

Geografia e cibo



MEMORIE GEOGRAFICHE
nuova serie / n. 20 / 2022



MEMORIE GEOGRAFICHE

Giornata di studio della Società di Studi Geografici
Firenze, 10-11 giugno 2021

**Geografia e cibo:
ricerche, riflessioni e discipline
a confronto**

a cura di
Chiara Spadaro, Alessia Toldo ed Egidio Dansero



Geografia e cibo è un volume delle Memorie Geografiche della Società di Studi Geografici

<http://www.societastudigeografici.it>

ISBN 978-88-94690101

Numero monografico delle Memorie Geografiche della Società di Studi Geografici
(<http://www.societastudigeografici.it>)

Certificazione scientifica delle Opere

Le proposte dei contributi pubblicati in questo volume sono state oggetto di un processo di valutazione e di selezione a cura del Comitato scientifico e degli organizzatori delle sessioni della Giornata di studio della Società di Studi Geografici

Comitato scientifico:

Fabio AMATO (Università di Napoli L'Orientale – SSG), Marco BAGLIANI (Università di Torino), Luca BATTISTI (Università di Torino), Giaime BERTI (Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa), Valerio BINI (Università di Milano), Panos BOURLESSAS (Università di Torino), Paola BRANDUINI (Politecnico di Milano), Margherita BRUNORI (Università di Trento), Andrea CALORI (Economia e Sostenibilità – Està), Cristina CAPINERI (Università di Siena – SSG), Chiara CERTOMÀ (Università di Torino), Roberta CEVASCO (Università di Scienze Gastronomiche), Clara CICATIELLO (Università della Tuscia), Annalisa COLOMBINO (Università di Venezia), Flavia CRISTALDI (Università di Roma La Sapienza), Federico CUOMO (Università di Torino), Egidio DANSERO (Università di Torino – SSG), Pierluigi DEFELICE (Università di Salerno), Sergio DE LA PIERRE (Società dei territorialisti/e ONLUS), Elena DELL'AGNESE (Università di Milano-Bicocca), David FANFANI (Università di Firenze), Franco FASSIO (Università di Scienze Gastronomiche), Francesca FORNO (Università di Trento), Paolo GIACCARIA (Università di Torino), Giulia GIACCHÈ (Université Paris-Saclay), Francesca GIARÈ (CREA), Cristiano GIORDA (Università di Torino), Isabella GIUNTA (Instituto de Altos Estudios Nacionales – IAEN, Ecuador), Teresa GRAZIANO (Università di Catania), Maria Gemma GRILLOTTI DI GIACOMO (GECOAGRI-LANDITALY), Federica LARCHER (Università di Torino), Michela LAZZERONI (Università di Pisa – SSG), Ivana MAFFEO (Università di Siena), Francesco MARANGON (Università di Udine), Davide MARINO (Università del Molise), Federico MARTELLOZZO (Università di Firenze), Giampiero Mazzocchi (CREA), Monica MEINI (Università del Molise – SSG), Stefano MENEGAT (Università di Torino), Mariavaleria MININNI (Università della Basilicata), Davide PAPOTTI (Università di Parma), Marco PETRELLA (Università del Molise), Giacomo PETTENATI (Università di Torino), Maurizia PIERRI (Università del Salento), Antonella PIETTA (Università di Brescia), Silvia PILUTTI (Prospettive Ricerca), Donatella PRIVITERA (Università di Catania), Fabio POLLICE (Università del Salento), Matteo PUTTILLI (Università di Firenze), Filippo RANDELLI (Università di Firenze – SSG), Antonella RINELLA (Università del Salento), Adanella ROSSI (Università di Pisa), Vittoria SANTARSIERO (Università della Basilicata), Marcella SCHMIDT DI FRIEDBERG (Università di Milano-Bicocca), Luca SECONDI (Università della Tuscia), Roberto SENSI (Action Aid), Eleonora SIRSI (Università di Pisa), Chiara SPADARO (Università di Padova), Nadia TECCO (Università di Torino), Alessia TOLDO (Università di Torino), Alberto VANOLO (Università di Torino), Francesca ZANUTTO (Università di Torino).

Comitato organizzatore:

Luca BATTISTI (Università di Torino), Panos BOURLESSAS (Università di Firenze), Federico CUOMO (Università di Torino), Egidio DANSERO (Università di Torino – SSG), Stefano MENEGAT (Università di Torino), Giacomo PETTENATI (Università di Torino), Chiara SPADARO (Università di Padova), Alessia TOLDO (Università di Torino).



Creative Commons Attribuzione – Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale

© 2022 Società di Studi Geografici

Via San Gallo, 10

50129 - Firenze

SESSIONE 20

*CIBO E MIGRAZIONI:
DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO*

FABIO AMATO*, FLAVIA CRISTALDI**

CIBO E MIGRAZIONI: DALLA PRODUZIONE AL CONSUMO

Leggere le migrazioni attraverso la chiave interpretativa dell'emergenza sembra diventato il modo quasi esclusivo di occuparsi del tema. Allo stesso tempo la preoccupazione per il crescente numero di migranti internazionali favorisce delle interpretazioni generiche e generalizzabili che non contribuiscono a comprendere le molteplici sfaccettature del processo migratorio. Il numero dei migranti, nello specifico dei richiedenti asilo, appare spesso come unico tema che suscita interesse nell'opinione pubblica e nei circoli dirigenti statali.

In realtà, il processo migratorio assume diverse declinazioni e impatta sui luoghi secondo modalità differenti che costringono a cambiare prospettiva di osservazione per una reale comprensione del fenomeno.

Nel contesto di questi scritti, il prisma attraverso il quale si è scelto di leggere e interpretare le migrazioni e le trasformazioni che esse producono è quello delle pratiche e delle rappresentazioni sociali a partire dall'alimentazione e dalla gastronomia. Il mondo accademico ha da tempo scoperto la dimensione storica, culturale, economica, antropologica connessa con il fascino di cucine differenti (Di Renzo, 2015). Il cibo significa creatività e diversità, indica chi siamo, da dove veniamo, chi e cosa vogliamo essere (Montanari, 2006). Per questo motivo, migrazioni, identità e cibo interagiscono tra loro a diversi livelli e da prospettive differenti.

Il cibo, infatti, plasma il senso di identità personale quanto la lingua e la religione, poiché rappresenta, in ogni cultura, il nesso primario con l'origine stessa di una persona. Ognuno di noi, infatti, tende a conservare le abitudini alimentari di quando era bambino, e sulla base di questa esperienza si costruiscono i gusti da adulto. Il cibo di casa non solo diventa una sorta di *gold standard* di misurazione per distinguere cosa è buono da cosa non lo è, ma anche un elemento di conforto e un fattore simbolico su cui si costruisce la propria identità di adulto¹.

Mangiare, dunque, non è solo una delle tante attività quotidiane, ma è anche un'azione che modella il modo in cui gli immigrati si autorappresentano. I migranti utilizzano il cibo per conservare il senso di identità nazionale o etnica della loro terra d'origine, riproducendo (in misura variabile, maggiore o minore) le abitudini alimentari di casa. Holtzman (2006), rileva come la nostalgia incentrata sul cibo sia un tema ricorrente negli studi sulle popolazioni diasporiche o espatriate, evidenziando il significato delle memorie sensoriali del cibo (odori, colori, sapori) nell'esperienza del migrante (sul ruolo del cibo come "agente di memoria" si veda anche Möhring, 2008).

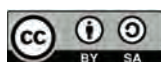
Comunque, se la reazione immediata allo spaesamento causato dall'esperienza migratoria è la difesa delle tradizioni intime, familiari, etniche e religiose, nel lungo periodo il migrante si costruisce un'identità nuova, originale, transnazionale, di cui l'alimentazione costituisce uno dei più efficaci mezzi di rivelazione e di misurazione. L'identità del migrante, delocalizzata o plurilocalizzata, presuppone quindi l'adozione di comportamenti transalimentari che finiscono con il rimodulare le relazioni che si hanno con i propri cibi, le proprie cucine, i propri gusti, i propri tempi e i modi del mangiare (Di Renzo, 2015), così come con le cucine altre, la società altra e il territorio altro.

Partendo da tale consapevolezza, in molti lavori di ricerca, dunque, il focus è stato posto sul rapporto col cibo consumato da parte dell'immigrato, intenso come distinguibile dalla cultura dominante per lingua, aspetto o pratiche culturali, ivi compresi i percorsi alimentari.

Ma è a livello territoriale, dove si fa più densa e articolata la presenza straniera, in particolare nei contesti urbani, che è possibile osservare il ruolo delle pratiche alimentari di origine straniera come fattore di trasformazione di stili di vita e appartenenze simboliche (Della Puppa, 2018).

Altre prospettive di ricerca esplorano il rapporto tra cibo e migrazione attingendo a storie personali ed esperienze vissute per sfidare il discorso colonizzante sul significato di cibo, cucina e identità per i migranti (Knight e Shipman, 2020). In particolare, il lavoro di Abarca (2004) dimostra come la categoria di cucina "autentica", trasportata e rievocata in un nuovo contesto culturale, rischi di rafforzare i confini culturali

¹ Secondo Pollan (2006), ad esempio, determinati gusti sono diventati parte dell'identità americana. Il cibo di McDonald's, ad esempio, è ormai parte della tradizione americana perché rappresenta il luogo dove gli americani mangiano da bambini e in famiglia. Questo rituale di mangiare insieme in famiglia o in gruppo, mangiando lo stesso tipo di cibi fin dall'infanzia, è ciò che conferisce al cibo un significato simbolico.



costruiti e le gerarchie coloniali. L'Autore suggerisce pertanto una riformulazione del linguaggio delle pratiche alimentari dei migranti in termini di fluidità, creatività e originalità, al fine di diminuire la possibilità di inglobare atteggiamenti e dinamiche di stampo coloniale. In particolare, l'invito è all'osservazione critica, alla preoccupazione e alla riflessione sulle pratiche alimentari, per esplorare come in realtà la cultura non sia mai fissa o delimitata (si veda anche Burkay e Dean, 2020).

Il nesso tra cibo e migrazioni, tuttavia, non si esaurisce nella prospettiva del migrante-consumatore nel paese d'arrivo. Esso può essere interpretato, in un'ottica internazionale, anche attraverso lo studio della partecipazione alla filiera e alla cultura alimentare a partire dal Paese di origine. A tal proposito, si può considerare come uno dei fattori di spinta alla partenza sia recentemente correlato, soprattutto in Africa e in Asia, alla fragilizzazione della filiera agroalimentare come effetto di molteplici fattori (cambiamenti climatici, *land grabbing*, ecc.), fenomeno che togliendo le terre ai piccoli proprietari alimenta l'esodo e la migrazione.

E nel Paese di destinazione i migranti non hanno solo un ruolo "passivo" di consumatori ma si inseriscono sempre più come attori di complessi sistemi agroalimentari che li vedono assumere anche il ruolo di produttori sia di alimenti tipici dei paesaggi italiani che di nuove essenze precedentemente prodotte nei paesi di partenza e poi importate. Purtroppo però, i cibi che vengono coltivati dalle braccia straniere sul suolo italiano derivano spesso da tipologie di produzione e di sfruttamento al limite dello schiavismo, in cui le filiere possono diventare "filiera sporche" (Bales, 2002; Cristaldi, 2015; Medu, 2015; Osservatorio Placido Rizzotto, 2012).

La nuova imprenditoria straniera, oltre a dirigere l'attenzione verso la produzione agricola di alimenti esotici, si rivolge ormai anche all'attività di ristorazione con la produzione di cibi etnici, mostrando, ancora una volta, come l'alimentazione possa configurarsi come agente di conflitto o d'inclusione (si veda il contributo di Simona Sperindè e Laura Gennaro).

Il binomio cibo/migrazioni, se scomposto nelle sue molteplici componenti, si presenta quindi particolarmente fruttuoso per comprendere le nuove realtà territoriali: migrazioni e carenze alimentari nei paesi di partenza; forme di sfruttamento nel settore agricolo nelle aree di destinazione; imprenditoria straniera coinvolta nella produzione di prodotti esotici; reti di vendita intra/interetnica; creazione di nuovi paesaggi e territorialità; forme d'inserimento/esclusione sociale attraverso esperienze culinarie; narrazioni relative alle abitudini alimentari dei migranti.

Il rapporto tra alimentazione e territorio costituisce quindi quel legame che si estrinseca oggi in nuove forme di occupazione e in nuovi paesaggi che meritano l'attenzione del ricercatore. Non solo nel territorio si manifestano tutte le attività legate all'alimentazione ma, anche dal punto di vista inverso, è lo stesso territorio che influenza le pratiche alimentari degli stranieri. Tutti questi aspetti meritano di essere indagati e costituiscono interessanti campi di indagine per la geografia umana.

BIBLIOGRAFIA

- Abarca M. E., (2004). Authentic or not, it's original. *Food and Foodways*, 12(1), 1-25.
- Bales K., (2002), *I nuovi schiavi. La merce umana nell'economia globale*, Milano, Feltrinelli.
- Burkay H., Dean D., (2020). Tasting the Nation: Food, Identity, and Belonging in Canada. In *Migration and stereotypes in performance and culture*. Palgrave Macmillan, Cham, pp. 141-155.
- Cristaldi F. (2015). I nuovi schiavi: gli immigrati del gran ghetto di San Severo, *Rivista Geografica Italiana*, 122, 2015b, pp. 119-142.
- Da Sud, Terra, terrelibere.org (2015), *Filiera Sporca. Il rapporto. Gli invisibili dell'arancia e lo sfruttamento in agricoltura nell'anno di Expo*, Roma.
- Della Puppa F., Segalla S., (2018), "Come a casa mia": pratiche alimentari, intersezioni identitarie e attraversamenti urbani nell'esperienza dell'immigrazione, *Quaderni di Sociologia*, 76, pp.127-145.
- Di Renzo E., (2015), *Mangiare l'autentico. Cibo e gastronomia tra revivalismi folklorici e industria della nostalgia*. Roma, Universitalia.
- Holtzman J. D., (2006), Food and memory. *Annual Review of Anthropologie*, 35, 361-378.
- Knight, C., Shipman, J., (2020). Food in contemporary migration experiences between Britain and Australia: A duoethnographic exploration. *Food and Foodways*, 29(1), 24-43.
- Montanari M., (2006), *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Economica Laterza.
- Möhrling M., (2008), Transnational food migration and the internalization of food consumption: ethnic cuisine. In: Nützenadel A., Trentmann F., a cura di, *West Germany. Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World*. Berg, pp. 129-150.
- Osservatorio Placido Rizzotto (2012), *Agromafie e caporalato. Primo rapporto*. Roma, FLAI-CGIL.
- Pollan M. (2006). *The omnivore's dilemma: A natural history of four meals*. New York: The Penguin Press.

*Università degli Studi di Napoli "L'Orientale"; famato@unior.it

**Università degli Studi di Roma "La Sapienza"; flavia.cristaldi@uniroma1.it