

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

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.