

ARCHIVIO ANTROPOLOGICO MEDITERRANEO

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



fondazione
ignazio buttitta



Museo
Pasquale
FONDAZIONE G. PASQUALE

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



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO

DIPARTIMENTO CULTURE E SOCIETÀ

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 vitivinocolture 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).