

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



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

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 sorrelle, 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.