "vecchi". Per la medicina siamo "anziane malate" di diabete 2. L'etichetta può non coincidere con la nostra percezione.

² «Patients with chronic conditions make day-to-day decisions about self-manage their illnesses. This reality introduces a new chronic disease paradigm: the patient-professional partnership, involving collaborative care and self-management education»: (Bodenheimer *et alii* 2002: 2469). In Italia questo approccio viene prevalentemente interpretato, da medici e dietisti, in una direzione *top-down*. Il paziente riceve linee di condotta a cui deve cercare di conformarsi responsabilmente, aderendo agli a priori culturali sul cibo impliciti nel discorso di chi lo cura.

³ Nell'articolo l'uso delle lettere maiuscole (D e M) per indicare la letteratura medica della dietetica mediterranea è un artificio per segnalare al lettore confini e sconfinamenti dal campo del mio discorso. La bibliografia della letteratura medica della Dieta Mediterranea, analizzata per altri scritti, qui è ridotta per ragioni di spazio ma considera anche nuove fonti. Essa si basa su una selezione di articoli scientifici prevalentemente di lingua inglese, con attenzione agli aspetti storici iniziali, alle meta-analisi che coinvolgono dimensioni socio-culturali, ai repertori di raccomandazioni accreditate. Le "piramidi alimentari" sono state scelte tra quelle di fonte scientifica veicolate dalla medicina italiana. L'analisi di altri percorsi (dalla patrimonializzazione, all'Expo, alle forme di divulgazione medica e di mercato) sarebbe rilevante per le connessioni con le narrazioni della ricerca medica.

⁴ Nel 1996, la riflessione storico-antropologica di Claude Fischler mette in guardia dai miti – e dai substrati ideologici – sull'unità spazio-temporale della dietetica mediterranea, e dalle sue rappresentazioni culturali di tipo greco-romano e occidentale che si richiamerebbero in maniera non pertinente a Braudel. Inoltre Fischler, pur riconoscendo gli effetti genericamente positivi sulla salute della Dieta Mediterranea medica (che ipotizza come caso di *serendipity*) porta un'attenzione critica sui limiti delle sue generalizzazioni rappresentate anche dal percorso di patrimonializzazione e dalla piramide salubre di Willet (1995).

⁵ "Senso comune" viene qui usato come modalità del conoscere ordinario, derivato dalle pratiche di vita quotidiana, secondo la tradizione della sociologia fenomenologica. L'agente riflessivo, e chi fa ricerca, sottopongono tali forme di conoscenza al dubbio, pur riconoscendone la valenza sociale e relazionale.

⁶ In Italia, Roberta Sassatelli (Sassatelli *et alii* 2015) ha aperto interessanti piste di riflessione su genere e cibo nella sociologia dei consumi. Sarebbe molto utile un dibattito tra sociologi e antropologi, già aperto in area francofona (Fournier *et alii* 2015). Le ricerche antropologiche, di Carol Counihan sulla cucina toscana (2004) e di Rachel Black sul mercato torinese di Porta Palazzo (2012), costituiscono un riferimento metodologico e teorico importante.

⁷ «Changes intergenerational and gender relations, the role of women in society and interrelations with the rest of the world (tourism and migrations) are having erosive effects on lifestyles and, consequently, on the increasing westernization of food consumption patterns in the Mediterranean area. These changes are influenced to a large extent by urbanization, organization of working time, growing participation of women in economic life, fewer household members, fewer generations living together, a surge of supermarkets, and a dissocialized collective environment» (Dernini, Berry 2016: 36).

⁸ Ulrike Thoms (2010), in *From Migrant Food to Lifestyle Cooking: The Career of Italian Cuisine in Europe*, fa risalire la valorizzazione della cucina degli immigrati meridionali in Germania al periodo tra le due guerre mondiali, a seguito della scoperta delle vitamine e dei rischi di salute dovuti al cibo ricco di grassi animali. Dal Nord Europa, lo stile alimentare delle classi lavoratrici del Sud d'Italia emergerebbe anche prima della scoperta o invenzione di Ancel Keys. In maniera sommersa, anche la dietetica medica influenza la diffusione di una nicchia di gusto mediterraneo, che nel secondo dopoguerra attirerà i turisti alla ricerca del sole, del mare e dell'autenticità dei contesti di vita. Nella ridefinizione culturalizzata del "sano e buono naturale", le due narrazioni, quella medica e quella turistica, intrecciano, attorno al confronto tra *hexis* corporali moderne e premoderne, un racconto di *Grand Tour* assieme post-coloniale e neo-coloniale.

⁹ *Illness work* e *lay expertise* sono due concetti derivati dalla sociologia della salute e dal dibattito del *counseling* psicologico in campo medico. Il primo accoglie un approccio relazionale e partecipativo di superamento del modello funzionalista di adattamento del "paziente" alle regole mediche (Wuest *et alii* 2002). L'attenzione alla relazione, e alla cura come co-costruzione sociale, permea anche il concetto multidimensionale di *lay expertise*: l'esperienza degli ammalati, dei loro familiari, delle associazioni no-profit, e la riflessione critica proveniente da ambiti professionali non-medici, possono venir valutate e assunte dai medici per implementare le loro stesse capacità di comprendere e curare. Nel caso di questa ricerca, la *lay expertise* si sviluppa attraverso le sollecitazioni reciproche a raccontare i nessi tra cibo e salute messi in pratica nella dietetica quotidiana. Si tratta di un processo di *experiential knowledge* simile a quello dei gruppi di auto-aiuto. Tuttavia, le valutazioni sull'appropriatezza della dieta per la salute sono emerse da esempi riferiti al cibo e al cucinare, lasciando nell'ombra le contingenze personali della malattia. Le singole ammalate potrebbero essersi confrontate col proprio medico, ma ciò non è emerso nel gruppo. L'aspetto rischioso del *self management* solitario, nella debolezza di una medicina dialogica, è evidente.

Riferimenti bibliografici

Adams E.T. *et alii*2015 *Autoethnography. Understanding Qualitative Research*, Oxford, Oxford University Press.

Armstrong D.

2013 «Chronic Illness: A Revisionist Account», in *Sociology of Health & Illness*, 10, XX: 1-13.

Bimbi F.

2015 «Cibo, genere e famiglie nelle transizioni alimentari italiane. Scenari delle narrazioni della Dieta Mediterranea», in Piaia G. e Zago G. (a cura di), *Pensiero e Formazione*, Cleup, Padova: 557-571.2016 «From Unhealthy Satiety to Health-oriented Eating. Narratives of the Mediterranean Diet: Managing a Chronic Illness», in Segal T. M., Demos V. (eds), *Gender and Food: From Production to Consumption and After*, Advances in Gender Research, Emerald Group Publishing, UK, 22: 89-115.

Black R.E.

2012 *Porta Palazzo. The Anthropology of an Italian Market*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia.Bodenheimer T. *et alii*2002 «Patient Self-management of Chronic Disease in Primary Care», in *JAMA (Journal of American Medical Association)*, 288,19: 2469-2475 <http://jama.ama-assn.org/cgi/content/full/288/19/2469>.

Bourdieu P.

1983 [1979] *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, Bologna.1986 «L'illusion biographique», in *Actes de la recherche en sciences sociales*, XII, 62-63: 69-72.
2005 [2004] *Questa non è un'autobiografia. Elementi per un'autoanalisi*, Feltrinelli, Milano.Browne J. L. *et alii*2013 «'I call it the blame and shame disease': A Qualitative Study about Perceptions of Social Stigma Surrounding Type 2 Diabetes», in *British Medical Journal, BMJ Open*, 3, e003384: 1-10.

Bury M. R.

1982 «Chronic Illness as Biographical Disruption», in *Sociology of Health & Illness*, 2, 4: 167-182.Campbell R. *et alii*2003 «Evaluating Meta-ethnography: a Synthesis of Qualitative Research on Lay Experiences of Diabetes and Diabetes Care», in *Social Science & Medicine*, 56: 671-684.Capone R. *et alii*2014 «Mediterranean Food Consumption Patterns Sustainability: Setting Up a Common Ground for Future Research and Action», in *American Journal of Nutrition and Food Science*, 1, 2: 37-52.

Carter P.

2013 «Mobilising the Experiential Knowledge of Clinicians, Patients and Carers for Applied Healthcare Research», in *Contemporary Social Science, Journal of the Academy of Social Sciences*, 8, 3: 307-320.

Charmaz K.

1983 «Loss of Self: A Fundamental Form of Suffering in the Chronically Ill», in *Sociology of Health and Illness*, 5:168-195.

Clifford J., Marcus E. G. (eds)

1992 *Writing Culture. The Poetics and Politics of Ethnography*, University of California Press, Berkeley.

Cockerham W.C.

2013 «Bourdieu and an Update of Health Lifestyle Theory», in W.C. Cockerham (ed), *Medical Sociology on the Move. New Directions in Theory*, Springer, Dordrecht: 127-154.

Corbin, J., Strauss, A.

1985 «Managing Chronic Illness at Home: Three Lines of Work», in *Qualitative Sociology*, 8, 3: 224-247.

Counihan C.

1999 *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*, Routledge, New York, NY.2004 *Around the Tuscan Table. Food, Family, and Gender in Twentieth-Century Florence*, Routledge, London.Davis C. *et alii*2015 «Definition of the Mediterranean Diet: A Literature Review», in *Nutrients*, 7: 9139-9153.

Dernini S., Berry E.M.

2016 «Historical and Behavioral Perspectives of the Mediterranean Diet», in D.F. Romagnolo, O. Selmin (eds) *Mediterranean Diet. Dietary Guidelines and Impact on Health and Disease*, Humana Press-Springer International Publishing, Switzerland: 29-41.

Ferzacca S.

2012 «Diabetes and Culture», in *Annual Review of Anthropology*, 41: 411-426.

Fischler C.

1996 «Pensée magique et utopie dans la science. De

- l'incorporation à la diète méditerranéenne», in *Cahiers del'Ocha*, 5:1-17.
- Fournier T. *et alii*
 2015 «L'alimentation, arme du genre », *Journal des anthropologues*, 140-141: 19-49.
- Fundacion Dieta Mediterranea
 2010 *Piramide alimentare Mediterranea. Linee guida per la popolazione adulta* http://mediterradiet.org/dietamed/piramide_ITALIANO.pdf.
- Gomersall T. *et alii*
 2011 «A Metasynthesis of the Self-management of Type 2 Diabetes», in *Qualitative Health Research*, 6, 21: 853-871.
- Harper D., Faccioli P.
 2009 *The Italian Way. Food & Social life*, The University of Chicago Press, Chicago-London.
- Hochschild A.
 1979 «Emotion Work, Feeling Rules, and Social Structure» in *American Journal of Sociology*, 3, 85: 551-575.
- Kastorini C.M., Panagiotakos D.B.
 2010 «Mediterranean Diet and Diabetes Prevention: Myth or Fact?», in *World Journal of Diabetes*, July 15, 1,3 : 65-67.
- Keys A. (ed.)
 1970 «Coronary Heart Disease in Seven Countries», in *Circulation*, 41,4: 1-200.
- Kromhout, D. *et alii* (eds)
 1994 *The Seven Countries Study: A Scientific Adventure in Cardiovascular Disease Epidemiology*, Brouwer Offset b.v, Utrecht.
- La Banca D.
 2011 «L'attenzione per la salute delle donne: un interesse recente», in *Medicina & Storia*, IX, 17-18: 45-64.
- Marcy R.T. *et alii*
 2011 «Identification of Barriers to Appropriate Dietary Behavior in Low-Income Patients with Type 2 Diabetes Mellitus», in *Diabetes Therapy*, 2,1: 9-19.
- Mauricio D. (ed.)
 2016 *Molecular Nutrition and Diabetes*, Elsevier, London.
- Moro E.
 2014 *La dieta Mediterranea: mito e storia di uno stile di vita*, Il Mulino, Bologna.
- 2016 «La Dieta mediterranea UNESCO. Un modello di sviluppo sostenibile tra mito e realtà», in *La-bor-est* 12:17-24.
- Moro E., Niola M.
 2017 *Andare per i luoghi della dieta mediterranea*, Il Mulino, Bologna.
- Nash J.
 2013 «The Type 2 Diabetes Crisis: Is Emotional Eating the Missing Link?», in *Journal of Diabetes Nursing* 17: 126-34.
- Olson K. *et alii* (eds)
 2016 *Handbook of Qualitative Health Research for Evidence-Based Practice*, Springer, New York, NY.
- Paddock J.
 2015 «Invoking Simplicity: 'Alternative' Food and the Reinvention of Distinction», in *Sociologia Ruralis*, 55: 22-40.
- Perco D.
 2013 *Sapori selvatici*, in Da Deppo I. *et alii*, *Montagne di cibo. Studi e ricerche in terra bellunese*, Provincia di Belluno, Belluno: 241-296.
- Prior L.
 2003 «Belief, Knowledge and Expertise: The Emergence of the Lay Expert in Medical Sociology», in *Sociology of Health and Illness*, 25: 41-57.
- Rock M.
 2003 «Sweet Blood and Social Suffering; Rethinking Cause-effect Relationships in Diabetes, Distress and Duress», in *Medical Anthropology*, 22,2: 131-174.
- Sassatelli R. *et alii*
 2015 *Fronteggiare la crisi. Come cambia lo stile di vita del ceto medio*, Il Mulino, Bologna.
- Scott W. J.
 1991 «The Evidence of Experience», in *Critical Inquiry*, Summer, 17, 4: 773-797.
- Sepúlveda L., Petrini C.
 2014 *Un'idea di felicità*, Guanda e Slow Food, Milano.
- SIP - Società Italiana di Pediatria
 2015 *La piramide alimentare transculturale. Uno strumento di educazione alimentare per tutti i bambini sin dall'età pediatrica* https://www.sip.it/wp-content/uploads/2015/06/piramide-alimentare-transculturale_HD-2.jpg
- Thoms U.
 2010 «From Migrant Food to Lifestyle Cooking: The

Career of Italian Cuisine in Europe», in *European History Online (EGO)*, The Institute for European History (IEG), Mainz Dec 03, 2010, online under: <http://ieg-ego.eu/en/threads/europe-on-the-road/economic-migration/ulrike-thoms-from-migrant-food-to-lifestyle-cooking-the-career-of-italian-cuisine-in-europe>

Warde A.

2016 *The Practice of Eating*, Cambridge, Polity Press.

Willett W. *et alii*

1995 «Mediterranean Diet Pyramid: A Cultural Model for Healthy Eating», in *American Journal of Clinical Nutrition*, 61, 6:1402S-1406S.

Williams S. J.

2000 «Chronic Illness as Biographical Disruption or Biographical Disruption as Chronic Illness?», in *Sociology of Health & Illness*, 1, 22: 40-67.

Wuest J. *et alii*

2002 «Illuminating Social Determinants of Women's Health Using Grounded Theory», in *Health Care for Women International*, 23: 794-808.

Young I. M.

2005 *On Female Body Experience: "Throwing like a Girl" and Other Essays*, Oxford University Press, Oxford.



FABIO DEI, *Terrore suicida. Religione, politica e violenza nelle culture del martirio*, Donzelli Editore, Roma 2016, pp. 173, ISBN 978-88-6843-501-1

In *Terrore suicida* Fabio Dei elabora un'attenta analisi antropologica sul tema del martirio, inteso nella doppia valenza di togliere la vita e togliersi la vita. L'ambivalenza di una così delicata questione è l'elemento centrale di uno studio bilanciato e Dei è attento a non cadere in posizioni ideologicamente orientate; opzioni, queste ultime, che è facile ritrovare tra gli specialisti del settore e accademici di vario genere, specialmente quando ad essere trattate sono questioni di urgente attualità. Comprendere un fenomeno, sottolinea l'Autore, non significa altrettanto giustificarlo. Questo comprensibile fraintendimento (vale a dire considerare comprensione e condanna come incompatibili) è comune a molti autori della vulgata post-coloniale (tra cui il più volte citato Talal Asad), i quali tendono a spostare la responsabilità degli attacchi suicidi dal terrorista alla onnipresente oppressione dell'Occidente e alla sua eredità imperialista nelle cosiddette "regioni subalterne". Appare subito evidente che una simile posizione è del tutto insufficiente a rendere ragione dei più recenti attentati al

cuore dell'Europa, necessitando piuttosto di un insieme di categorie concettuali che possano dipingere una situazione più complessa e articolata, e dunque, di fatto, più vicina al reale. Fabio Dei si propone, pertanto, di offrire un contributo in questa direzione.

Per prima cosa, e con grande sgomento per molti, Dei sottolinea un fattore spesso taciuto ma di non poco conto, vale a dire una certa affinità tra l'odierno terrorismo suicida e la cornice valoriale tipicamente europea del dare la vita per la patria – la cui influenza, tra l'altro, riecheggia nel «siam pronti alla morte» del nostrano inno nazionale. L'attivismo nazionalistico, quindi, funge da repertorio vivo, ancorché dormiente, dell'ideologia jihadista, e lega genealogicamente il terrorismo alla politica europea otto-novecentesca. Tuttavia nel terrorismo suicida, e specialmente in quello di matrice islamista, «questi tratti si manifestano in forme che ci appaiono diverse e "distorte" – tanto più perturbanti, dunque, in quanto fondono il familiare e il mostruoso» (p. VIII), evocando sovente un immaginario che è diametralmente opposto a quello eroico del continente europeo.

Due sono le fasi che il terrore suicida ha attraversato prima di vedere distorti gli elementi in comune con la tradizione europea. La prima è quella che Dei definisce la fase etno-nazionalistica, in cui i martiri si facevano esplodere rispondendo a esigenze di liberazione nazionale e a istanze patriottiche, molto simili, pertanto, all'esperienza europea. Questo momento coincide con il ventennio che va dalla guerra civile in Libano all'invasione in Iraq, e include attori politici quali Hezbollah in Libano, l'organizzazione Tigri Tamil in Sri Lanka, e Hamas in Palestina. Si tratta, in definitiva, di «situazioni post-o neo-coloniali nelle quali si poteva porre il problema dell'ambiguità tra terrorismo e lotta di liberazione nazionale, e comprendere (se non giustificare) il terrorismo come "arma dei deboli"» (p. 21).

La seconda fase del terrore suicida è, invece, quella del *jihad* globale, dove le azioni suicide non appaiono più legate a una realtà territoriale, e in cui vige il primato del religioso su qualsiasi altra identità definita in termini nazionali o, più generalmente, locali. Il carattere transnazionale del progetto jihadista, dunque, appare radicato in una costellazione assiologica totalmente altra rispetto a quella precedentemente descritta nei termini di lotte di liberazione, e quindi risponde a logiche differenti e, di conseguenza, deve essere trattato con un approccio diverso.

Nel tentativo di tracciare un quadro teorico ove incasellare quest'ultima tragica evoluzione del terrore suicida, Dei distingue tre livelli che «possono essere separati per comodità e finzione analitica, [ma che] devono tuttavia ricomporsi nello sforzo di comprensione della pratica degli attacchi suicidi» (p. 59); questi sono il piano delle organizzazioni, il piano degli individui e il piano delle comunità di supporto. Se spesso si attribuisce un'esagerata importanza ai primi due – oggigiorno fioriscono studi politologici sulle strategie dei gruppi jihadisti e studi psicologici sulle motivazioni personali dei terroristi –, poco è detto a proposito del terzo livello, ovvero sia la comunità di riferimento in cui il potenziale martire viene cresciuto e che sostiene (o scoraggia) una scelta tanto drastica. L'interesse antropologico dell'Autore non può esulare da una simile analisi.

Nell'intraprendere questa strada, Dei non può non scontrarsi con la teoria della scelta razionale (*Rational choice theory*), la cui influenza è tanto pervasiva quanto deleteria e il cui assunto di base, com'è noto, è che le azioni degli uomini siano fondate su un preciso calcolo costi-benefici. Di conseguenza, agli occhi di una simile teoria l'attacco suicida appare come un'azione irrazionale, non economica e antiutilitaria. Il modello della teoria della scelta razionale è, di fatto, inapplicabile al campo del terrore suicida, e i suoi teorici cercano dunque elementi

“distorcenti” che non permettano l’applicabilità della razionalità astrattamente intesa. Uno di questi è rintracciato, ovviamente, nella religione, che viene così letta quale residuo primordialista e infantile, e quindi attraverso lenti fortemente positivistiche. Come appare evidente, questa visione della religione è caricaturale e irrealista, e tradisce una netta impostazione ideologica. Affermare che i soggetti religiosi siano irrazionali conduce perciò fuori strada. Eppure «l’inapplicabilità del modello [della scelta razionale] non significa certo che possiamo accontentarci di dismettere le pratiche del terrorismo e del martirio come irrazionali o come reazioni puramente emotive – cioè rinunciare a trovare in esse un senso e una grammatica culturale. Il problema è capire quali forme di razionalità sono in gioco» (p. 82), integrando la razionalità politica in una più ampia dimensione religiosa che possiede una propria razionalità. E quindi, sostiene Dei, «la scelta suicida può essere compresa non sullo sfondo di un modello universale e astratto di razionalità, ma in relazione a un discorso culturale storicamente contingente» (p. 114), da cui l’interesse per l’Autore nei confronti del terzo livello, vale a dire quello delle comunità di supporto.

Le ricostruzioni biografiche dei jihadisti non possono esulare dal contesto vitale in cui opera e agisce l’aspirante martire. La specificità socio-culturale dell’ambiente di riferimento deve sempre operare come stella polare in uno studio serio sull’argomento. Gli elementi psicologici, di per sé, non bastano a spiegare simili gesti, e diagnosticare presunte tendenze suicide nei terroristi è fuorviante e fallace.

Da qui una distinzione fra due contesti socio-etico-culturali differenti: da una parte, vale a dire in Occidente, la scelta di unirsi ai gruppi jihadisti è dettata da uno sradicamento dal proprio tessuto sociale – si tratta di una scelta contro-culturale; dall’altra, cioè nei paesi islamici, spesso è una scelta soste-

nuta dall’ambiente familiare e conforme alla comunità di provenienza – è, quindi, una scelta culturale. A fronte di ciò, è impossibile fare di tutta l’erba un fascio, e trattare tutti i jihadisti nella stessa maniera. Le reti morali e sociali giocano un ruolo di primo piano per definire le scelte dei potenziali martiri.

Per fare un altro esempio, quella che Dei definisce la «poetica del sacrificio» non ha un significato univoco: «Nei nazionalismi europei questa retorica o poetica sociale [del martirio] si sviluppa nella fase vittoriosa, cioè come forma di celebrazione o memoria culturale. [...] Nella Palestina lo stesso immaginario si innesta invece in una situazione di oppressione permanente, dove da celebrare ci sono solo le sconfitte» (p. 95). La stessa azione possiede due significati differenti in relazione al contesto storico di riferimento. Si tratta di «reti semantiche profonde e magari non del tutto consapevoli» (p. 115), che hanno un’importanza centrale per la definizione del martirio, e che circoscrivono contesti morali forti.

Senonché tali reti semantiche sono oramai deterritorializzate e staccate dalla cultura in cui vive il potenziale martire, e operano in contesti sociali transnazionali e virtuali. Da qui la pervasività di una ideologia, quella del jihadismo, che mette in scacco l’intero Occidente per la sua persistenza e la sua latenza. E in riferimento all’ormai troppo spesso evocato scontro di civiltà, Dei riconosce una certa debolezza del progetto umanistico occidentale nel fronteggiare una sfida così grande: «Nel confronto con il “radicalmente Altro” che è il terrorista suicida ci troviamo di fronte ai limiti di questo umanesimo, alle sue aporie, all’incapacità di coinvolgere pienamente chi ne è stato finora escluso, all’impossibilità di esportarlo con la forza. L’islamismo ha colto questi limiti e ha spinto a fondo su questo tasto» (pp. 145-146).

In conclusione, è oltremodo dannoso ritenere che le pratiche di martirio possano essere comprese

solamente se depurate dalla scorza religiosa che, a detta dei teorici della scelta razionale, inquinerebbe la limpidezza delle motivazioni razionali. Ma è ugualmente nocivo considerare l’Islam, e per riflesso tutte le religioni, come apportatrici di una irrazionalità violenta. Fabio Dei suggerisce una maggiore complessità del fenomeno, gravido di una intelligibilità propria che, tuttavia, non risponde a canoni teorici preconfezionati. Piuttosto, «i protagonisti del terrorismo suicida jihadista plasmano con forza la propria soggettività nel linguaggio e nella pratica devozionale islamica» (p. 148), e si appellano a interessi che oltrepassano l’utilità o i benefici individuali, proiettandosi in una dimensione gratuita (il riferimento è al “dono” di Marcel Mauss) quantunque rovesciata: «La violenza [...] segue una logica propria, che è paradossalmente e per inversione più simile a quella del dono che non a quella del calcolo o del mercato» (p. 140). La cultura del martirio jihadista acquista, così, una propria specificità. (*Giacomo Maria Arrigo*)



GIUSEPPE SCANDURRA, *Tifo estremo. Storie degli ultras del Bologna*, Manifestolibri, Roma 2016, pp. 191, ISBN 978-88-7285-843-1

Lo scopo del libro di Scandurra non è tanto, o non solo, quello di studiare una curva calcistica e il suo rapporto con una città (Bologna nel presente caso), ma di partire dall'analisi del tifo estremo per interrogarsi sul concetto di violenza. In sintonia con lavori sociologici italiani e non che si sono occupati di questa realtà sociale, l'obiettivo del libro è rintracciare quei residui di conflittualità che permangono nella società italiana. Scandurra pone quindi una sfida teorica che è in se stessa anche politica: che significato dare al concetto di violenza nella società italiana contemporanea, e perché è diventato una sorta di tabù? Come lo definiscono gli ultras di una curva calcistica? E in che termini è possibile scriverne?

La scelta dell'autore è stata quella di far riposare l'opera su una robusta analisi storico-sociale lasciando ampio spazio alle interviste a tifosi di differenti generazioni, e di suddividere idealmente il testo in due grosse sezioni. I primi due capitoli introducono gli studi sugli ultras e ripercorrono la storia del tifo organizzato in chiave comparativa per poi concentrarsi sui rituali, i simboli e la costruzione identitaria della cur-

va del Bologna Calcio; il terzo e ultimo capitolo sposta l'attenzione sui temi del conflitto e della violenza e introduce una dimensione a essi collegata, quella del potere.

Il tifo organizzato nasce verso la fine degli anni Sessanta del secolo scorso in Gran Bretagna ed è costituito inizialmente da gruppi di giovani della *working class* o da sottoproletari che trovano nell'ambiente dello stadio e nelle attività collaterali all'evento sportivo lo spazio di un'azione di insubordinazione sempre più organizzata e violenta. È nello stadio e attorno a esso, dice Scandurra, che le tensioni provocate dalla crisi economica e dal rissetto neoliberista della società trovano una valvola di sfogo. Gli anni Ottanta rappresentano per il Regno Unito uno spartiacque: politiche di repressione sempre più stringenti intervengono a regolare le dinamiche violente che si instaurano tra tifoserie avverse e creano le condizioni per un cambiamento dell'oggetto della violenza. Il nemico non è più il gruppo ultras avversario ma lo Stato e le sue agenzie di controllo sociale, in special modo la polizia.

Attraverso un costante riferimento agli autori italiani che si sono occupati di calcio (*in primis* Alessandro Dal Lago e Antonio Roversi), Scandurra collega a questa storia generale la storia particolare della curva bolognese Andrea Doria e dei cambiamenti che ha conosciuto nel corso del tempo. La ricostruzione delle diverse generazioni ultras consente di cogliere alcune differenze con il caso inglese, primo tra tutti l'interclassismo dei suoi elementi e la forte e carismatica presenza femminile in un mondo comunque regolato da simboli e codici di comportamento maschilisti. Un ulteriore elemento di differenziazione sta nel ritardo con cui si avvia in Italia una politica repressiva: sono infatti gli anni Novanta, periodo in cui nel Paese si potevano ancora contare tra i duecento e i trecentomila ultras, che vedono esercitarsi una prima stretta sul tifo estremo.

La descrizione dei rituali che

occorrono prima, durante e dopo la partita, delle riunioni settimanali, della preparazione delle trasferte e dei cori consente inoltre di tracciare due prime e provvisorie conclusioni. In primo luogo, sebbene la curva calcistica abbia dei tratti distintivi che possono spingerci a definirli come una sottocultura, Scandurra ci esorta a non considerare lo stadio come un universo chiuso, autonomo e omogeneo al suo interno. La tifoseria ha infatti collegamenti con altre realtà ultras sparse sul territorio italiano, allaccia gemellaggi e rompe alleanze estendendo la sfera di azione ben oltre la città di Bologna; la stessa curva è inoltre frazionata in gruppi differenti, fondati da leader appartenenti a generazioni diverse oppure da capi ultras più anziani fuoriusciti da precedenti formazioni.

In secondo luogo, le interviste riportate nel testo mostrano come i tifosi organizzati ricostruiscano narrativamente un legame con alcuni luoghi di Bologna, come la bocciofila a fianco dello stadio, punto di incontro di uno dei più noti gruppi ultras cittadini; questo è lo spunto che consente loro di rappresentarsi come gli ultimi portatori della "bolognesità", dell'identità cittadina. Ciò avviene anche perché, a differenza di quanto si possa pensare, lo stadio non è per i giovani la prima risorsa aggregativa, ma il risultato di un processo di socializzazione alla vita di gruppo che inizia altrove in specifici punti della città: il quartiere, il bar all'angolo, il centro giovanile. È in questi ambienti che i giovani conoscono per la prima volta sia i codici legati al mondo ultras, sia le abitudini e le forme di costruzione dell'identità locale. In questo senso si spiega il fatto che i fondatori dei più conosciuti gruppi della curva siano generalmente appartenenti allo stesso quartiere.

Il tema della violenza è trattato in modo molto articolato. La sua analisi ruota attorno a una fondamentale domanda di partenza, esposta chiaramente nel terzo e conclusivo capitolo: è possibile parlare di un movimento ultras? Le interviste che Scandurra

presenta nel testo sembrano confermarne la presenza, quantomeno a partire dalla svolta repressiva degli anni Novanta e soprattutto in seguito alle nuove norme sulla sicurezza degli anni Duemila, che hanno introdotto la tessera del tifoso e un aumento esponenziale dei Daspo, il divieto di accesso allo stadio per chi è stato fermato in situazioni di scontro con polizia o tifosi avversari. Questi fatti, unitamente a episodi come lo scandalo di Calciopoli, sembrano effettivamente aver coagulato le tifoserie in una denuncia della mercificazione del gioco e dell'esasperata repressione del tifo organizzato; lo slogan "Contro il calcio moderno", comparso negli stadi di tutto il Paese, si propone come una sua sintesi plastica.

D'altro canto, le dimensioni del conflitto e del potere non si manifestano solo nella dialettica tra ultras e istituzioni statali ma all'interno degli stessi stadi e delle singole curve. L'analisi socio-spaziale che Scandurra produce circa la curva Andrea Doria mostra come siano continuamente all'opera conflitti, simbolici o fisici, volti a ottenere il controllo della zona centrale e più bassa della curva, considerata dai tifosi il cuore pulsante dello stadio. In altre situazioni il conflitto può essere scatenato dalla diversa relazione che i vari gruppi di tifosi bolognesi intrattengono con tifoserie "nemiche" o gemellate. Ancora una volta, dunque, l'apparente omogeneità della curva si dissolve a uno sguardo ravvicinato.

Non è inoltre possibile associare rigidamente alcun connotato ideologico a questo fenomeno: se è corretto riconoscere un certo spostamento a destra di alcune curve storicamente di sinistra, cionondimeno diventa impossibile applicare rigidamente le categorie politiche a un mondo così multiforme. Il conflitto all'interno della curva, in sostanza, è territoriale più che ideologico.

La conclusione del testo è provocatoria e apre a nuovi percorsi di ricerca nel contesto italiano. A partire dagli anni Ottanta, dice Scandurra, la violenza è stata gradual-

mente espulsa da qualsiasi contesto politico legittimo; allo stesso tempo, lo Stato l'ha esercitata (anche) nello spazio dello stadio sia a livello simbolico tramite un processo di costruzione degli ultras come "classe pericolosa", sia a livello normativo e di pratiche mediante dispositivi come Daspo, tessera del tifoso, divieti di trasferta, partite a porte chiuse, tornelli agli ingressi. Questi processi invitano a osservare la crescente gestione dell'evento sportivo in chiave securitaria e "militare" e a interpretare la violenza ultras come una risposta adattativa al mutare delle condizioni di contesto.

La violenza e il conflitto, inoltre, sono sia esercitati sia retoricamente richiamati, dai tifosi, come il principio regolatore delle dinamiche che intervengono nelle curve calcistiche e nelle relazioni tra tifoserie. Lunghi dall'essere relegata nello spazio del proibito, la violenza negli e fuori dagli stadi è invece sacralizzata dai tifosi attraverso una sua regolamentazione, una sua evocazione narrativa e una sua perpetuazione nello scontro fisico. Lo stadio è uno dei pochi luoghi rimasti in Italia in cui la violenza è ancora al centro di pratiche rituali e oggetto di un processo di legittimazione in quanto principio di creazione di relazioni sociali. Ciò solleva un dilemma che ha a che fare con la politica della rappresentazione. L'autore infatti dichiara di voler condurre un'analisi il più possibile libera da attribuzioni valoriali, ma nel momento in cui la violenza è rappresentata come una risposta alla repressione statale e un principio di regolazione delle relazioni sociali, dove si pone il limite tra l'esplicita assenza di giudizio e un atteggiamento implicitamente condiscendente verso gli ultras? Va tuttavia dato atto del coraggio di Scandurra nello studiare un argomento controverso e nel tener fede alle premesse del suo lavoro; l'ipotesi di partenza appare infatti ben fondata e consente di ipotizzare nuovi filoni di ricerca che riprendano in mano le domande sollevate dal testo. (*Stefano Pontiggia*)



FERDINANDO FAVA, *In campo aperto. L'antropologo nei legami del mondo*, Meltemi, Milano 2017, pp. 164, ISBN 978-88-8353-719-6

Attraverso un'immagine chissà imprudente, il rapporto dell'antropologia con il metodo dell'osservazione partecipante può essere associato al disturbo della spersonalizzazione caro al protagonista del romanzo *La nausea* di Jean Paul Sartre: come quest'ultimo si osserva allo specchio tanto intensamente sino al punto di non riconoscersi («Se ti guardi troppo allo specchio, ci vedrai una scimmia», è il monito disubbidito della zia Bigeois – p. 19), così la peculiare attitudine riflessiva della nostra disciplina è arrivata a spogliare di significato, guardando se stessa, l'unica sua sicurezza metodologica, uno dei capisaldi della propria identità. Non si scandalizzino i critici post-moderni ancora attivi. Se, da buoni professionisti della cultura, per identità intendiamo una somma di auto ed etero rappresentazioni, è difficile negare che l'osservazione partecipante costituisca il *marker* con il quale, dall'esterno del nostro campo di studi, continui a essere riconosciuta la presenza di un antropologo al lavoro.

Da Malinowski in poi, novant'anni di analisi hanno decostruito e de-essenzializzato una nozione ossimo-

rica, problematica e impraticabile. Novant'anni hanno accompagnato un ripensamento epistemologico delle fondamenta dell'antropologia. Da questo punto di vista – qui subito in parte mi contraddico – l'osservazione partecipante certo non costituisce più la nostra principale auto rappresentazione, sebbene essa sia ancora insegnata e praticata in molti ambienti accademici e non. Eppure, tolta quella nozione, non siamo stati in grado di imporre un sostituto. Il disturbo della spersonalizzazione non ha trovato una ricomposizione, si potrebbe dire. In luoghi non più esotici oppure vicini alle nostre case, agli occhi degli altri scienziati umani siamo rimasti quelli in grado di piantare la tenda e cogliere il punto di vista dei nativi. In barba a chi ha voluto definirci ingenui amanuensi, impregnati etnografi, osservatori della partecipazione e così via (mi riferisco chiaramente alla celebre citazione di Clifford Geertz: «Che cosa fa l'etnografo? – Scrive!», apparsa nel 1987 nel suo *Interpretazione di culture*, p. 29; al saggio del 1991 di Barbara Tedlock «From Participant Observation to the Observation of Participation», *Journal of Anthropological Research* n. 47 e al saggio del 1995 di Olivier de Sardan, «La politique du terrain. Sur la production des données en anthropologie», *Enquête* n. 1).

Mi si perdoni la generalizzazione. Con essa non vorrei farmi paladino di una visione conservativa della mia precaria professione. Piuttosto, vorrei mettere sul piatto una domanda, provare a ragionare su un'inquietudine scientifica: oltre il postmodernismo e il post-strutturalismo, oltre lo scetticismo radicale, come ricomporre i frammenti sparsi di questo «disturbo della spersonalizzazione antropologica»?

Nel libro *In campo aperto. L'antropologo nei legami del mondo* (Meltemi, Milano 2017), Ferdinando Fava articola un'indagine densa, che può rispondere in altri termini al quesito sollevato. Il richiamo a Sartre non è casuale. Il testo apre infatti con un passaggio della *Critica*

ca della ragione dialettica e lo rende sponda analitica, sfondo evocativo, “spirito guida” lungo l'intera riflessione: «La ricerca è un rapporto vivente tra uomini [...]. Infatti il sociologo e il suo oggetto formano una coppia in cui ciascuno deve essere interpretato attraverso l'altro e il cui rapporto stesso deve essere decifrato come un momento della storia» (p. 21). La citazione di Sartre è collegata da Fava alla domanda al centro del lavoro del suo misconosciuto (almeno in Italia) maestro, Gérard Althabe: «Chi sono io per i miei interlocutori?» La citazione e la domanda di ricerca, prese insieme, forniscono a Fava l'opportunità di definire il gesto antropologico in maniera innovativa. L'accento viene posto sull'interazione, ossia sulle modalità attraverso cui i soggetti implicati permettono il farsi e il disfarsi di una relazione investigativa.

Procediamo con ordine. Come suggerito nella prefazione di Alberto Sobrero, il testo non andrebbe letto da solo, ma affiancato alla monografia dello stesso autore, *Lo Zen di Palermo. Antropologia dell'esclusione* (Franco Angeli 2008): «I due libri si incrociano in un discorso comune, senza che l'uno [...] sia semplicemente la teoria e che l'altro sia semplicemente la sua messa in prova», scrive l'antropologo romano (p. 16). Tuttavia, tra lo *Zen di Palermo* e *In campo aperto* – aggiungerei io – ci sono circa dieci anni di riflessioni. Il libro in questione entra quindi in dialogo non esclusivamente con la nota etnografia di Fava, ma rappresenta piuttosto il punto di arrivo di un percorso arricchitosi ricorsivamente grazie alla stesura di più saggi, a contatto con mondi accademici disparati (Ferdinando Fava è professore nell'Università di Padova e ricercatore titolare al Laboratoire Architecture Anthropologie dell'École d'Architecture de Paris-la-Villette. È stato *guest lecturer* in Francia, Olanda, Brasile, Cuba, Messico, Austria, Finlandia, Polonia e Argentina).

Solo in quest'ottica è possibile comprendere appieno la critica

alla classica sistematizzazione di Raymond Gold delle relazioni sul campo, apparsa nel 1958 su *Social Force*, con cui Fava apre il primo capitolo, lasciandola però in parte sottointesa («Roles in Sociological Field Observation», n. 36, pp. 217-223). Tale sistematizzazione permette di distinguere tra i ruoli *primari* e i ruoli *minori* della ricerca sociale. I primi sono quelli effettivamente funzionali alla raccolta di informazioni e si dividono in: *complete participant* e *complete observer* per quanto riguarda l'indagine nascosta, occultata [*covert*]; *participant as observer* e *observer participant* per quanto riguarda l'indagine esplicita, dichiarata [*overt*]. I secondi corrispondono invece ai ruoli comunque assumibili dal ricercatore sul campo, ma non legati direttamente alla raccolta di informazioni, come ad esempio l'amico, il collega, la persona “seduttiva”. Fedele al proprio presupposto epistemologico di stampo positivista, Gold predilige l'utilizzo dei ruoli primari. La relazione ideale tra studioso e informatore presuppone una distanza oggettivante. Di conseguenza, è necessario dosare attentamente l'impiego dei ruoli minori al fine di non trasformarsi in nativi [*going native*], quindi colludere eccessivamente con i propri oggetti di analisi.

La prospettiva relazionale di Fava ribalta questa impostazione. Non lo fa tuttavia, come invece sostenuto tra gli altri dai coniugi Adler in un più recente lavoro (*Membership Roles in Field Research*, Sage 1987), semplicemente invertendo la priorità dei ruoli, rendendo primari quelli minori in funzione di un'ipotetica inclusione del ricercatore in un gruppo sociale, ossia del suo tramutarsi in nativo – famosa da questo punto di vista l'esperienza di Frank Hamilton Cushing tra gli zuñi del New Mexico – ma sconvolgendo il presupposto scientifico alla base dell'inchiesta.

In questo preciso punto entra in scena la figura di Gérard Althabe. È infatti l'opera dell'antropologo francese che permette a Fava di spostare il centro di gravità epistemologico

dell'antropologia. Per Althabe la preoccupazione non consiste più nel definirsi come un ricercatore in rapporto a degli attori sociali, ma nel cogliere come quegli attori definiscano il ricercatore in rapporto a se stessi, *implicandolo* nella propria rete di relazioni sociali: «l'esplorazione del senso di questa attribuzione renderà possibile la comprensione di quanto è in gioco», scrive Fava (p. 49). Richiamando la metafora iniziale, è come se Althabe prendesse lo specchio spersonalizzante e lo capovolgesse, o come se afferrasse il proprio interlocutore e si riflettesse insieme a lui davanti a esso.

Fava non si limita tuttavia a riproporre acriticamente le teorizzazioni del suo maestro, per altro ritroso nel formularle all'interno delle sue numerose etnografie. Piuttosto, le ricostruisce attraverso un processo "archeologico" e "genealogico" che percorre le fasi del suo pensiero, confrontandole al tempo stesso con riflessioni di altri pensatori, spesso lontani dal *mainstream* della ricerca sociale (Oltre a Sartre, Gold e ai coniugi Adler, Fava dialoga, tra gli altri, con l'opera di Lourau, Lapassade, Hess, Lederman, Spencer e Davies, McIntyre).

I più attenti individueranno in questa impostazione relazionale echi della tradizione riflessiva e dialogica della disciplina antropologica. Dopo *Scrivere le culture* (James Clifford e George Marcus 1986), più o meno in concomitanza con la pubblicazione del saggio dei coniugi Adler, il ruolo dell'etnografo inizia a essere esaminato e discusso in profondità. Viene progressivamente privilegiato un approccio alla ricerca orizzontale e polifonico. L'etnografia diviene gradualmente un prodotto più frammentato e complesso. Arturo Escobar lo spiega bene nel 1993, recensendo un famoso testo di Richard Fox. Egli sottolinea come l'antropologia abbia avuto bisogno di "riconquistare" se stessa, ritrovare una nuova posizione nel mondo reale: «L'antropologia [...] è molto più che lavoro di campo ed etnografia», scrive l'autore di origini colombiane («The Limits of

Reflexivity», in *Journal of Anthropological Research*, XLIX, n. 4, p. 378). Un anno dopo, Kirsten Hastrup e Peter Hervik ribadiscono il concetto: «Il materiale etnografico è composto da molto di più che sole parole» (*Social Experience and Anthropological Knowledge*, Routledge, p. 6). La metafora testuale fino allora dominante viene vinta. Gli eventi linguistici si convertono in una delle componenti del materiale offerto dal campo, non l'unica. L'accento viene posto sull'*esperienza* piuttosto che sull'esclusivo dialogo. È dagli sviluppi di questa presa di coscienza che si affermerà anche l'approccio fenomenologico in antropologia (si veda il saggio del 2011 di Desjarlais e Throop, «Phenomenological Approaches in Anthropology», in *Annual Review of Anthropology*, n. 40).

Eppure Fava accenna soltanto a questa tradizione, considerando appena alcuni dei suoi autori. La motivazione in realtà è semplice. Il dibattito sul ruolo dell'etnografo dagli anni Ottanta non intacca sostanzialmente i presupposti epistemologici della disciplina, ma si converte in una discussione sul metodo di restituzione dei prodotti della ricerca. La riflessività e la dialogicità confluiscono in una questione di metodo. Al centro del discorso viene riposizionato ancora una volta l'antropologo.

Anticipando temporalmente quella svolta interpretativa e dialogica degli anni Settanta e Ottanta, e opponendosi al tempo stesso allo strutturalismo e marxismo francesi, Althabe realizza invece una vera e propria "rivoluzione copernicana". L'esperienza (del ricercatore) lascia spazio all'interazione. Il campo diviene processo relazionale. Il lavoro etnografico non consiste allora nel raccogliere informazioni senza contaminazioni, né nel mettersi nei panni degli altri, né tantomeno nello sperimentare metodi di scrittura creativa.

L'antropologo sul campo apprende modi di costruire *rapporti sociali* attraverso un rapporto d'inchiesta, schermo proiettivo dei processi analizzati. Il ricercatore si definisce grazie agli eventi di accesso

al campo, che condizionano l'indagine in maniera dinamica, mutevole, perciò temporalmente definita. L'implicazione dell'antropologo nel campo impianta un legame emergente tra ricercatore e interlocutori, ossia una forma di relazione non riducibile ad altre, dalla quale affiorano obblighi e attese. L'implicazione è l'elemento "analizzatore" – sostiene Fava – il principio che autorizza l'indagine etnografica. Vengono meno le basi epistemologiche e le opzioni metodologiche dell'osservazione partecipante, ma s'impone al tempo stesso un'alternativa.

Al di là della riflessione teorica, il testo di Fava apre a mio avviso a due importanti direzioni investigative. La prima è di ordine metodologico. Sposato l'invito ad abbracciare un approccio relazionale, quali strumenti d'analisi si rivelano più utili per avvicinarsi a un determinato contesto sociale? Per rispondere a tale domanda mi si permetta di citare la mia attuale esperienza di campo. Dal mese di gennaio 2017 lavoro in un quartiere marginale di Milano con un progetto di ricerca sulla relazione tra spazio urbano e dimensioni culturali della violenza (Università di Padova, Dipartimento DISSGeA). La prospettiva che sto tentando di applicare è appunto quella dell'implicazione. Ho quindi impostato un lavoro etnografico aperto a diverse direzioni d'analisi, lasciandomi condurre lungo i solchi tracciati dalle relazioni che di volta in volta ho instaurato con i miei interlocutori. Col passare delle settimane ho notato come la modalità del mio coinvolgimento influiva non solamente sulla costruzione del mio ruolo, ma anche sulla definizione dei miei strumenti d'analisi. È così che, accanto alle classiche interviste semi-strutturate o biografiche, ho avuto interlocutori che hanno preferito narrare la loro storia consegnandomi un Compact Disc pieno di fotografie o una lettera stampata, passeggiando al mio fianco e indicandomi luoghi dal loro punto di vista significativi, oppure rappandomi una canzone. La produzione sociale

del mio ruolo ha quindi interessato non solamente la mia soggettività, ma anche la “cassetta degli attrezzi” con cui mi sono trovato a operare. Rispetto a esperienze passate di ricerca, in cui spesso ho privilegiato l'utilizzo etero diretto di strumenti “partecipativi”, la mia disposizione all'ascolto ha permesso in questo caso ai miei interlocutori di scegliere il modo che ritenevano più consono per potersi raccontare. La domanda qui indicata è perciò mal posta. In ottica relazionale non esistono, a priori, strumenti d'analisi migliori o peggiori. Lo strumento d'analisi diviene al contrario parte del processo interattivo, co-costruito insieme ai propri interlocutori.

Questa conclusione si collega alla seconda direzione investigativa, che riguarda più direttamente il campo applicativo della disciplina antropologica. Secondo la prospettiva relazionale, infatti, l'unico obbligo richiesto allo scienziato sociale è, almeno inizialmente, la disposizione all'ascolto, la capacità di accettare e impostare un atteggiamento aperto alla conoscenza dell'altro. Ciò ha come risultato immediato la possibilità di “lasciar essere” i propri interlocutori. È chiaro quindi come tale prospettiva si opponga a una dimensione trasformativa della ricerca, o meglio a una dimensione trasformativa calata dall'alto, esterna, *top-down*. La dimensione trasformativa si scopre al contrario “incoativa” al gesto antropologico, esprimendo quindi il suo stesso principio: «La dimensione trasformativa richiesta alla pratica del ricercatore, passata al vaglio critico dell'implicazione, smaschera pure quella dimensione di onnipotenza che attanaglia ogni progetto di conoscenza che vuole trasformare ingenuamente il mondo [...]. La trasformazione, infatti, è ricondotta all'interno del gesto antropologico, come un esercizio di relazione più modesto ma reale che, per il suo accadere stesso [...] partecipa [...] alla trasformazione dell'oggetto nel momento stesso in cui lo costituisce» (p. 32).

L'esito risulta scandaloso, se

non drammatico, per chi, da anni – progettisti, *urban planners*, ricercatori sociali orientati all'azione – si interroga sulle dimensioni della partecipazione e dell'applicazione. Ma, il dubbio è d'obbligo, alla luce di quanto esposto, può davvero l'implicazione possedere *agency* in se stessa? Può il cambiamento essere ricondotto principalmente all'interno del gesto antropologico, esaurirsi in un esercizio relazionale trasformativo per il suo stesso accadere? Il quesito non sembra trovare una soluzione definitiva. Nell'epilogo di *In campo aperto* Fava articola tuttavia una risposta, accennando al contributo che una pratica di ricerca così compresa offre per pensare il rapporto tra epistemologia ed etica. La ricerca diviene in sé sede generativa di comprensione di un “bene comune” all'antropologo e al suo interlocutore. Ciò nonostante, possiamo accontentarci davvero solamente della produzione di un sapere critico e coscientizzante? Il rischio non è di spersonalizzarci nuovamente di fronte allo specchio, accanto ai nostri intervistati questa volta? Abbandonare un'ideologia trasformativa non coincide in maniera inevitabile con la perdita dell'identità della nostra disciplina, sembra suggerire giustamente Fava.

Infine, è davvero possibile e utile rinunciare completamente al ruolo di attivazione, catalizzazione, coordinamento di processi attraverso la ricerca? Optare per una risposta negativa significa aprirsi a ulteriori opzioni metodologiche: come coniugare in questo caso un approccio relazionale, la prospettiva dell'implicazione, a una pratica se non militante, almeno socialmente impegnata? Propendere per una risposta affermativa significa invece rifiutare consapevolmente il controllo del processo investigativo. Solo la sperimentazione ripetuta di questo ancor poco conosciuto orientamento antropologico e l'assunzione dei suoi rilevamenti critici potranno sviluppare una sintesi fruttuosa. (Paolo Grassi)

Abstracts

LUCA RIMOLDI

Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale
Università degli Studi di Milano-Bicocca
luca.rimoldi@unimib.it

Ristoratori e social media.

La costruzione sociale della qualità nelle Botteghe Storiche di Milano

Il dibattito contemporaneo in materia di cibo si è concentrato soprattutto sui processi e sulle tecniche di produzione dei prodotti, ha analizzato le aspettative e i desideri dei consumatori e le relazioni dirette tra produttori e consumatori. Tuttavia, le retoriche e le pratiche che costruiscono la qualità dei ristoranti sono state spesso lasciate ai margini. Che cosa costruisce socialmente la 'qualità' di un ristorante dal punto di vista dei ristoratori? L'articolo chiarisce come, tra i ristoratori delle Botteghe Storiche milanesi, la categoria di qualità trovi un nuovo spazio online, spesso sovrapponendosi e confondendosi con una più generale idea di comunicazione. Attraverso l'analisi di documenti, osservazione partecipante e interviste semi-strutturate, l'articolo mostra come le relazioni che si creano con gli avventori sui social media costruiscano, nelle narrazioni dei ristoratori, la qualità dei rispettivi ristoranti.

Parole chiave: Etnografia; Cibo; Social media; Botteghe storiche; Milano.

Restaurateurs and Social Media

The Social Construction of Quality in Milanese Historical Workshops (Botteghe Storiche)

Current anthropological and sociological debates on food have mainly focussed on the processes and techniques of food production, on consumers' expectations and wishes, and on the direct relationships between producers and consumers. In contrast, little attention has been paid to the rhetoric and social practices that construct the quality of restaurants.

Drawing on the analysis of documents, participant observation and interviews, this article hopes to contribute to

filling this research gap by exploring the multiple aspects that socially construct the "quality" of some restaurants recognised by the Municipality of Milan as 'Botteghe storiche' (Historical Workshops). Tracing, in particular, the social uses of the category of "quality" – often mixed up with a general idea of communication – this article shows how the relationships between restaurateurs and customers using social media construct, in the narratives of the restaurant owners, the quality of their restaurants.

Keywords: Ethnography; Food; Social Media; Botteghe storiche; Milan.

SILVIA SEGALLA

Dipartimento di Filosofia, Sociologia, Psicologia, Pedagogia Applicata
Università degli Studi di Padova
silvia.segalla@hotmail.it

Fatto in casa.

Definizioni e ridefinizioni della qualità a tavola

Il successo della cucina tradizionale rimanda alla frequente associazione tra qualità del cibo e qualità della vita. Nel panorama italiano, l'impronta casereccia di trattorie e osterie rappresenta il simbolo di una cucina e di uno stile di vita legati alla tradizione e ottiene un grande successo sia tra i frequentatori locali, sia tra i turisti stranieri. Nonostante l'estetica spesso casalinga e rurale, nel corso dei decenni questi locali hanno subito vistose trasformazioni, dovute ai cambiamenti sociali, ambientali e normativi avvenuti nella seconda metà del Novecento, che hanno portato a una ridefinizione del concetto di qualità alimentare. Lo scopo di questo articolo è analizzare due diverse rappresentazioni della qualità alimentare: quella veicolata nelle interviste effettuate con donne anziane che hanno lavorato in osterie e trattorie a conduzione familiare e quella che emerge dai cambiamenti che i loro locali sono stati chiamati a effettuare.

Parole chiave: Cucina tradizionale; Qualità; Donne; Osterie; Igiene.

Home made.

Defining and redefining food quality

The success of traditional cuisine is linked to a frequently drawn association between the quality of food and the quality of life. In the Italian culinary landscape, the homely style of trattorie and osterie represents the symbol of traditional cuisine and life-style and obtains a great success both among Italian goers and foreign tourists. Despite their homely, rural and traditional appearance, since their “golden age” (50s and 60s) these establishments had undergone great transformations. The social, environmental as well as normative transition of the second half of the twentieth century redefined the concept of “food quality”. The aim of the article is to analyse two different conceptualizations of food quality: the one which is conveyed by a series of interview collected with elderly women who worked in family run trattorie, and the one which emerges from the transformation requested to their eateries.

Keywords: Traditional cuisine; Quality; Women; Osterie; Hygiene.

MANUELA TASSAN

Dipartimento di Scienze Umane per la Formazione
“Riccardo Massa”

Università degli Studi di Milano Bicocca
manuela.tassan@unimib.it

Cibo “naturale” e food activism.

Il consumo critico in due Gruppi di Acquisto Solidale nell’area milanese

A partire da una ricerca etnografica condotta in due Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) dell’area milanese, l’articolo indaga le peculiari connotazioni che assume il binomio naturalità-qualità del cibo nel mondo del consumo critico. In particolare, si intende mostrare come il “cibo naturale” costituisca una “meta-categoria” alimentare complessa e sfaccettata che sottende differenti concezioni culturali della “naturalità” variamente connesse ai processi di costruzione delle soggettività individuali. Analizzando questa modalità collettiva di “fare la spesa”, verranno inoltre prese in esame le critiche mosse dai gasisti (i membri dei GAS) e da alcuni loro fornitori “neorurali” nei confronti del cibo “biologico”, inteso come forma di “istituzionalizzazione della naturalità” considerata dispendiosa e inefficace.

Parole chiave: Cibo naturale; *Food activism*; Consumo critico; Gruppi di Acquisto Solidale (GAS); neoruralità.

“Natural” food and food activism.

Critical consumption in two Solidarity Purchase Groups of the Milanese area

Starting from an ethnographic research conducted in two Solidarity Purchase Groups (Gruppi di Acquisto Solidale, GAS) of the Milanese area, this article investigates the peculiar connotations assumed by the association between naturalness and quality of food in the world of critical consumption. In particular, I intend to show how “natural food” represents a complex and multifaceted food “meta-category” that subtends different cultural conceptions of “naturalness” variously connected to the processes of construction of individual subjectivities. Moreover, analysing this collective way of provisioning, I will focus the attention also on the criticism expressed by “gasistas” (GAS’ members) and some of their “neo-rural” suppliers towards “organic” food, conceived as an expensive and ineffective form of “institutionalization of naturalness”.

Keywords: Natural food; Food activism; Critical consumption; Solidarity Purchase Groups; Neo-rurality.

ALICE BROMBIN

Instituto de Investigaciones Antropológicas
Universidad Nacional Autónoma de México UNAM
alice.brombin@gmail.com

Ripensare la dieta mediterranea.

Pratiche alimentari tra sobrietà e autosufficienza in alcuni ecovillaggi italiani

Sulla base di una ricerca etnografica condotta tra gli ecovillaggi italiani incentrata sulle pratiche di autosufficienza e autoproduzione alimentare che definiscono la fisionomia di queste particolari comunità ecologiche, l’articolo proposto mira a decostruire la narrazione che solitamente si dà della così detta “dieta mediterranea”, mettendo in luce la complessità e l’ampia stratificazione di significati che concorrono a definire non solo uno specifico stile alimentare ma anche le nozioni di benessere e qualità della vita. Negli ecovillaggi, lo stile di vita mediterraneo si traduce nella riscoperta del rapporto profondo che lega il “sociale” al “naturale” a partire dalla condivisione del lavoro agricolo e dei processi di trasformazione e manipolazione del cibo.

Parole chiave: Dieta mediterranea; Ecovillaggi; Benessere; Sostenibilità; Movimenti sociali.

*Rethinking the Mediterranean Diet.
Food Practices in Italian Ecovillages*

This paper aims to deconstruct the narration usually ascribed to the so called “Mediterranean diet” on the basis of an ethnographic research focused on self-sufficiency and self-food production practices that take place in Italian ecovillages. Moreover, the complexity of meanings that contributes to define a specific food style, as well as the notions of well being and quality of life is pointed out. Within ecovillages, the adoption of a Mediterranean life-style refers to the re-discover of the deep connection that ties together the “social” and the “natural”, starting from the sharing of agricultural activities and processes of food production.

Keywords: Mediterranean diet; Ecovillages; Well-being; Sustainability; Social movements.

MICHELA BADI

Dipartimento di Scienze della Formazione, Scienze Umane e della Comunicazione Interculturale
Università degli Studi di Siena
michelabadii@hotmail.com

Tra patrimonio e sostenibilità.

Processi di costruzione della qualità nelle vitivinicolture del Chianti Classico

Il contributo si propone di esplorare come i recenti paradigmi della sostenibilità si inseriscono negli scenari della patrimonializzazione e nei processi di costruzione della qualità ad essi connessi, nel contesto vitivinicolo del Chianti Classico in Toscana. Il saggio prende in esame il caso delle produzioni bio come segmento di odierne pratiche sostenibili, in particolare le pratiche e i discorsi mediante i quali i viticoltori legittimano le proprie visioni di viticoltura, anche in relazione al quadro politico-identitario locale di ridefinizione dell'identità patrimoniale del prodotto. Il quadro che ne emerge, anche di lungo periodo, è di una trasformazione e rinegoziazione dei valori tradizionali regolanti la 'qualità', oggi frammentata in diverse visioni non più riconducibili ai soli dispositivi della valorizzazione locale.

Parole chiave: Vitivinicoltura; Patrimonio; Biologico; Qualità; Sostenibilità.

Between Heritage and Sustainability.

Quality Construction Processes in the Chianti Classico Vinicultures

The article aims at exploring how sustainability paradigms have been influencing quality criteria in the frame of wine

heritage processes in the Chianti Classico area, in Tuscany. The essay focuses on the organic vineyard productions – as a specific case-study dealing with sustainability principles –, particularly the practices and discourses through which wine-makers affirm their viticulture visions also in relation to the political and identitarian struggles redefining the wine heritage values in the locality. The emerging frame shows a long-period transformation of traditional devices regulating ‘quality’, today fragmented into plural visions no more leading with local parameters only.

Keywords: Wine culture; Heritage policies; Organic; Quality; Sustainability.

PAOLO GUSMEROLI

Dipartimento di Filosofia, Sociologia, Pedagogia e Psicologia Applicata
Università degli Studi di Padova
paolo.gusmeroli@unipd.it

Patrimonializzazione e distinzione del vino.

Uno studio di caso in Veneto

Questo articolo indaga il rapporto tra *quality turn* e strategie di accumulo di capitale culturale, a partire da una ricerca etnografica svolta tra produttori di vino in Veneto. Si analizzano due casi esemplari. Il primo è rappresentato dall'esperienza narrata di un vignaiolo 'tradizionale', in accordo con l'immaginario di 'un'aristocrazia contadina' da scoprire. Nel secondo caso si considera la narrazione di un imprenditore vinicolo modernizzatore, che interpreta vino e territorio rivolgendosi a una clientela esperta di classe media e d'élite, sia urbana che globale. A partire da questi due casi emblematici si riflette sul significato sociale, culturale ed economico dell'intreccio tra patrimonializzazione dei beni rurali e distinzione sociale dei vini e delle aziende.

Parole chiave: Distinzione; Quality turn; Vino; Mercato; Capitale culturale.

Heritagization and distinction of wine.

A Case study in Veneto (North Italy)

This paper investigates the relationship between quality turn and cultural capital accumulation strategies, starting from an ethnographic research conducted among wine producers in Veneto. We analyze two exemplar cases. In the first, we consider the social experience of a 'traditional' vigneron, which is consistent with the imagery of a 'peasant aristocracy' to be discovered. In the second, we consider the narrative of a 'modern' wine entrepreneur, which interprets wine and territory according to the expectations of

an expert middle-class and elite clientele, both urban and global. Starting from these emblematic cases, we reflect on the social, cultural and economic significance of the intertwining between the 'heritagization' of rural goods and the social distinction of wines and wineries.

Keywords: Distinction; Quality turn; Wine; Market; Cultural capital.

GIULIA STORATO
Dipartimento di Filosofia, Sociologia, Pedagogia e Psicologia applicata
Università degli Studi di Padova
giuliasitora@gmail.com

Bambine e bambini tra bigoli della nonna e pizza al curry. Narrazioni e racconti sul cibo a scuola

Questo contributo si focalizza sui diversi significati che il cibo e le pratiche ad esso connesse possono assumere per il bambino. Tradizionalmente assunto come veicolo alla sua socializzazione e come dominio dell'adulto, unico autorizzato a giudicarne la qualità e quantità, il cibo è qui interpretato come spazio di *agency* e di negoziazione e come veicolo che consente l'esplorazione di diverse appartenenze, intese come espressioni di radicamenti, e sradicamenti, alla famiglia e al territorio. Attraverso l'analisi dei racconti riferiti al cibo di alcuni bambini e bambine è possibile cogliere sia l'insieme delle relazioni, pratiche, linguaggi che contribuiscono a definire le loro forme di appartenenza, sia la loro *agency* nel resisterle e trasformarle.

Parole chiave: Cibo; Bambini; Agency; Appartenenze; Famiglia.

Children among grandma's bigoli and pizza with curry. Narratives and tales on food at school

In this contribution, I will focus on different meanings that food, and food-practices, can assume for a child. Food has been traditionally interpreted as a vehicle for the child's socialization and as an adults' dominium, due to their exclusive authority to judge its quality and quantity. By contrast, food is here interpreted as a space of agency and negotiation and as a vehicle that allows the exploration of different belongings, interpreted as experiences of rooting and of uprooting within the family and the territory. Through the analysis of the children's tales on food, it is possible to gather both the relationships, practices, languages that define the children's belongings and their agency in resisting and transforming them.

Keywords: Food; Children; Agency; Belongings; Family.

FRANCA BIMBI
Dipartimento di Filosofia, Sociologia, Pedagogia e Psicologia Applicata
Università degli Studi di Padova
franca.bimbi@unipd.it

Malate di sazietà, prigioniere dell'abbondanza? Una dieta autogestita, tra malattia cronica e ridefinizione biografica

Il cambiamento di regime alimentare obbligato da una malattia cronica implica la responsabilità quotidiana per un "lavoro sulla malattia" che investe il corpo e le emozioni. Un gruppo di sette donne, tra cui l'A., sofferenti di diabete 2, e attualmente non trattate con insulina, sono impegnate nell'autogestione della loro dieta e ne elaborano personali interpretazioni in un percorso che si confronta anche con la 'Dieta Mediterranea'. Sono "malate di sazietà" che vivono circondate da abbondanza di cibo. Mescolando nel racconto esperienze, memorie e *expertise* intergenerazionali, queste donne riconoscono nelle loro biografie i segni del "trapianto" di un capitale culturale che, dalle cucine povere del passato, si riverbera oggi sulle prescrizioni mediche e sugli stili alimentari, ridefinendo pratiche, gusti e culture. L'etnografia, e l'auto-etnografia, mettono in luce la ricomposizione di un'illusione biografica di vita sana, in cui le strategie per un'alimentazione adeguata e per una dieta su misura si confrontano con i rischi e le discontinuità prodotte dalla malattia.

Parole-chiave: Malattia cronica; Dieta Mediterranea; Lavoro sulla malattia; Autogestione della dieta; Ridefinizione biografica.

Suffering from satiety, surrounded by food abundance? A self-managed diet between chronic illness and biographical redefinition

The control of a chronic disease, when requiring a severe diet modification, entails daily responsibility for an "illness work" that involves body and emotions. The article presents the A.'s account about her auto-ethnographic path together with a group of six women, all with type 2 diabetes and currently not under insulin therapy. These women, suffering from "unhealthy satiety", are surrounded by abundance of food. They are engaged in the self-management of their own diets and also develop personal interpretations of the Mediterranean Diet. The group shares experiences, memories and intergenerational expertise, recognizing in their biographies traces of the "cultural transplantation" which reverberate from the poor cuisines of the past to today's medical prescriptions and eating styles, redefining practices, taste and cultures. Ethnography and auto-ethnography highlight the recon-

structions of biographical illusion of healthy life in which strategies for an appropriate eating and a tailored diet are confronted with risks and discontinuities produced by the chronic illness.

Keywords: Chronic disease; Mediterranean Diet ; Illness work; Diet self-management; Biographical redefinition.

Istruzioni per gli autori

L'Archivio Antropologico Mediterraneo accetta contributi in italiano, francese, inglese, spagnolo. Il Comitato di redazione si occupa della valutazione preliminare dei contributi proposti (articoli, recensioni di libri, recensioni di iniziative di interesse antropologico, ecc.).

I membri del comitato scientifico, in stretta collaborazione con la redazione, possono proporre iniziative editoriali (numeri monografici, atti di convegni, ecc.).

Gli articoli ricevuti dalla redazione sono sottoposti, in forma anonima, al giudizio di due esperti esterni, secondo la procedura "a doppio cieco".

Il manoscritto definitivo, una volta accettato e redatto **secondo le norme redazionali scaricabili dal sito <http://www.archivioantropologicomediterraneo.it>**, deve essere inviato alla redazione in formato elettronico.

Gli articoli non supereranno le 20 cartelle (2000 battute per pag., complessivamente 40000 battute spazi e note inclusi). Contributi più lunghi possono essere accettati su parere favorevole del Comitato di redazione e dei referees anonimi. Le eventuali illustrazioni dovranno essere inviate alla redazione in formato JPG BASE 15 cm. I rinvii alle immagini all'interno del testo dovranno essere chiaramente indicati in questa forma: (Fig. 0).

Ogni immagine dovrà essere corredata di didascalia dell'indicazione della provenienza ed eventualmente del copyright.

Ogni contributo dovrà essere accompagnato da:

- a) un abstract in italiano e in inglese (max. 1000 battute spazi inclusi);
- b) cinque parole chiave in italiano e in inglese;
- c) la traduzione del titolo in inglese.

Ogni autore dovrà indicare la sede di lavoro e l'e-mail.

Le recensioni non supereranno le 20000 battute. Del volume recensito dovranno essere indicati: il nome e il cognome dell'autore (in maiuscoletto), il titolo dell'opera (in corsivo), luogo e data di pubblicazione, numero di pagine, ISBN. La recensione deve essere corredata dell'immagine della copertina del volume.

Per proporre un contributo scrivere a:

Gabriella D'Agostino: gabriella.dagostino@unipa.it

Ignazio E. Buttitta: ibuttitta@yahoo.it, ignazio.buttitta@unipa.it

Vincenzo Matera: vincenzo.matera@unimib.it

Redazione Archivio Antropologico Mediterraneo

Università degli Studi di Palermo

Dipartimento Culture e Società

Viale delle Scienze

Edificio 2, primo piano, stanza n. 9