

Rosa Parisi

Università del Salento

Food in action. Patrimoni alimentari e costruzione delle località

Abstract

In this paper I will try to analyze the way in which food within the patrimonialization processes of material and immaterial assets is intimately connected to the locality and to the dynamics of re-territorialized of the localities on a global scale. The patrimonialization of cultural heritage, among these gastronomic ones, even when it involves specific communities is never a territorially limited phenomenon, as it puts in place cultural, institutional, legislative and economic references of the national and international type (National Institutions, UNESCO, EU etc.), capable of projecting communities in global scenarios. In this sense, the boundaries of the Foodscape on the one hand are structured, and in turn stratify, a flexible and mobile plurality of family, regional, national and global references, on the other hand they stage a local/global dynamic that moves long The delicate ridge of constraints and creativity.

Keywords: *Food heritage; Localities; Heritage communities; Italy; Anthropology*

L'alimentazione è stata a lungo oggetto della riflessione antropologica, esplorata in tutta la sua complessità di riferimenti materiali e simbolici e variamente interpretata nella sua dimensione di **linguaggio**, di **esemplificazione dell'opposizione universale** fra natura e cultura, esplicitata

attraverso l'opposizione fra il crudo e il cotto (Levi Strauss, 1964); **di codice sociale**, attraverso cui si producono le relazioni familiari e di gruppo (Douglas, 1979, 1985), di **principio di "classificazione"** (Bourdieu, 1983), che incorporato in stile di vita e in relazione di potere produce distinzione di ceto (Ibidem) e di genere (Lupton, 1999), di **strategia di costruzione della memoria** (Fischler, 1988; Lupton 1999), attraverso cui si costruisce l'appartenenza individuale e di gruppo, così come il legame con i luoghi (Bindi, 2012, 2013). I patrimoni alimentari sono capaci di "contenere e incorporare le memorie di persone e luoghi, attraverso il tempo e lo spazio" (Porciani, 2018: 15), tanto che nella definizione di Kirshenblatt-Gimblett (2004), il cibo diventa un "edible chronotopes". I tempi e i ritmi del cucinare, della trasmissione dei saperi e delle rappresentazioni a queste connesse, scandiscono la vita, i ricordi, le emozioni delle persone tanto da strutturare vere "biografie alimentari" (Teti 1999) in forma di "biografie alimentare delle persone" (Ibidem) o di "biografie alimentari delle famiglie" (Parisi, 2008). Vi è quindi un modo di collegare il cibo alle dinamiche di costruzione della soggettività e delle appartenenze sociali (familiare, di gruppo) e territoriali (locale, regionale, nazionale e globale). Per questo, non sorprende come, le politiche di identità nazionale e regionale siano state costruite anche attraverso il riferimento a culture culinarie (Montanari, 2004; Teti, 2015, Porciani, 2018), capaci di "consolidare i legami di comunità e di affermare, in modo talvolta polemico e gravido di conseguenze, identità politiche forti" (Porciani, 2018: 15). Allo stesso modo, come dice Grasseni i processi di etnicizzazione postcoloniale e postindustriale spesso hanno seguito "la patrimonializzazione delle diete nazionali" (Grasseni, 2013: 84). Anche nell'esperienza migratoria nelle varie epoche, le pratiche e le

culture alimentari diventano elementi di costruzione di identità e appartenenza attraverso incontri, scambi, conflitti e separazioni. Le migrazioni delineano veri *Foodscape* che si costruiscono intorno alla narrazione di incontri, partenze, esclusioni, attese, relazioni transnazionali: storie di chi parte, di chi arriva, di chi è in viaggio, di chi è escluso (Teti, 1999), storie di condivisioni, di trasmissione dei saperi all'interno di comunità di pratiche de-localizzate, che riscrivono in modo inedito e creativo i rapporti di genere, la relazione fra tradizione e innovazione, le relazioni transnazionali in cui sono immersi i migranti (Giacalone, 2006; Parisi, 2008).

In questo breve contributo, accennerò al modo in cui il cibo all'interno dei processi di patrimonializzazione dei beni materiali e immateriali è intimamente collegato alle località e alle dinamiche di ri-localizzazione dei territori su una scala globale. La patrimonializzazione dei beni culturali, fra questi quelli gastronomici, anche quando coinvolge comunità specifiche non è mai un fenomeno territorialmente circoscritto, in quanto mette in campo riferimenti culturali, istituzionali, legislativi ed economici di tipo nazionali e internazionali (Ministeri, UNESCO, UE etc.), capace di proiettare le comunità in scenari globali. In questo senso, i confini dei *Foodscape* da un lato, si strutturano, e a loro volta stratificano, una pluralità flessibile e mobile di riferimenti di genere, familiari, regionali, nazionali e globali, dall'altro mettono in scena una dinamica locale/globale che si muove lungo il delicato crinale di vincoli e creatività. All'interno dei processi di patrimonializzazione, i beni alimentari locali spesso acquistano lo statuto di prodotti tipici e di eccellenza capaci a loro volta di rappresentare e narrare la singolarità e l'eccellenza dei luoghi. La tipicità di un prodotto si costruisce come ci dice Siniscalchi (2000, 2002,

2013), in relazione al “tempo”, ovvero alla trasmissione e ripetizione di pratiche e conoscenze nel tempo, e allo “spazio”, nel senso di relazione con un territorio e con un gruppo sociale specifico. Nel contempo la tipicità si nutre di narrazioni di “genuinità”, “tradizionalità” e “purezza” (Resta, 2013), e sempre più prende forma in percorsi istituzionali di certificazione. In questo modo, i patrimoni alimentari locali, rappresentati dai loro prodotti dell'eccellenza gastronomica, trovano posto all'interno di una cultura globale che si nutre di differenze, rese riconoscibili all'interno di una “global structures of common difference” (Wilki, 1995), che sebbene permetta alle culture e ai beni di trovare un posto significativo all'interno di strutture di significato globalizzate, nel contempo spinge verso una loro omogenizzazione. Tale processo di uniformizzazione trova un argine nelle strategie creative localmente dispiegate, messe in campo dalle comunità come reazione alle logiche globali di valorizzazione dei beni basate essenzialmente sul linguaggio del marketing dei prodotti secondo una “global hierarchy of value” (Herzfeld 2004). L'antropologia, può svolgere un ruolo privilegiato nell'analisi di tali fenomeni, perché come dice Grasseri ha la possibilità di dispiegare “uno ‘sguardo bifocale’ a un tempo interno ed esterno ai processi che osserva”, tale da comprendere “come il mercato si esemplifichi non solo nelle leggi di domanda e offerta ma nelle persone quali mediatori e negoziatori, grossisti e rivenditori che agiscono su scala locale secondo relazioni anche personali connettendole a quadri sovralocali” (Grasseni, 2013).

Da anni assistiamo, dunque, a una proliferazione di discorsi sul *food heritage* come strategia di valorizzazione e promozione delle località attraverso i suoi patrimoni gastronomici. Cibo e località entrano, quindi, in un binomio inscindibile di

costruzione reciproca di significati entro i quali l'ambiente, i paesaggi, la storia, i saperi tradizionali diventano fattori capaci di costruire e rendere riconoscibile la singolarità dei territori e la tipicità dei beni alimentari prodotti localmente. Tale processo di tipizzazione dei luoghi e dei prodotti spesso è costruito, come già detto, attraverso il linguaggio economico della trasformazione dei prodotti culturali in merce. In questo senso, storia, ambiente e paesaggi diventano il trinomio imprescindibile delle strategie di marketing dei beni alimentari patrimonializzati in uno scenario locale globalizzato (Papa, 2002; Resta, 2013; Grasseni, Bindi, 2014). Nello stesso tempo, i beni alimentari, in quanto patrimoni culturali commercializzabili, trasformano ambiente, territorio, storia, altrimenti non alienabili, in beni commercializzabili a loro volta. All'interno di un tale schema, il consumo di beni alimentari corrisponde a un "consumo" del territorio (Papa, 2002). Dunque, le comunità utilizzano le eccellenze dei prodotti alimentari per dare corpo alla loro visibilità in uno scenario globalizzato che si nutre di differenze fra loro collegate in un circuito di mercato e di turismo sostenibile. Non sempre la consapevolezza delle "potenzialità economiche" di un patrimonio culturale si associa a un'altrettanta consapevolezza "del valore culturale di tale bene", come ha mostrato Elisabetta Moro per il Cilento in relazione alla Dieta Mediterranea (Moro, 2017: 75). Quanto più la spinta patrimoniale nasce da un'attiva partecipazione dal basso tanto più alta è la consapevolezza del valore culturale dei beni da parte delle comunità (Ibidem). Le comunità del cibo attivate in questa "febbre" del *food heritage* spesso sono trans-locali e virtuali, in particolare quest'ultime mettono in scena una spettacolarizzazione mediatica volta "alla ricerca edonistica del piacere gustativo e al tempo stesso alla scoperta dell'algoritmo

dell'immortalità” (Moro, 2013: 112). Le comunità del cibo, continua la studiosa, attraverso internet, blog, tv, chat agiscono come “arcipelaghi di umanità disancorati dal loro fondale storico-sociale (...) oscillando tra la fascinazione del glamour smaterializzante della cucina molecolare e le retoriche politico-sociali di neotradizionalismo segmentario e identitario (Ibidem). In questo modo il cibo è sempre più prodotto per essere guardato, raccontato, giudicato, trasformando il piacere del mangiare in una competizione continua (Niola, 2009; Teti, 2015).

Attualmente, sempre più i patrimoni gastronomici vengono costruiti e comunicati all'interno del loro rapporto con gli ecosistemi, attraverso il collegamento con attività economiche eco-sostenibili, e con saperi ecologici. L'attenzione verso l'ambiente, gli ecosistemi, i fattori e i processi produttivi producono una trasformazione delle forme di patrimonializzazione del cibo e della gastronomia viste come parte del fenomeno più generale del neo-ruralismo, che vede un interessante protagonismo delle nuove generazioni (MCMichael, 2016). Si tratta quindi di una trasformazione delle strategie di food heritage attenta all'intera catena alimentare che riguarda non solo le comunità di cibo che nascono localmente ma anche le istituzioni nazionali e internazionali impegnate su questo fronte, fra tutti Slow food, che in questi anni come afferma Siniscalchi (2013) ha cambiato, proprio in questa direzione, il suo modo di funzionamento allargando lo sguardo all'eco-gastronomia e ai produttori, piuttosto che ai consumatori così come aveva fatto fin dalla sua fondazione.

Un esempio fra i tanti, di comunità del cibo incentrate su gastronomia-ambiente-biodiversità-produzione ecosostenibile ed etica, è quello di San Marco in Lamis, in provincia di Foggia, in

cui le strategie di patrimonializzazione della panificazione secondo tecniche tradizionali (forno a legno, lievito madre etc.) si sono nel tempo allargate all'utilizzo di farine derivate dal recupero di grani locali. Da tempo un gruppo di giovani del posto e di panificatori locali si sono impegnati nella riscoperta e valorizzazione della panificazione secondo tecniche tradizionali dando vita al movimento "grani futuri", volto alla valorizzazione della panificazione tradizionale nel contesto della riscoperta delle antiche varietà di grani locali e delle loro tecniche di coltivazione tradizionali. Fra le varie iniziative messe in campo dal gruppo promotore troviamo un aggiornato e ricco sito web e la manifestazione "Di grano e di terra" arrivata alla sua terza edizione. Quest'ultima può essere considerata l'evento culturale più importante, anche dal punto di vista mediatico, di visibilità regionale e nazionale dell'esperienza in atto. Grazie all'insieme di queste attività, San Marco in Lamis, quest'anno si è proposta come "la Capitale della promozione del pane in Puglia. I principi entro cui si muove questo movimento sono stati sintetizzati in undici punti del "Manifesto futurista del pane", che quest'anno, nell'ambito della manifestazione "Di grano e di terra", è stato sottoscritto da intellettuali, chefs e panificatori di fama nazionale, molti dei quali animano le scene multimediali del cibo. Il titolo del manifesto proietta la tradizione in scenari futuri dinamici e vitali per il tramite di uno sguardo poetico/creativo/immaginario sulla realtà, esplicitamente evocato nel termine "futurista" e nei passaggi di alcuni testi pubblicati in homepage del sito "granifuturi". Nel testo di apertura della homepage si legge "Abbiamo bisogno di contadini, di poeti, gente che sa fare il pane, che ama gli alberi e riconosce il vento. Più che l'anno della crescita, ci vorrebbe l'anno dell'attenzione. Attenzione a chi cade, al sole che nasce e

che muore, ai ragazzi che crescono, attenzione anche a un semplice lampione, a un muro scrostato”.

Nel “Manifesto futurista del pane” l’atto poetico acquista la connotazione di puro atto “magico”. “Per ottenere un pane buono per la salute e buono da mangiare occorre sommare una serie di condizioni che, una volta utilizzate in continuità, conferiscano al percorso di panificazione il valore di un vero atto ‘magico’”. Una magia che incanta e svela la consistenza di una tradizione rinnovata nella contemporaneità attraverso la pateticità di atti che curano, salvano e innovano.

Le strategie di patrimonializzazione del pane del gruppo di San Marco in Lamis si muovono fra linguaggi, principi, riferimenti, politiche e poetiche, che troviamo in molte esperienze in cui il *food heritage* è l’esito di forme di partecipazione democratiche in opposizione alle logiche di mercificazione dei patrimoni. Nel caso di San Marco in Lamis, vorrei sottolineare la dimensione poetica e etica volta alla ricostruzione di una comunità solidale che si produce a partire dai patrimoni culturali tradizionali, dei saperi ecologici e delle tecniche produttive tradizionali locali. La panificazione, nelle parole dei protagonisti delle spinte patrimoniali locali, è intesa come una parte della catena alimentare che prende corpo all’interno di saperi ecologici, varietà di grani locali, tecniche produttive ecosostenibili e rispettose della biodiversità, tecniche di trasformazione dei prodotti. Una catena alimentare che interpreta pienamente le attuali sensibilità salutiste ed ecologiche rispettose degli ecosistemi e della biodiversità coniugate con le tecniche e le tecnologie di coltivazione moderne capaci di innovare quelle tradizionali. Il movimento “grani futuri”, così come altre esperienze di comunità patrimoniali, attraverso il recupero della panificazione

tradizionale vuole farsi interprete della domanda culturale e politica di nuove forme di comunità solidali, cooperative e inclusive, che la modernità sembrava aver seppellito¹. La “comunità del pane” di san Marco in Lamis, si inserisce, quindi, in un movimento globale più ampio, animato soprattutto dalle giovani generazioni, che attraverso le comunità patrimoniali attivano processi culturali ed economici che tentano di rispondere alle contraddizioni economiche e ambientali del sistema di produzione del capitalismo contemporaneo, così come alla richiesta di partecipazioni democratiche alla progettazione del destino delle comunità locali. Certamente anche su queste forme di declinazione del patrimonio all’interno del richiamo alle forme di partecipazione democratiche, alle dimensioni etiche anti-mercificazione dei patrimoniali, alla declinazione dei patrimoni culturali nelle forme dei “beni comuni”, dobbiamo tenere conto delle cautele a cui invita Palumbo nel parlare dei “beni comuni”, non dobbiamo tralasciare di interrogarci “se la stessa produzione di comunità attraverso la costruzione partecipativa, democratica, anti-mercantile, immaginativa e olistica di “beni comuni” non sia anch’essa esposta ai ‘rischi, sempre in agguato, della mercificazione’, rischi cui occorrerebbe prestare una guardinga attenzione critica” (Palumbo, 2017: 89).

Pur con la cautela critica a cui ci invita Palumbo, è interessante valorizzare gli aspetti di resistenza, di critica sociale e di percorsi creativi prodotti dai processi di patrimonializzazione attivati dal basso. Pensiamo al valore sociale del movimento di raccolta e salvaguardia delle varietà locali di semi e piante promosso in India da Vandana Shiva, per

¹ Per una sintesi su questo tema cfr. fra gli altri il numero Padiglione, Broccolini, 2017.

contrastare nei paesi del sud del mondo le multinazionali delle mono culture e della gestione monopolistica dei semi. In Italia le molte esperienze di associazioni e consorzi di contadini impegnati nel recupero di semi e di varietà di piante da frutto antiche e dismesse hanno prodotto un interessante recupero di saperi, memorie e relazioni ad esse collegate. Pensiamo al progetto “Granai della memoria”, promosso dall’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Slow Food, in partnership con L’Università del Piemonte Orientale, il MedEatResearch dell’Università Suor Orsola Benincasa e la Fondazione Fondazione Buttitta CISADEM – AES di Palermo, volto a costruire una grande biblioteca pubblica multimediale delle memorie di quei tanti “piccoli universi che stanno svanendo” e che attualmente vengono rianimate proprio dai movimenti delle comunità patrimoniali locali. Pensiamo anche all’esperienza di giovani uomini e di “inattese” giovani donne impegnate nella pastorizia, lavoro tradizionalmente maschile, che le donne hanno saputo innovare anche nel segno di inesplorati rapporti etici e “poetici” di cura degli animali, raccolti nei bei documentari realizzati da Anna Kauber.

Nel breve spazio di questa sintesi ho cercato di delineare le varie declinazioni del rapporto fra comunità alimentari e località e il ruolo dell’antropologia come prospettiva di analisi privilegiata capace di cogliere le più intime declinazioni di tale rapporto e le forme di creatività, poeticità ed eticità ad esso sottese. Il recupero di uno sguardo poetico e immaginativo, così come ci ricordano i protagonisti dell’esperienza di San Marco in Lamis, permette di restituire una progettualità creativa capace di rigenerare i luoghi a partire dai patrimoni culturali. Forse, senza il recupero della capacità di saper “riconosce il vento”, di avere “attenzione al sole che nasce e che muore”, di ritornare ad

emozionarsi per il colore rosso delle zolle della nostra terra, difficilmente avremo “gente che sa fare il pane” e gente che sa riconoscere la bontà del sapore acidulo del lievito madre. Gli atti poetici, i sentieri dell’immaginazione sono il “sale della terra” che disponiamo per attivare percorsi di rigenerazione di luoghi, comunità solidali e connessioni con una memoria che, sovvertendo le logiche egemonizzanti, rifonda il futuro.

Bibliografia

1. Bindi, L., *Manger avec les yeux. Alimentation, représentations de la Localité et scénarios trans-locaux*, in Fournier L. S., Crozat D., Berniéé-Boissard C., Chastagner C. (Eds) 2012, *Patrimoine et valorisation des territoires*, Paris, Harmattan, pp. 53-63.
2. Bindi, L., *Il futuro del passato. Il valore dei beni immateriali tra turismo e mercato della cultura*, in “Voci”, 2013, pp. 36-48.
3. Bourdieu, P., *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino, 1983 (1979).
4. Douglas, M., *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Bologna, Il Mulino, 1985 (1975).
5. Douglas, M., *I simboli naturali*, Bologna, Il Mulino, 1979 (1970).
6. Fischler, C., *Food, self and identità*, in “Social Science Information”, 1988, 27(2), pp. 275-92.
7. Giacalone, F., *Bismillah. Saperi e pratiche del corpo nella tradizione marocchina*, Perugia, Gramma, 2006.
8. Grasseni C., *La patrimonializzazione del cibo. Prospettive critiche e convergenze “sul campo”*, in “Voci”, 2013, pp. 78-87.
9. Grasseni C., Bindi, L., *Media Heritagization Of Food*, in “Arxius”, 2014, pp. 59-72.
10. Herzfeld, M., *The Body Impolitic. Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*, Chicago, Chicago University Press, 2003.

11. Kirshenblatt-Gimblett B., *Foreword*, in Long L. (ed.) 2004, *Culinary Tourism: Material Worlds*, Lexington, University Press of Kentucky, xi-xiv.
12. Levi Strauss, C., *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 1966 (1964).
13. Lupton, D., *L'anima nel piatto*, Bologna, Il Mulino, 1999 (1996).
14. MCMichael, P., *Regimi alimentari e questioni agrarie*, Torino, Rosenberg e Sellier, 2016.
15. Montanari, M., *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2004.
16. Moro, E., *La dieta mediterranea tra i presocratici e l'UNESCO. Retoriche di ancestralizzazione e politiche di patrimonializzazione*, in "Voci", 2013, pp. 111-122.
17. Moro, E., *Effetto Dieta*, in "AM", 2017(37-39), pp. 73-78.
18. Niola, M., *Si fa presto a dire cotto*, Bologna, Il Mulino, 2009.
19. Padiglione V., Broccolini, A., "Uscirne insieme". *Farsi comunità patrimoniale*, in "AM", 2017 (37-39), pp. 3-10.
20. Papa, C., *Il prodotto tipico come ossimoro: il caso dell'olio extravergine d'oliva umbro*, in V. Siniscalchi (ed.) 2002, *Frammenti di economie. Ricerche di antropologia economica in Italia*. Cosenza, Luigi Pellegrini Editore, pp. 159-191.
21. Parisi, R., *Attraversare confini ricostruire appartenenze. Un'etnografia delle coppie miste italo-marocchine*, Milano, Aquilegia, 2008.
22. Porciani, I., *Cibo come patrimonio. Un'introduzione*, Storicamente.Org. Laboratorio di Storia, 2018 (14), pp. 1-30.
23. Resta, P., *Sapori e saperi. Pratiche di resistenza e costruzione del ricordo*, in "Voci", 2013, pp. 163-172.
24. Siniscalchi, V., "Il dolce paese del torrone". *Economia e storia in un paese del Sud*, in "Meridiana", 2000 (38-39), pp. 199-222.
25. Siniscalchi, V., (ed.) *Frammenti di economie. Ricerche di antropologia economica in Italia*, Cosenza, Luigi Pellegrini Editore, 2002.
26. Siniscalchi V., 2013, *Environment, regulation and the moral economy of food in the Slow Food movement*, in "Journal of Political Ecology", 2013 (20), pp. 295-305.

27. Teti, V., *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Roma, Meltemi, 1999.
28. Teti, V., *Fine Pasto. Il cibo che verrà*, Torino, Einaudi, 2015.
29. WILK, R., *Learning to Be Local in Belize. Global Systems of Common Difference*, in D. Miller (ed.), *Worlds Apart*, New York, Routledge, 1995, pp.110-33.

