

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

Abstracts

LUCA RIMOLDI

Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale
Università degli Studi di Milano-Bicocca
luca.rimoldi@unimib.it

Ristoratori e social media.

La costruzione sociale della qualità nelle Botteghe Storiche di Milano

Il dibattito contemporaneo in materia di cibo si è concentrato soprattutto sui processi e sulle tecniche di produzione dei prodotti, ha analizzato le aspettative e i desideri dei consumatori e le relazioni dirette tra produttori e consumatori. Tuttavia, le retoriche e le pratiche che costruiscono la qualità dei ristoranti sono state spesso lasciate ai margini. Che cosa costruisce socialmente la 'qualità' di un ristorante dal punto di vista dei ristoratori? L'articolo chiarisce come, tra i ristoratori delle Botteghe Storiche milanesi, la categoria di qualità trovi un nuovo spazio online, spesso sovrapponendosi e confondendosi con una più generale idea di comunicazione. Attraverso l'analisi di documenti, osservazione partecipante e interviste semi-strutturate, l'articolo mostra come le relazioni che si creano con gli avventori sui social media costruiscano, nelle narrazioni dei ristoratori, la qualità dei rispettivi ristoranti.

Parole chiave: Etnografia; Cibo; Social media; Botteghe storiche; Milano.

Restaurateurs and Social Media

The Social Construction of Quality in Milanese Historical Workshops (Botteghe Storiche)

Current anthropological and sociological debates on food have mainly focussed on the processes and techniques of food production, on consumers' expectations and wishes, and on the direct relationships between producers and consumers. In contrast, little attention has been paid to the rhetoric and social practices that construct the quality of restaurants.

Drawing on the analysis of documents, participant observation and interviews, this article hopes to contribute to

filling this research gap by exploring the multiple aspects that socially construct the "quality" of some restaurants recognised by the Municipality of Milan as 'Botteghe storiche' (Historical Workshops). Tracing, in particular, the social uses of the category of "quality" – often mixed up with a general idea of communication – this article shows how the relationships between restaurateurs and customers using social media construct, in the narratives of the restaurant owners, the quality of their restaurants.

Keywords: Ethnography; Food; Social Media; Botteghe storiche; Milan.

SILVIA SEGALLA

Dipartimento di Filosofia, Sociologia, Psicologia, Pedagogia Applicata
Università degli Studi di Padova
silvia.segalla@hotmail.it

Fatto in casa.

Definizioni e ridefinizioni della qualità a tavola

Il successo della cucina tradizionale rimanda alla frequente associazione tra qualità del cibo e qualità della vita. Nel panorama italiano, l'impronta casereccia di trattorie e osterie rappresenta il simbolo di una cucina e di uno stile di vita legati alla tradizione e ottiene un grande successo sia tra i frequentatori locali, sia tra i turisti stranieri. Nonostante l'estetica spesso casalinga e rurale, nel corso dei decenni questi locali hanno subito vistose trasformazioni, dovute ai cambiamenti sociali, ambientali e normativi avvenuti nella seconda metà del Novecento, che hanno portato a una ridefinizione del concetto di qualità alimentare. Lo scopo di questo articolo è analizzare due diverse rappresentazioni della qualità alimentare: quella veicolata nelle interviste effettuate con donne anziane che hanno lavorato in osterie e trattorie a conduzione familiare e quella che emerge dai cambiamenti che i loro locali sono stati chiamati a effettuare.

Parole chiave: Cucina tradizionale; Qualità; Donne; Osterie; Igiene.

Home made.

Defining and redefining food quality

The success of traditional cuisine is linked to a frequently drawn association between the quality of food and the quality of life. In the Italian culinary landscape, the homely style of trattorie and osterie represents the symbol of traditional cuisine and life-style and obtains a great success both among Italian goers and foreign tourists. Despite their homely, rural and traditional appearance, since their “golden age” (50s and 60s) these establishments had undergone great transformations. The social, environmental as well as normative transition of the second half of the twentieth century redefined the concept of “food quality”. The aim of the article is to analyse two different conceptualizations of food quality: the one which is conveyed by a series of interview collected with elderly women who worked in family run trattorie, and the one which emerges from the transformation requested to their eateries.

Keywords: Traditional cuisine; Quality; Women; Osterie; Hygiene.

MANUELA TASSAN

Dipartimento di Scienze Umane per la Formazione
“Riccardo Massa”

Università degli Studi di Milano Bicocca

manuela.tassan@unimib.it

Cibo “naturale” e food activism.

Il consumo critico in due Gruppi di Acquisto Solidale nell’area milanese

A partire da una ricerca etnografica condotta in due Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) dell’area milanese, l’articolo indaga le peculiari connotazioni che assume il binomio naturalità-qualità del cibo nel mondo del consumo critico. In particolare, si intende mostrare come il “cibo naturale” costituisca una “meta-categoria” alimentare complessa e sfaccettata che sottende differenti concezioni culturali della “naturalità” variamente connesse ai processi di costruzione delle soggettività individuali. Analizzando questa modalità collettiva di “fare la spesa”, verranno inoltre prese in esame le critiche mosse dai gasisti (i membri dei GAS) e da alcuni loro fornitori “neorurali” nei confronti del cibo “biologico”, inteso come forma di “istituzionalizzazione della naturalità” considerata dispendiosa e inefficace.

Parole chiave: Cibo naturale; *Food activism*; Consumo critico; Gruppi di Acquisto Solidale (GAS); neoruralità.

“Natural” food and food activism.

Critical consumption in two Solidarity Purchase Groups of the Milanese area

Starting from an ethnographic research conducted in two Solidarity Purchase Groups (Gruppi di Acquisto Solidale, GAS) of the Milanese area, this article investigates the peculiar connotations assumed by the association between naturalness and quality of food in the world of critical consumption. In particular, I intend to show how “natural food” represents a complex and multifaceted food “meta-category” that subtends different cultural conceptions of “naturalness” variously connected to the processes of construction of individual subjectivities. Moreover, analysing this collective way of provisioning, I will focus the attention also on the criticism expressed by “gasistas” (GAS’ members) and some of their “neo-rural” suppliers towards “organic” food, conceived as an expensive and ineffective form of “institutionalization of naturalness”.

Keywords: Natural food; Food activism; Critical consumption; Solidarity Purchase Groups; Neo-rurality.

ALICE BROMBIN

Instituto de Investigaciones Antropológicas

Universidad Nacional Autónoma de México UNAM

alice.brombin@gmail.com

Ripensare la dieta mediterranea.

Pratiche alimentari tra sobrietà e autosufficienza in alcuni ecovillaggi italiani

Sulla base di una ricerca etnografica condotta tra gli ecovillaggi italiani incentrata sulle pratiche di autosufficienza e autoproduzione alimentare che definiscono la fisionomia di queste particolari comunità ecologiche, l’articolo proposto mira a decostruire la narrazione che solitamente si dà della così detta “dieta mediterranea”, mettendo in luce la complessità e l’ampia stratificazione di significati che concorrono a definire non solo uno specifico stile alimentare ma anche le nozioni di benessere e qualità della vita. Negli ecovillaggi, lo stile di vita mediterraneo si traduce nella riscoperta del rapporto profondo che lega il “sociale” al “naturale” a partire dalla condivisione del lavoro agricolo e dei processi di trasformazione e manipolazione del cibo.

Parole chiave: Dieta mediterranea; Ecovillaggi; Benessere; Sostenibilità; Movimenti sociali.

*Rethinking the Mediterranean Diet.
Food Practices in Italian Ecovillages*

This paper aims to deconstruct the narration usually ascribed to the so called “Mediterranean diet” on the basis of an ethnographic research focused on self-sufficiency and self-food production practices that take place in Italian ecovillages. Moreover, the complexity of meanings that contributes to define a specific food style, as well as the notions of well being and quality of life is pointed out. Within ecovillages, the adoption of a Mediterranean life-style refers to the re-discover of the deep connection that ties together the “social” and the “natural”, starting from the sharing of agricultural activities and processes of food production.

Keywords: Mediterranean diet; Ecovillages; Well-being; Sustainability; Social movements.

MICHELA BADI

Dipartimento di Scienze della Formazione, Scienze Umane e della Comunicazione Interculturale
Università degli Studi di Siena
michelabadii@hotmail.com

Tra patrimonio e sostenibilità.

Processi di costruzione della qualità nelle vitivinicolture del Chianti Classico

Il contributo si propone di esplorare come i recenti paradigmi della sostenibilità si inseriscono negli scenari della patrimonializzazione e nei processi di costruzione della qualità ad essi connessi, nel contesto vitivinicolo del Chianti Classico in Toscana. Il saggio prende in esame il caso delle produzioni bio come segmento di odierne pratiche sostenibili, in particolare le pratiche e i discorsi mediante i quali i viticoltori legittimano le proprie visioni di viticoltura, anche in relazione al quadro politico-identitario locale di ridefinizione dell'identità patrimoniale del prodotto. Il quadro che ne emerge, anche di lungo periodo, è di una trasformazione e rinegoziazione dei valori tradizionali regolanti la 'qualità', oggi frammentata in diverse visioni non più riconducibili ai soli dispositivi della valorizzazione locale.

Parole chiave: Vitivinicoltura; Patrimonio; Biologico; Qualità; Sostenibilità.

Between Heritage and Sustainability.

Quality Construction Processes in the Chianti Classico Vinicultures

The article aims at exploring how sustainability paradigms have been influencing quality criteria in the frame of wine

heritage processes in the Chianti Classico area, in Tuscany. The essay focuses on the organic vineyard productions – as a specific case-study dealing with sustainability principles –, particularly the practices and discourses through which wine-makers affirm their viticulture visions also in relation to the political and identitarian struggles redefining the wine heritage values in the locality. The emerging frame shows a long-period transformation of traditional devices regulating ‘quality’, today fragmented into plural visions no more leading with local parameters only.

Keywords: Wine culture; Heritage policies; Organic; Quality; Sustainability.

PAOLO GUSMEROLI

Dipartimento di Filosofia, Sociologia, Pedagogia e Psicologia Applicata
Università degli Studi di Padova
paolo.gusmeroli@unipd.it

Patrimonializzazione e distinzione del vino.

Uno studio di caso in Veneto

Questo articolo indaga il rapporto tra *quality turn* e strategie di accumulo di capitale culturale, a partire da una ricerca etnografica svolta tra produttori di vino in Veneto. Si analizzano due casi esemplari. Il primo è rappresentato dall'esperienza narrata di un vignaiolo 'tradizionale', in accordo con l'immaginario di 'un'aristocrazia contadina' da scoprire. Nel secondo caso si considera la narrazione di un imprenditore vinicolo modernizzatore, che interpreta vino e territorio rivolgendosi a una clientela esperta di classe media e d'élite, sia urbana che globale. A partire da questi due casi emblematici si riflette sul significato sociale, culturale ed economico dell'intreccio tra patrimonializzazione dei beni rurali e distinzione sociale dei vini e delle aziende.

Parole chiave: Distinzione; *Quality turn*; Vino; Mercato; Capitale culturale.

Heritagization and distinction of wine.

A Case study in Veneto (North Italy)

This paper investigates the relationship between quality turn and cultural capital accumulation strategies, starting from an ethnographic research conducted among wine producers in Veneto. We analyze two exemplar cases. In the first, we consider the social experience of a 'traditional' vigneron, which is consistent with the imagery of a 'peasant aristocracy' to be discovered. In the second, we consider the narrative of a 'modern' wine entrepreneur, which interprets wine and territory according to the expectations of

an expert middle-class and elite clientele, both urban and global. Starting from these emblematic cases, we reflect on the social, cultural and economic significance of the intertwining between the 'heritagization' of rural goods and the social distinction of wines and wineries.

Keywords: Distinction; Quality turn; Wine; Market; Cultural capital.

GIULIA STORATO
Dipartimento di Filosofia, Sociologia, Pedagogia e Psicologia applicata
Università degli Studi di Padova
giuliasitora@gmail.com

Bambine e bambini tra bigoli della nonna e pizza al curry. Narrazioni e racconti sul cibo a scuola

Questo contributo si focalizza sui diversi significati che il cibo e le pratiche ad esso connesse possono assumere per il bambino. Tradizionalmente assunto come veicolo alla sua socializzazione e come dominio dell'adulto, unico autorizzato a giudicarne la qualità e quantità, il cibo è qui interpretato come spazio di *agency* e di negoziazione e come veicolo che consente l'esplorazione di diverse appartenenze, intese come espressioni di radicamenti, e sradicamenti, alla famiglia e al territorio. Attraverso l'analisi dei racconti riferiti al cibo di alcuni bambini e bambine è possibile cogliere sia l'insieme delle relazioni, pratiche, linguaggi che contribuiscono a definire le loro forme di appartenenza, sia la loro *agency* nel resisterle e trasformarle.

Parole chiave: Cibo; Bambini; Agency; Appartenenze; Famiglia.

Children among grandma's bigoli and pizza with curry. Narratives and tales on food at school

In this contribution, I will focus on different meanings that food, and food-practices, can assume for a child. Food has been traditionally interpreted as a vehicle for the child's socialization and as an adults' dominium, due to their exclusive authority to judge its quality and quantity. By contrast, food is here interpreted as a space of agency and negotiation and as a vehicle that allows the exploration of different belongings, interpreted as experiences of rooting and of uprooting within the family and the territory. Through the analysis of the children's tales on food, it is possible to gather both the relationships, practices, languages that define the children's belongings and their agency in resisting and transforming them.

Keywords: Food; Children; Agency; Belongings; Family.

FRANCA BIMBI
Dipartimento di Filosofia, Sociologia, Pedagogia e Psicologia Applicata
Università degli Studi di Padova
franca.bimbi@unipd.it

Malate di sazietà, prigioniere dell'abbondanza? Una dieta autogestita, tra malattia cronica e ridefinizione biografica

Il cambiamento di regime alimentare obbligato da una malattia cronica implica la responsabilità quotidiana per un "lavoro sulla malattia" che investe il corpo e le emozioni. Un gruppo di sette donne, tra cui l'A., sofferenti di diabete 2, e attualmente non trattate con insulina, sono impegnate nell'autogestione della loro dieta e ne elaborano personali interpretazioni in un percorso che si confronta anche con la 'Dieta Mediterranea'. Sono "malate di sazietà" che vivono circondate da abbondanza di cibo. Mescolando nel racconto esperienze, memorie e *expertise* intergenerazionali, queste donne riconoscono nelle loro biografie i segni del "trapianto" di un capitale culturale che, dalle cucine povere del passato, si riverbera oggi sulle prescrizioni mediche e sugli stili alimentari, ridefinendo pratiche, gusti e culture. L'etnografia, e l'auto-etnografia, mettono in luce la ricomposizione di un'illusione biografica di vita sana, in cui le strategie per un'alimentazione adeguata e per una dieta su misura si confrontano con i rischi e le discontinuità prodotte dalla malattia.

Parole-chiave: Malattia cronica; Dieta Mediterranea; Lavoro sulla malattia; Autogestione della dieta; Ridefinizione biografica.

Suffering from satiety, surrounded by food abundance? A self-managed diet between chronic illness and biographical redefinition

The control of a chronic disease, when requiring a severe diet modification, entails daily responsibility for an "illness work" that involves body and emotions. The article presents the A.'s account about her auto-ethnographic path together with a group of six women, all with type 2 diabetes and currently not under insulin therapy. These women, suffering from "unhealthy satiety", are surrounded by abundance of food. They are engaged in the self-management of their own diets and also develop personal interpretations of the Mediterranean Diet. The group shares experiences, memories and intergenerational expertise, recognizing in their biographies traces of the "cultural transplantation" which reverberate from the poor cuisines of the past to today's medical prescriptions and eating styles, redefining practices, taste and cultures. Ethnography and auto-ethnography highlight the recon-

structions of biographical illusion of healthy life in which strategies for an appropriate eating and a tailored diet are confronted with risks and discontinuities produced by the chronic illness.

Keywords: Chronic disease; Mediterranean Diet ; Illness work; Diet self-management; Biographical redefinition.