

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

Alice Brombin

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

1. Introduzione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.1 *Ciclicità delle produzioni*

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

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

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

2.2 Modalità di coltivazione

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

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

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

2.3 Commensalità e convivialità

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

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

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

2.4 Simbologie e immaginari

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Conclusioni

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

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

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

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

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

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

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

Note

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

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

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

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

Riferimenti bibliografici

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

Moro E.

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

Niola M.

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

Shiva V.

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

Teti V.

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

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

Trichopoulou, A., Lagiou, P.

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