

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

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, svoltosi 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 «Retroadattamento», 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).