

NARRATIVE URBANE. DAI SEGNI LINGUISTICI ALLE PRATICHE SOCIALI DI INTEGRAZIONE.

LAURA MARIOTTINI | Professore aggregato di Lingua e Traduzione spagnola - Dipartimento di Scienze Politiche, Sapienza Università di Roma.

La cospicua presenza di stranieri migranti nei centri urbani ha aperto il dibattito sulle società multietniche, attributo chiave per la lettura delle città contemporanee, definibili come spazi translinguistici e transculturali in cui si attivano stili di vita e concezioni della comunità di appartenenza e di accoglienza differenti.

Il paesaggio urbano, in effetti, racconta tante storie, diverse quanti sono i gruppi che partecipano alla sua costruzione. Per questo rappresenta un vero e proprio macrotesto comunicativo, la cui struttura evidenzia l'intreccio e il livello di commistione tra gli elementi che lo compongono, e i cui segni linguistici dichiarano e rendono visibile la presenza dell'"altro", ricostruendo altresì la rete che unisce il "qui" del tempo dell'azione quotidiana al "lì" rievocato nella memoria e nelle "narrative urbane" dei migranti.

Il paesaggio linguistico, tuttavia, se analizzato da una prospettiva integrazionista, non assolve solo le funzioni emotiva, conativa e referenziale, ma presenta anche elementi propri di un modello comunicativo di tipo pragmatico-interazionale. I segni linguistici, in effetti, se intesi non come meri descrittori, ma come atti performativi di identità, proiettano un "terzo spazio", abitato da persone che in esso trovano una *narrAzione*, vale a dire un nuovo modo di vedere, vivere e di essere metropolitano.

Un caso di *narrAzione* è quella legata al cibo. Gli spazi pubblici della domanda e dell'offerta di prodotti "etnici", "tropicali", etc. richiedono l'attenzione di analisti del discorso in quanto elementi che contribuiscono alla costruzione della realtà sociale, culturale e identitaria e perché, attraverso l'ibridazione linguistica che ruota intorno alla mescolanza culinaria, si attivano pratiche sociali di ri-conoscimento e di inte(g)razione.

In questo contributo intendo riflettere sulla *narrAzione* del cibo latinoamericano nella città di Roma, insistendo nel quadro teorico del *Linguistic Landscape* (LL).

Il LL è la raccolta e l'analisi discorsiva dei segni comunicativi di una città, di un quartiere o di una zona, presenti sotto forma di toponomastica, scritte commerciali dei negozi, cartelloni pubblicitari, informazioni negli edifici pubblici, annunci di lavoro e personali, menù, testi su mezzi mobili, ecc. che ne denotano la conformazione e la complessità.

Lo studio del LL, in primo luogo, consente di accedere al numero e alla tipologia delle lingue presenti sul territorio; in secondo luogo, fornisce informazioni circa la lingua in quanto fattore identitario ed elemento di aggregazione e integrazione: l'utilizzo del proprio idioma nella comunicazione sociale dimostra, da un lato, un'attitudine positiva nei confronti delle proprie origini culturali, dall'altro, la volontà del gruppo di rendersi visibile nello spazio agito. In tal senso, la visibilità di una lingua influenza, rafforzandoli, i legami sociali all'interno della comunità che ne condivide le norme e, al contempo, determina gli atteggiamenti e i comportamenti degli altri gruppi sociolinguistici.

1. La comunità latinoamericana a Roma. Il cibo come veicolo di affiliazione identitaria e ricostruzione del sé diasporico.

Dei 383.464 stranieri residenti Roma al 31 dicembre 2013, 37.882 sono cittadini provenienti dai paesi dell'America Latina. La migrazione latinoamericana rappresenta pertanto il 9% della presenza straniera nella capitale.

I migranti latinoamericani a Roma, così come accade alla maggior parte degli immigrati in Italia, si trovano nelle fila del lavoro dipendente. Una grande fetta della popolazione latina, in particolar modo le donne, trova lavoro nel settore domestico e di assistenza alla persona, la restante è impiegata nelle pulizie, nel giardinaggio, nei trasporti e nella ristorazione. Solo alcuni intraprendono la strada del lavoro autonomo. Da studi recenti sulla situazione romana (Osservatorio Romano sulle migrazioni. X Rapporto) emerge che è nel commercio che trova occupazione la maggior parte dei titolari latinoamericani (437, pari al 26,8% del totale d'area). Le comunità più intraprendenti, dal punto di vista economico, sono quelle provenienti da Perù, Argentina e Brasile, che incidono sul totale dei titolari sudamericani per il 62% (1021 attività).



Area del parco di Colle Oppio la domenica.

Il tipo di impiego lavorativo maggiormente diffuso, l'assistenza domestica, fa sì che molti migranti latinoamericani vivano nelle abitazioni dei datori di lavoro e che, pertanto, non ci sia una concentrazione abitativa su base etnica in nessuno dei municipi romani, anzi, ciò che colpisce è la loro distribuzione omogenea su tutto il territorio di Roma.



Piazza Mancini.

Il disordine abitativo, l'assenza di un "barrio latino" e la convivenza con i datori di lavoro, sono fattori che determinano gli appuntamenti settimanali in spazi pubblici prevalentemente all'aperto. Nelle giornate di giovedì e domenica, alcune piazze e parchi romani (Piazza Macini, Colle Oppio, Terme di Diocleziano, ecc.) si popolano di tavoli, sedie pieghevoli e ombrelloni dove si consumano pietanze classiche della tradizione latinoamericana, normalmente preparate a casa, si bevono *jugos naturales* o *batidos* conservati al fresco in contenitori appositi e si ascolta *música latina*.

In tali occasioni, agli occhi dei cittadini e dell'analista, si presenta una città alternativa, una Roma nuova dal punto di vista sociale e sociolinguistico. Gli incontri trasformano il paesaggio urbano di Roma, ridisegnandolo, nelle due giornate indicate, sul piano visivo, sonoro (*soundscape*), olfattivo (*smellscape*) e di gusto (*tastescape*).

Il migrante, lontano dal proprio Paese, spesso raggiungibile soltanto con la memoria, sperimenta un senso di appartenenza precario: egli non è più della terra di origine, e neanche di quella di arrivo. Vive tra due luoghi, *inbetweenness*, vale a dire nell'intersezione tra storie e memorie, crocevia in cui la cucina rimanda alla necessità di ricreare un proprio spazio, nella urgente situazione diasporica. I "cibi diasporici" sono quelli consumati dai migranti come strategia di mantenimento delle proprie radici territoriali, nella necessaria e inevitabile ricostruzione dell'identità. Il legame con la cultura di origine, sebbene lontano mesi e chilometri, attraverso il cibo ridiventa vivo, diretto, immediato, perché fisico. Inoltre, il mangiare insieme, la ritualità e l'accezione collettiva del consumo del cibo, acquista un valore identitario nella misura in cui crea un legame spaziale: non ci si trova più in un altro Paese ma in una proiezione temporanea del proprio. In effetti, anche nelle interviste in profondità che ho condotto, ho rilevato che il cibo è una cornice narrativa che permette la rappresentazione del sentimento nostalgico, che difficilmente emerge in altre sequenze. Nel racconto del cibo, invece, si rievocano le riunioni settimanali con la famiglia, gli amici, la perdita degli affetti, delle relazioni e del luogo (casa).

I1: "Todo era diferente, todo, también la comida. La comida ES diferente."

I1: "Tutto era diverso, tutto, anche il cibo. Il cibo È diverso."

I3: "Siempre juntos, sales, entras, cocinas, siempre juntos. El domingo se reunía la familia..."

I3: "Sempre insieme, esci, entri, cucini, sempre insieme. La domenica si riuniva tutta la famiglia..."

Ma ho notato anche che il cibo emerge in maniera forte come primo terreno di incontro, di contaminazione e di integrazione.

I2: "Ahora me he acostumbrado y amo todo de Roma, la historia, la lengua, la comida. Amo la pasta y la pizza. Amo más Roma que Ecuador"

I2: "Adesso mi sono abituata e amo tutto di Roma, la storia, la lingua, il cibo. Amo la pasta e la pizza. Amo più Roma che l'Ecuador"

2. Il cibo come rappresentazione del sé all'altro e costruttore di identità transnazionali

La presenza della comunità latinoamericana ha fatto proliferare a Roma l'offerta di beni provenienti da quella porzione di mondo e di servizi che, se inizialmente rivolti ai soli migranti, sono oggi apprezzati e richiesti da tutta la popolazione. Mi riferisco, in particolare, ai prodotti di artigianato e alimentari, musica e cucina. Il cibo, infatti, rappresenta anche (e soprattutto) un veicolo potente di interazione con la società di arrivo, nel senso che, attraverso il suo consumo e la sua socializzazione si attivano la comunicazione e lo scambio socioculturale, ed esso diviene un modo di "parlare di sé agli altri", assume cioè una funzione performativa.

Un esempio è ravvisabile nella ricetta presente in tutti i numeri della rivista etnica *Expreso latino* in versione cartacea, distribuita nei consolati dei Paesi latinoamericani, e online dal 2015. Nella sezione si pubblicano preparazioni di pietanze classiche della tradizione, ma non solo. Accanto alla ricetta, troviamo la storia del nome, la storia del piatto e la sua salienza nella comunità originaria, da cui si ravvisano modi di vivere e originano modi di dire. Vediamo il caso de *los anticuchos*.

Casi come questo o di volantini pubblicitari, in cui si impiegano termini evocatori della memoria come *buñuelos*, *arepas*, *pandebono*, (*bar de pande*) sono esempi di atti performativi di identità, orientati non solo alla costruzione di un noi esclusivo (che non comprende chi non può condividere gli stessi ricordi esperienziali), ma anche alla co-costruzione di noi inclusivi, nati dall'incontro e dalla condivisione di lingua e cultura. È il caso per esempio di *Baires*, il cui menù è una perfetta commistione culinaria e linguistica.

Delicias latinoamericanas:

Los anticuchos

Ingredientes

2 Kg. de corazón de res (posiblemente de ternero-vitello-).
1 cucharada de crema de ajos frescos.
400cc. de vinagre de vino tinto.
Teucharada de orégano seco.
1 cucharada de aji en crema ó 2 cucharadas de páprika (1 cucharada de páprika dulce y una de páprika fuerte).
4 cucharadas de aceite de maíz.
Sal, pimienta, comino molido al gusto.
Palitos de anticucho (carrizo) o bacheche per spiedini.

Preparación

En un recipiente, unir todos los ingredientes, a excepción del corazón y los palitos.

Retirar del corazón todas las partes que no sean rojas (grasa, nervios), cuidando de no hacer cortes profundos. Cortar el corazón de manera longi-

tudinal (siguiendo la fibra del músculo), en cuatro o cinco partes de un 1cm. de grosor al máximo. Estar atentos a estos particulares porque de ellos depende, casi en un 50% la suavidad del patillo: la otra mitad depende de la manera de cocinarlos.

Colocar la carne en el recipiente con los demás ingredientes y dejar macerar por al menos cuatro horas (lo ideal es toda la noche).

Corregir la sal antes de cocinar. Para la fritura se aconseja una parrilla a carbón o, en alternativa, una "pialtra italiana" bastante caliente y sin ningún tipo de grasa. No poner más de tres o cuatro pedazos de carne en cada palito porque no se cocinarán de manera uniforme. Pincelarlos con el jugo y dejarlos en la parrilla hasta alcanzar la cocción deseada.



La palabra anticucho viene del quechua ANTIKUCHU (anti=andes y kuchu=cortes) o anti-uchu (uchu=potaje, mezcla). En otros países sudamericanos existen patillos similares pero son de carne, con pimientos, chorizos y pan.

Este plato nació en el siglo XVI en el valle de Pachacemilla (Lima), habitado por los esclavos provenientes de Angola (África), a quienes les daban

de comer lo que los españoles dejaban: las vísceras (el famoso "quinto cuarto" base de la cocina romana). Esta población había traído sus propios condimentos, que unidos al ajo español han dado origen a recetas llenas de perfume, color y sabor.

Las anticucheras son parte importante de la cultura gastronómica peruana y forman parte de esa categoría que caracteriza una ciudad, una fiesta (lo que en Italia se llama "cibo di strada"). En el mes de octubre se dice que Lima "perfiama a canela, a miel de picarón y a sabrosos anticuchos".
Elsa Piacentini

Esas trampas llamadas autovelox

Autovelox y multas al por mayor

Es una historia que se repite en muchas Comunas de Italia.

En la ruta que va desde el aeropuerto de Fiumicino a la ciudad de Ostia y el la litoral Fiumicino Focene, hasta un tramo de la Aurelia cerca de Torrioni, han sido instalados una cierta cantidad de autovelox. El alcalde Mario Canapini asegura que la



Pietro Intronò

Chistes

PEPITO Y LA PROFE

La profesora le dice a Pepito: A ver Pepito, si yo digo fui rica, es pasado, pero si yo digo soy hermosa... ¿Dónde?

olvidese de la mía, vamos a buscar la suya.

¿MAMÁ, PUEDO IR A LA PISCINA?

No puedo padre, ¿quién me cuidará el caballo? Dios te lo cuidará, hijo. Bueno, dijo el campesino, y

Los anticuchos. Ricetta su Expreso latino.

Ristorante Argentino Baires INIZIO RISTORANTE MENU LA CARNE IL VINO GALLERIA REGALA BUONO

DALLA CUCINA

- **LOCRO ARGENTINO** (Zuppa di Grano integrale, maiz, salsicce e pancetta)
- **YOPARÀ** (Zuppa di fagioli neri, maiz e mandioca)
- **SOPA DE ZAPALLO** (Zuppa di Zucca)
- **SOPA DE CEBOLLA** (Zuppa di Cipolla)
- **SOPA DE GARBANZOS Y CHORIZOS** (Zuppa di Ceci e salsicce)
- **CHIPÀ GUAZÙ** (Sformato di maiz e formaggio al forno)
- **HUEVOS A LA CHACARERA** (Uova al forno con spezie e crostini al forno)
- **PASTEL DE PAPAS, DE CARNE O HUMITA** (Timballo di patate al forno)
- **TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CARNE ARGENTINA**
- **TAGLIATELLE CON SPEZZATO DI CARNE ARG., STUFATE AL POMODORO**
- **TAGLIATELLE ALLA PANNA E GORGONZOLA**

Baires. Dettaglio del menù.

Sono ormai numerosi i ristoranti di cucina latinoamericana, i cui nomi – registrati durante la raccolta dati effettuata all'interno del progetto di ricerca che ho diretto dal titolo "Linguistic Landscape. La città di Roma come caso di studio" – coprono un'ampia gamma di possibilità e sono di diversa natura.

Distinguiamo, anzitutto, i segni monolingui dai plurilingui e quelli risultato della migrazione economica da quelli della transnazionalizzazione dei prodotti, materiali e culturali:

- Segni monolingui o plurilingui: es. "Prodotti latinoamericani, asiatici e orientali"; "La Taquería. Ristorante messicano in ambiente colorato"; "El Paraíso del paladar"; "Tex & Mex".

La scelta univoca, plurale o ibrida della lingua appunta all'affermazione dell'identità etnica, che oscilla tra un tipo di identità nato nella difficile situazione diasporica e che tende a ricostruire il "paesaggio interiore" (es. "El Paraíso del Paladar") e il bisogno di condivisione e di contaminazione (es. "La Taquería. Ristorante messicano in ambiente colorato", "Tex & Mex", "Prodotti latinoamericani, asiatici e orientali"). L'alternanza tra spagnolo e italiano (e inglese), pertanto, rispecchia le diverse modalità e livelli di integrazione e di affermazione identitaria.

- Denominazioni risultato della transnazionalizzazione: es. "Arriba arriba"; "Caruso café"; "Barrio latino"; "Caraibe"; "Salsa y sabor".

Si tratta, per la maggior parte, di locali in cui è possibile mangiare ascoltando e ballando al ritmo della musica latina. Come ho avuto modo di approfondire in lavori precedenti, la salsa, il merengue, la bachata e il reggaetone hanno formato intorno a sé una comunità di pratica transnazionale, poiché aggregano persone di provenienze e origini etniche e linguistico-culturali molto diverse. Lo spagnolo, lingua esclusiva di tutti i casi registrati, non è uno strumento funzionale all'aggregazione etnica né al mantenimento della memoria condivisa, bensì alla costruzione di identità e alla diffusione di prodotti transnazionali.

- Segni linguistici che presentano riferimenti a luoghi circoscritti e familiari: "La tasca"; "Rincón venezolano"; "El pueblo".

Sono senza dubbio le insegne che maggiormente veicolano il sentimento nostalgico, ma che al contempo appuntano alla creazione di un luogo intimo, di incontro e di scambio. Sono, in definitiva, spazi pragmatici, cornici enunciative poiché capaci di generare interazioni e dialoghi.

- Nomi con riferimenti culturali (tradizioni, feste, letteratura, ecc.) anche tipizzati (es. siesta): "La Farándula"; "Realismo magico arte e cucina"; "El perro flaco"; "fiesta y siesta".
- Denominazioni che presentano riferimenti al cibo: "GOMBO Paraíso...de los productos alimentarios tropicales"; "Inka Chicken. Piatti peruviani in am-

biente informale"; "Lima chicken"; "Mr. Chicken"; "Churrascaría imperio gaucho"; "Arepizzas".

Il pollo è un elemento fondamentale della cucina latinoamericana e la visibilità dell'ingrediente nelle insegne dei ristoranti è anche un culturema, un riferimento diretto alla tradizione e alla cultura di un popolo. Tra i culturemi più usati, oltre a "pollo/chicken" c'è "churrasco" o "churrascaría", la grigliata mista di carne, emblema e vanto della cucina argentina, internazionalmente nota.

Diverso e particolarmente interessante è il caso di "Arepizzas", neologismo nato dalla fusione di *arepas* e pizza, i due panificati tipici rispettivamente del Sudamerica e dell'Italia. *Arepizzas* è un ibrido linguistico, risultato del contatto e dell'integrazione di culture, è un termine che rimanda ai processi di decostruzione, costruzione e co-costruzione dei noi.

- Infine, registriamo segni che rimandano al luogo di provenienza: "Baires"; "Malecón"; "El Norteño"; "Sabor a Perú"; "Imperio Inca"; "Gauchos ristoranti".

In tali casi, si osserva la creazione non solo di identità etniche ben definite e delimitate (argentini, cubani, peruviani), ma anche superdiverse, che appuntano cioè alla "diversificazione della diversità": peruviano tra i latinoamericani; "norteños" o andini tra i peruviani; "gauchos" tra gli argentini.

Dall'analisi dei dati si evince che il paesaggio linguistico relativo al cibo attiva una narrativa urbana nella quale, così come nelle narrazioni orali del progetto migratorio, chi "racconta" la propria vita la riorganizza mettendo in primo piano gli aspetti più salienti: la cultura e la tradizione, i prodotti, la provenienza, il bisogno di ricostruire lo spazio interiore, il desiderio di scambio, ecc. Si passa, pertanto, dalla sfera personale, intima e fisica del consumo di cibo alla cornice sociale, in un percorso che va dal micro al macro, dalla narrativa alla *narrAzione*, dai nomi agli individui ai contesti, linguistici, socioculturali e ideologici dai quali procedono e che contribuiscono altresì a ridefinire.

RIFERIMENTI A LAVORI PRECEDENTI DELL'AUTRICE

MARIOTTINI, L. (2013), "'Yo soy de allá'. La costruzione dell'identità dei migranti latinoamericani nella produzione discorsiva dello spazio". In: *SILTA* 3/2013: 491-503.

MARIOTTINI, L. e S. CHIARAMONTE (2013), "La migrazione latinoamericana in Italia. La lingua delle seconde generazioni". In: *SILTA* 3/2013: 505-520.

MARIOTTINI, L. e F. ORLETTI (a cura di) (2013) *Lingua Interazione Mediazione. La migrazione latinoamericana in Italia*, numero monografico di *SILTA-Studi Italiani di Linguistica Teorica e Applicata*, 3/2013.

MARIOTTINI, L. (2014), "Spazio latino nei discorsi pubblici mediati: Radio Mambo". In: *RTSA*, 4/2014: 117-129.

MARIOTTINI, L. e S. CHIARAMONTE (2014), "Le seconde generazioni a scuola: correzioni e percezioni". In: *RTSA*, 4/2014: 54-70.

MARIOTTINI, L. e A. ORICCHIO (a cura di) (2014), *I discorsi istituzionali sulla migrazione latinoamericana*, numero monografico di *RTSA-Rivista Trimestrale di Scienza dell'Amministrazione*, 4/2014.

MARIOTTINI, L. (2015), "La migrazione latinoamericana in Italia: uno sguardo all'altro latino nella stampa nazionale", in L. Mariottini (a cura di), *Identità e discorsi. Studi offerti a Franca Orletti*, Roma, Roma TrE-Press, pp. 89-110.

MARIOTTINI, L. (2016), "Network Society and Public Space. Latin American Migrants and the Linguistic Landscape of Rome", in R. Iannone, M.C. Marchetti, E. Ferreri, M. Cipri, *Network Society. How relations rebuild Space(s)*, pp. 141-191. USA/Spagna: Vernon Press.