



scienza attiva®

EDIZIONE 2015/2016

AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITA'

Per una geografia culturale del cibo

**Egidio Dansero, Mariachiara Giorda,
Giacomo Pettenati**

Università degli Studi di Torino

Documento di livello: B



Un progetto di


agorà scienza
centro interuniversitario



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO



scienza attiva®

Cibo e culture

I padri delle scienze sociali, da Marcel Mauss a George Simmel, a Emile Durkheim, hanno sottolineato come il cibo è, anzitutto, un fatto sociale¹: mangiare è un atto che non si compie mai individualmente, sia perché la maggior parte dei pasti consumati avviene in compagnia di altre persone, sia perché anche qualora un pasto sia consumato in solitudine (trend sempre più diffuso nell'epoca contemporanea, nelle società occidentali in special modo) esso rimanda ad abitudini, a scelte condivise culturalmente e socialmente.

Il cibo è considerato quale risultato finale dell'interazione tra diverse dimensioni di senso, operanti allo stesso tempo sull'individuo ed all'interno di comunità umane.

Le persone sono anzitutto, esseri culturali e sociali. Il cibo è un elemento culturalmente: il cibo costituisce una metafora del sé che richiama due dimensioni interagenti. In primo luogo, il cibo è *incorporato* dall'individuo attraverso il suo consumo; in questo modo esso costruisce una metonimia, divenendo esso stesso parte del sé. In secondo luogo, il cibo è assunto da individui che fanno parte di comunità o gruppi sociali che condividono l'atto della nutrizione; questo secondo aspetto richiama la dimensione socialmente costruita del cibo, con riferimento a codici di prescrizioni e regole condivise. L'importanza del cibo è strettamente legata alla sua capacità di agire come catalizzatore di socialità.

È stato anche dimostrato come le persone possano nutrire forti sentimenti di colpa nei confronti di alimenti considerate non edibili dalla cultura di riferimento: il cibo *determina* e *costruisce* a tutti gli effetti ciò che siamo.

Fonti greche e romane classiche ricordano come il maiale abbia svolto un ruolo centrale nei primi testi ebraici che descrivono la perdita autonomia su Gerusalemme. Diversi testi risalenti all'epoca del Secondo Tempio paragonano il consumo di carne di maiale con la sottomissione alla dominazione romana. Maccabei 6.18 – 7.42 registra come, dinanzi alla scelta offerta da Antioco IV di mangiare maiale o essere torturati ed infine uccisi, lo scriba Eleazar e la sua famiglia abbiano scelto la morte. Filone, a sua volta, ricorda come gli ebrei catturati nel corso del *pogrom* di Alessandria del 38 d.C. fossero costretti a mangiare carne di maiale.

I casi storici citati ricordano come il cibo giochi un ruolo fondamentale nella definizione di sé da parte degli individui. Il cibo, tuttavia, non si limita a raccontare come gli individui vedano se stessi, ma svela, anche, come gli individui pensino se stessi in relazione all'altro.

Non è difficile affermare che in ogni parte del mondo le persone nutrano contemporaneamente un forte attaccamento alla propria cucina e una marcata aversione nei confronti dell'alimentazione dell'altro, *ivi* incluse le buone maniere a tavola.

Ogni cultura definisce i modi in cui il corpo, la salute e le pratiche alimentari sono costruite, negoziate, stabilite e regolate dalle relazioni osservabili nelle trasformazioni storiche, sociali, culturali, economiche e politiche; il presente lavoro si pone quale obiettivo finale la definizione di un insieme di raccomandazioni pratiche che le singole istituzioni scolastiche possano adottare per

¹ La bibliografia e i riferimenti sono sterminati. Si veda Meglio L. (2012): Georg Simmel e la sociologia del pasto; Émile Durkheim e il cibo come rito; La dimensione sociale dello spazio alimentare in Maurice Halbwachs; Il cibo come diritto sociale in Friedrich Engels; Il contributo dell'antropologia nello studio dell'alimentazione; Norbert Elias e le abitudini a tavola come processo di civilizzazione; L'onnivoro tra paradossi e dilemmi. Claude Fischler e Michael Pollan; Lo spazio sociale alimentare di Jean-Pierre Poulain; Pierre Bourdieu e il cibo come gusto della distinzione.

promuovere la creazione di un contesto più favorevole allo sviluppo complessivo della persona. Ciò consentirebbe infine la definizione di parametri sanitari, etici e giuridici.

Stando a Margaret Mead, le pratiche alimentari devono essere definite come: «Il modo in cui gli individui o i gruppi di individui, in risposta a pressioni sociali o culturali, selezionano i consumi e utilizzano porzioni delle risorse alimentari disponibili» (1943).

Quel che le persone mangiano e la varietà degli alimenti consumati da differenti segmenti della popolazione dipende direttamente dalla produzione di cibo, dal sistema culturale ed economico, dalla logistica distributiva e dalle abitudini diffuse. Così, ogni pratica alimentare a sua volta riflette i valori culturali e sociali della comunità e le sue condizioni economiche – anche nel contesto scolastico. Quanto più queste pratiche sono varie, tanto più alto è lo *status* economico della popolazione.

Il cibo deve essere considerato come l'espressione dello *status* sociale degli individui, identità religiosa e culturale, mentre l'appetito biologico è sempre trasformato in appetito culturalmente determinato.

Claude Lévi-Strauss ha descritto il cibo come una forma di linguaggio che contribuisce all'espressione della percezione umana della realtà. Egli sottolinea come le regole legate a cibi crudi e preparati siano in alcune culture dettate da storie sacre e proibizioni (miti e tabù): queste regole riflettono le nozioni alla base dell'opposizione tra natura e cultura.

Ciascuna comunità culturale e religiosa agisce come un *unità portatrice di cultura*. Ciò implica che ogni comunità culturale e religiosa è attivamente coinvolta nel processo di inclusione sociale. Il cibo è un elemento culturale; in quanto tale, è parte dell'amalgama di simboli che costruiscono qualsiasi tipo di sistema culturale. Se si escludono i casi di mera sopravvivenza, l'assunzione di cibo smette di rappresentare la risposta ad un bisogno esclusivamente fisiologico per abbracciare appieno la più ampia dimensione del *bisogno culturale*.

A quanto sinora elencato occorre aggiungere l'effetto delle migrazioni e della globalizzazione, fenomeni recenti che mutano i modelli alimentari diffusi: nella migrazione avviene spesso un aggiustamento pragmatico delle abitudini alimentari che, anche se fondate su regole religiosamente orientate, trovano un adattamento sulla base della disponibilità di risorse alimentari del Paese ospitante. Allo stesso modo, le società globalizzate si confrontano sempre più spesso con temi e questioni sconosciuti, tra le quali l'alimentazione è ovviamente uno degli elementi di emersione dell'alterità. In molte aree urbane del mondo contemporaneo la *cucina etnica* è sempre più diffusa: il cibo ha subito a sua volta gli effetti del processo di globalizzazione; ancora, il cibo può essere considerato a tutti gli effetti un catalizzatore di globalizzazione in ragione del suo significato e del simbolismo culturale ad esso legato.

Da soli o accompagnati?

La commensalità è dunque una delle manifestazioni più tipiche della socialità umana: siamo soliti e siamo spinti a non mangiare da soli, poiché uno dei tratti antropologicamente e storicamente più solidi è la condivisione della stessa mensa; nonostante l'emergente sociologia del cibo abbia dimostrato che vi è un processo di individualizzazione anche del consumo dei pasti, la convivialità resta un tratto sociale diffuso e importante. Basterebbe pensare alle ore che in media a settimana un italiano passa a tavola con altre persone, per rendersi conto della centralità di questo aspetto: per lavoro, in famiglia, tra amici, le occasioni sono molteplici.

Vi sono modi differenti, tempi differenti e luoghi differenti dove consumare i pasti, ma ogni società ha stabilito delle regole condivise dello stare a tavola e lo spazio fisico della tavola o del luogo su cui/attorno cui/dentro cui si consumano i pasti è divenuto uno spazio sociale regolatore dei

rapporti tra le persone che lo frequentano: si pensi al legame tra la distribuzione dei posti attorno a un tavolo (rettangolare o rotondo) e i ruoli sociali di chi li occupa, o l'ordine di consumo del cibo o, ancora, la differenziazione dei pasti consumati dagli stessi commensali. La tavola diventa lo specchio di un ordine della società.

Il rito della tavola ha dunque un valore fortemente simbolico. La mensa è il luogo fisico e metaforico in cui si segnalano appartenenza o estraneità, adesione o esclusione, ed ogni sorta di rapporti che esistano fra i membri di una comunità, al loro interno, o, all'esterno, fra comunità diverse.

La dimensione collettiva del pasto sembra quindi connaturata alla specie umana, e la convivialità del banchetto, della tavolata, della tenda, riproduce fedelmente tale propensione. Plutarco, nelle *Dispute conviviali*, mette in bocca a un suo personaggio: "Noi non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere semplicemente, ma per mangiare e bere insieme"; in altri termini, la capacità della tavola è di procurarci amici.

Mangiare soli è, al contrario, il segno precipuo della ferinità, talvolta scelta dall'uomo come esperienza esistenziale. È il caso di eremiti cristiani, buddhisti, induisti che nella solitudine di una vita ritirata cercano un contatto più diretto con il divino. Ma accade anche in questi casi che l'allontanamento dall'umano si trasformi in una sorta di convivialità con gli animali selvatici, che dividono con questi uomini le risorse naturali di cui nutrirsi.

L'allontanamento dalla mensa comune è dunque il segno di un'esclusione, di un relegamento ai margini del consorzio civile o della comunità di appartenenza, voluto o imposto e che non sempre è sopportabile a lungo.

Per una geografia culturale del cibo

Il concetto di cultura ha attraversato tutta la storia del pensiero umano, pur evolvendosi fino a modificare in maniera netta il proprio significato.

Nella Grecia classica il concetto che più si avvicinava a quello di cultura era quello di paideia (παιδεία), termine che faceva esplicito riferimento all'apprendimento delle belle arti, come la poesia, la filosofia, la retorica.

Nel mondo ellenico, tuttavia la realizzazione dell'individuo richiedeva anche una partecipazione attiva alla vita della propria comunità, sintetizzata da Aristotele nella definizione dell'uomo come animale politico (ζῷον πολιτικόν).

Come testimoniato dalla sua etimologia, la nascita vera e propria del concetto di cultura avviene però in età romana. La parola "cultura" deriva dal verbo latino *colĕre*, che si riferiva alla coltivazione del terreno. Ben presto, tuttavia il significato di questo termine è stato esteso ad una coltivazione metaforica, quella dello spirito umano, attraverso il processo di formazione degli individui. È lo stesso Cicerone, nelle "Disputationes Tusculanae" (45 a.C.), a fare riferimento alla "cultura animi".

Per tutta l'età classica, il Medioevo e l'Umanesimo, quindi, il concetto di cultura non viene associato tanto a uno stato di fatto, quanto a un obiettivo da perseguire da parte dell'uomo per la propria realizzazione intellettuale e spirituale. È a partire dal '600 che il termine amplia il proprio significato, fino a comprendere il patrimonio di conoscenze e di valori formatosi nel corso della storia dell'uomo.

È solo all'inizio dell'Ottocento comunque che la concezione classico-umanistica di cultura, riferita a un ideale di formazione e realizzazione di un singolo individuo, lascia il posto ad una visione tipo socio-antropologico, che porta a concepire la cultura come un elemento sociale, collettivo, che gli individui acquisiscono in quanto membri di una società.

Una delle definizioni più importanti relative a questo modo di intendere la cultura è quella dell'antropologo inglese Edward Tylor (1871), per il quale "La cultura, o civiltà, intesa nel suo senso etnografico più ampio, è quell'insieme complesso che include le conoscenze, le credenze, l'arte, la morale, il diritto, il costume e qualsiasi altra capacità e abitudine acquisita dall'uomo in quanto membro di una società".

A partire dalla fine dell'800 inizia inoltre a diffondersi la consapevolezza delle relazioni tra la cultura che si afferma in una società e le relazioni di potere che regolano quest'ultima. Con la diffusione del sociologo francese Émile Durkheim, per esempio, diventa chiara la visione della cultura come elemento – talvolta coercitivo - che aiuta l'individuo a muoversi nella società, ad integrarsi positivamente nei suoi modelli e nelle sue norme.

Il carattere normativo della cultura viene approfondito da Talcott Parsons, che definisce la cultura come "costituita da sistemi strutturali o ordinati di simboli che sono gli oggetti dell'orientamento dell'azione, da componenti interiorizzate dalla personalità dei soggetti agenti individuali e da modelli istituzionalizzati dei sistemi sociali", come "insieme dei modelli di comportamento che la comunità ritiene validi, su cui dunque esiste un consenso sociale e una condivisione, e che i membri di tale società sono tenuti a rispettare e a trasmettere alla generazione successiva".

In tempi più recenti, una delle definizioni più diffuse nelle scienze sociali è quella dell'antropologo statunitense Clifford Geertz, secondo il quale la cultura è "una struttura di significati trasmessa storicamente, incarnati in simboli, un sistema di concezioni ereditate espresse in forme simboliche per mezzo di cui gli uomini comunicano, perpetuano e sviluppano la loro conoscenza e i loro atteggiamenti verso la vita" (1987). In quest'ottica la cultura è quindi non un sistema stabile, bensì un insieme di processi mutevoli, dinamici, instabili.

La cultura è stata sin dagli albori della disciplina, uno degli oggetti privilegiati della geografia. Ancora prima che dal punto di vista epistemologico nascesse la disciplina geografica come la intendiamo oggi, le prime opere definite "geografiche", contavano descrizioni approfondite di quelle che oggi definiremmo le culture dei diversi popoli. Ne è un esempio la celebre *Geografia* di Strabone, del I secolo d.C., nella quale si attribuisce grande importanza alle relazioni "culturali" dei popoli con l'ambiente circostante.

La nascita di una "geografia culturale", per quanto ancora priva di un vero statuto epistemologico, può essere fatta risalire alla geografia di lingua tedesca dell'800 e ad autori come Ernst Kapp, che per primo nel 1845 parlò di *Kulturgeographie* e Friedrich Ratzel, che nella sua celebre ma discussa opera del 1881, *Antropogeographie*, distingue tra "popoli naturali" (*naturvölker*) e "popoli culturali" (*kulturvölker*). I primi, secondo Ratzel, incapaci di proteggersi dall'ambiente, di dominarlo e di trasformarlo, mentre i secondi in grado di imporre il proprio controllo sull'ambiente, costruire strutture istituzionali complesse e sistemi agricoli.

Alcuni decenni dopo, in Francia, Paul Vidal de la Blache, mise in pratica una "geografia culturale", pur senza definirla mai come tale, analizzando l'influenza dell'ambiente sulle società umane, la distribuzione degli elementi culturali nello spazio, in particolare in relazione con i paesaggi, a partire da una definizione della cultura come ciò che si interpone tra uomo e ambiente, che umanizza i paesaggi.

Lo sviluppo di un vero statuto epistemologico della geografia culturale può essere fatto risalire agli anni '30 del '900 e alla nascita di quella che fu definita "scuola di Berkeley", intorno alla figura di Carl Sauer. In quel contesto si sviluppò una riflessione strutturata sull'applicazione dell'idea di cultura alle questioni geografiche, comprendendo:

- la distribuzione geografica e diffusione sul territorio di elementi culturali (es. Tipi di abitazione, toponimi, etc).

- le manifestazioni geografiche dell'ecologia culturale (rapporto tra cultura e modi di utilizzo ambiente e risorse)
- l'identificazione delle regioni culturali, attraverso lo studio della distribuzione delle componenti del paesaggio
- la specializzazione regionale delle culture (peculiarità culturali dei territori).

A partire dalla metà del '900 la diffusione globale della società complessa della modernità, poco adatta all'applicazione di un approccio strutturalista allo studio delle culture sul territorio, fondato su una concezione della realtà come costituita da insiemi di elementi interagenti, osservabili e spiegabili razionalmente e cartesianamente, ha portato ad una crisi della geografia culturale tradizionale.

A partire dagli anni '80, però, la diffusa sfiducia nelle rappresentazioni quantitative e nella rappresentazione analitica del territorio ha portato ad una nuova "svolta culturale" nella geografia, rappresentata dalla cosiddetta *new cultural geography*.

Il punto di partenza di questa nuova prospettiva culturale della geografia è la progressiva globalizzazione dei consumi (anche culturali) e dei modi di vivere, con delle importanti conseguenze sul lavoro e sull'interesse dei geografi nei confronti delle dimensioni culturali dei fatti.

In particolare, all'interesse per le tecniche e i modi di vita, si affianca – e in parte sostituisce – un'attenzione nei confronti delle rappresentazioni, queste ultime fortemente legate anche agli aspetti immateriali del contesto culturale.

In quest'ottica, i luoghi vengono dotati di senso e significato da parte di coloro che li occupano, li usano e li frequentano e in essi si identificano. Si inizia gradualmente a porre l'accento anche sul valore "discorsivo" dei luoghi, partendo per esempio dalle descrizioni rintracciabili nei testi letterari.

L'approccio che guida questa nuova geografia culturale è dunque soprattutto di natura *semiotica*, fondato cioè sullo studio dei segni - materiali, nel paesaggio e immateriali, nei discorsi - e sul significato che essi assumono.

Al centro di questa svolta c'è la presa di coscienza del fatto che la realtà non può essere più considerata solo come un dato oggettivo, ma come un prodotto delle categorie culturalmente definite a partire dalle quali la realtà è percepita, interpretata e prodotta da ciascun individuo, in base alle sue identità multiple.

Parlare di cibo dalla prospettiva della geografia culturale non significa solo analizzare e rappresentare la diffusione delle pratiche alimentari nelle diverse aree del mondo (per quanto questo sia un esercizio di grande interesse), bensì analizzare più approfonditamente il ruolo che il cibo e le pratiche ad esso collegate giocano nelle relazioni tra uomo e ambiente, nelle trasformazioni e nelle rappresentazioni del territorio e dei suoi abitanti, nei comportamenti spaziali delle società, nei rapporti tra territori alle diverse scale.

Prima ancora di poter essere considerato un elemento culturale, il cibo rappresenta un fattore ambientale chiave nella storia dell'evoluzione umana.

Jared Diamond in *Armi, acciaio e malattie*, ripercorre la storia dell'uomo, dalla diffusione dell'*homo sapiens* in tutto il pianeta, 70.000 anni fa, fino ad oggi a partire da una domanda alla quale non riesce a dare risposta: perchè nel XVI secolo furono i colonizzatori spagnoli guidati da Pizarro, pochi e in male arnese, a sconfiggere l'esercito dell'imperatore Inca Atahualpa e non fu il contrario, come sarebbe stato più logico supporre? Quell'episodio viene scelto da Diamond come punto di partenza simbolico della rapida conquista europea di quasi tutte le terre conosciute che si sarebbe verificata nei successivi tre secoli, della quale cerca di indagare le ragioni.

Immediatamente, nel viaggio che Diamond intraprende nella storia dell'uomo, appare fondamentale il ruolo dell'alimentazione: le prime società complesse si sono formate laddove era presente un certo numero di specie vegetali e animali addomesticabili, a partire dalle quali si sono sviluppate agricoltura e allevamento, rendendo possibile la produzione del surplus alimentare necessario per l'istituzione di figure non direttamente coinvolte nella produzione di cibo (es. sacerdoti, guerrieri, etc.) e di conseguenza di società complesse.

Il caso più noto è quello della cosiddetta *mezzaluna fertile*, tra la Mesopotamia, le coste del Mediterraneo orientale e l'Egitto, luogo in cui a partire dal Neolitico si è sviluppata la civiltà moderna.

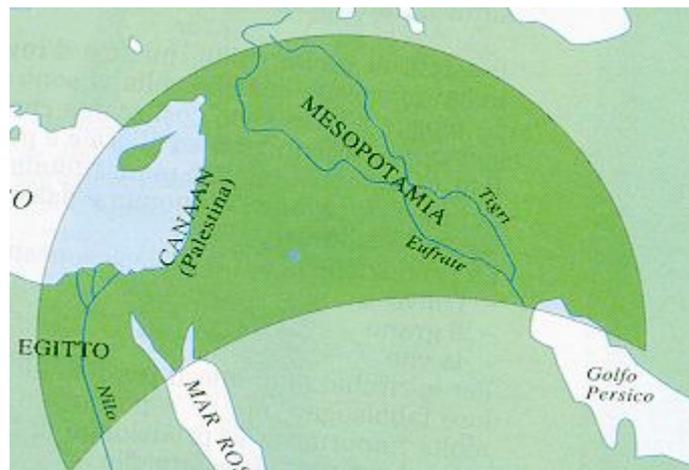


Illustrazione 1: la mezzaluna fertile (<http://pro.unibz.it/staff2/fzavatti/corso/img/mezzalun.jpg>)

Uno degli autori che nell'ambito della geografia culturale ha maggiormente approfondito il ruolo del cibo come mediatore dei rapporti tra uomo e ambiente è il francese Paul Claval (1995).

Tra i principali temi delle relazioni culturali tra uomo e cibo, analizzate da Claval in una prospettiva geografica c'è quello della *conservazione degli alimenti*.

Uno dei principali problemi che l'uomo ha dovuto affrontare fin da quando è diventato stanziale è quello della conservazione dei cibi. La rapida deperibilità dei prodotti alimentari freschi nei climi caldi e la loro stagionalità alle latitudini più fredde ha reso necessario individuare delle tecniche che consentissero di mantenerli più a lungo. Queste tecniche, spesso legate alle condizioni territoriali e ambientali che caratterizzavano le società e i contesti nei quali erano insediate, costituiscono uno dei principali tratti culturali legati all'alimentazione, oggi ancora evidente nonostante la diffusione quasi universale delle tecnologie di refrigerazione.

Il metodo di conservazione del cibo più diffuso è l'*essicazione*, metodo che riguarda diverse tipologie di cibo: dai cereali (quasi tutti vengono essiccati prima del consumo: grano, mais, riso, etc.), al pesce (per esempio lo stoccafisso), alla carne.

Un secondo metodo di conservazione è l'*affumicatura*, che comporta una rapida essiccazione dovuta al calore del fuoco, alla quale si aggiunge l'azione conservante delle sostanze prodotte dal fumo. Si tratta di un procedimento adatto sia alla conservazione della carne (si pensi a certi salumi), che del pesce (il pesce affumicato caratterizza la cucina di molti paesi del Nord Europa).

Diffusa in molte parti del mondo è la *salatura* di carne e pesce, che consente di mantenere questi alimenti, altrimenti rapidamente deperibili, per molto tempo. L'importanza di questa tecnica di conservazione è stata tale, nel corso della storia, da avere inciso nell'organizzazione di molti territori (Laszlo 2004). Sono moltissime in Italia, soprattutto a cavallo tra l'Appennino

settentrionale e la Pianura Padana, le *vie del sale*, itinerari escursionisti che ripercorrono i tracciati anticamente usati per trasportare l'*oro bianco* dalle saline lungo le coste o dalle miniere di salgemma verso le principali città. Anche il nome attuale di molti luoghi testimonia ancora oggi il ruolo che essi avevano di tappe lungo questi itinerari: molti paesi si chiamano Sale (in provincia di Brescia, Alessandria e Cuneo) o Sali (in Dalmazia) e in molte aree montuose attraversate dalle vie del sale esistono luoghi che si chiamano Monte Salato o Costa Salata (per esempio sull'Appennino Pavese).

Il valore del sale come materia per la conservazione è stato tale da avere condizionato la storia di interi territori. Ancora oggi la Valle Maira, in provincia di Cuneo, è conosciuta come la valle degli acciugai, grazie a una lunga storia di emigrazione stagionale da parte della maggioranza degli uomini adulti di alcuni paesi della valle, che nei mesi invernali lasciavano le montagne per trasportare e rivendere pesce conservato sotto sale nelle campagne e nelle città di pianura (Crestani e Abello 2009).

Il metodo di conservazione del cibo più complesso e interessante dal punto di vista culturale è probabilmente quello della *fermentazione*, alla base di diverse tipologie di alimenti: verdure fermentate (per esempio i crauti), derivati del latte fermentati (yogurt e formaggi); bevande alcoliche.

Queste ultime rappresentano indubbiamente una delle componenti dell'alimentazione più studiate in ambito culturale, a partire dal loro rapporto con la religione (in negativo e in positivo), descritto all'interno del contributo di Maria Chiara Giorda.

Oltre alle sue valenze religiose e spesso rituali, il ruolo del consumo di alcol nella cultura alimentare ha una forte valenza territoriale. Da un lato, è evidente come la necessità – sia essa biologica o indotta culturalmente – di ricercare l'inebriazione attraverso il consumo di bevande fermentate sia stata soddisfatta dai diversi popoli nel corso della storia attraverso le risorse presenti sul proprio territorio o facilmente ottenibili attraverso gli scambi commerciali. Così in aree caratterizzate da un clima mediterraneo si è diffuso il consumo del vino e dei distillati d'uva (grappa). Nei territori connotati da una massiccia coltivazione dei cereali si sono invece diffuse bevande alcoliche derivate da essi come la birra (solitamente dall'orzo), la vodka (di patate e cereali) o il saké (dal riso, in Giappone). Nei paesi tropicali, invece, si sono diffuse bevande alcoliche ottenute da piante coltivabili a quei climi, come l'agave (tequila) o la canna da zucchero (rum).

Questa diversità legata alle caratteristiche territoriali si è fortemente radicata da un punto di vista culturale, al punto che ancora oggi – nonostante l'affermazione di un consumo globalizzato di prodotti alcolici – sia comune parlare di un consumo "mediterraneo" di alcol, fondato sull'assunzione di moderate quantità di vino, soprattutto durante i pasti, contrapposto a un modello "nord Europeo", caratterizzato dal consumo di elevate quantità di bevande alcoliche, prevalentemente fuori dai pasti, con l'obiettivo primario di raggiungere l'ubriachezza (Ugolini 2013).

Dal punto di vista culturale e territoriale, un alimento di straordinario interesse è senza dubbio il formaggio, esito di un misto di tecniche di conservazione – fermentazione, salatura, essiccazione e a volte anche affumicatura – che, pur partendo dalla reazione chimica che trasforma il latte attraverso il contatto con il caglio, assume caratteristiche molto diverse a seconda dei luoghi e delle modalità di produzione.

L'illustrazione 2 raffigura le moltissime varietà diverse di formaggi prodotte in Italia e in Francia, le cui caratteristiche dipendono da variabili come la tipologia di latte a disposizione (bovino, ovino, caprino o bufalino), le modalità di allevamento e la disponibilità di cibo per il bestiame, la vicinanza con i centri di mercato. Lo stesso Claval (1995), in riferimento alla differenziazione della produzione di formaggio in Francia, mette in evidenza come, compatibilmente con le variabili

descritte sopra, intorno alle grandi città si producano soprattutto formaggi bianchi e freschi, mentre nelle zone di montagna o più lontane dai mercati, vengano prodotti in gran parte formaggi stagionati, cotti o erborinati, in grado di resistere per lunghi periodi prima di essere messi sul mercato.



Illustrazione 2: sintesi cartografica della grande varietà di formaggi prodotti in Francia
<http://it.rendezvousenfrance.com/sites/default/files/formaggi.jpg>

La tipologia di alimenti forse più significativa dal punto di vista culturale è probabilmente quella dei cereali, alimenti altamente energetici, facilmente conservabili, che costituiscono la base dell'alimentazione di quasi tutti i popoli del mondo. La mappa dell'illustrazione 3 mostra come alle diverse aree del mondo si possa associare una tipologia di cereale, o di altri alimenti contenenti amido (tipicamente le radici: patate, cassava,) prevalente nell'alimentazione quotidiana. Anche in questo caso, la globalizzazione alimentare ha in parte ridimensionato il ruolo tradizionale di ciascuno di questi alimenti nelle diverse aree culturali del mondo, tuttavia è ancora evidente come la cucina nordamericana, nordafricana ed europea si fondi sul frumento, quella dell'Asia orientale sul riso, quella dell'America Latina su mais e riso, e così via.

L'importanza dei cereali per le popolazioni umane è tale da avere portato lo storico francese Fernand Braudel a definirli "piante di civiltà", che hanno "organizzato la vita materiale e talvolta psichica degli uomini, a grande profondità, fino a diventare strutture quasi irreversibili [...] passare dall'uno all'altro di questi cereali equivarrà a compiere il giro del mondo" (cit.in Bargelli 2013, p. 17).

La conquista della capacità di coltivare e trasformare i cereali viene identificata spesso nella mitologia come una componente fondamentale del passaggio dalla barbarie alla civiltà. Nell'epopea babilonese di Gilgamesh, probabilmente il più antico testo letterario giunto fino ad oggi, risalente al 4000 a.C., la conquista del pane da parte dell'*uomo selvatico* viene utilizzata come simbolo dell'ingresso nella civiltà (Montanari 2005).

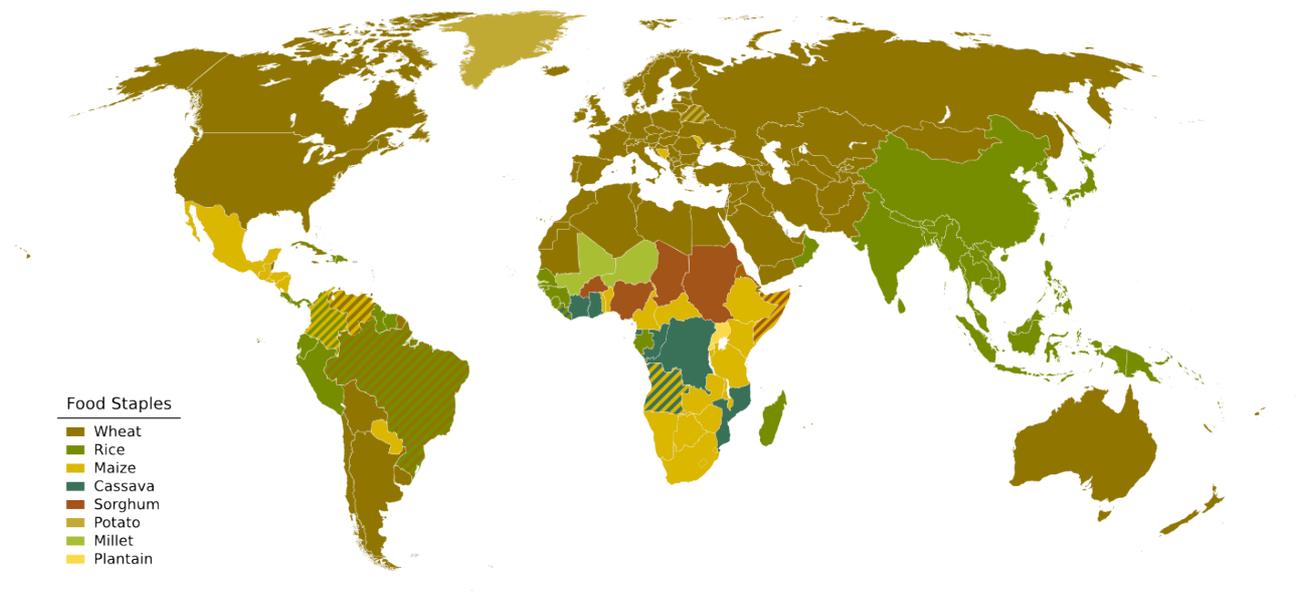


Illustrazione 3: i principali cibi da accompagnamento consumati nel mondo
<https://encrypted-tbn2.gstatic.com>

Cibo e paesaggio

Il concetto di paesaggio e indubbiamente uno dei più dibattuti nell'ambito delle scienze territoriali (ma anche dell'arte e della filosofia), che da decenni sono state tempestate da un "diluvio" di riferimenti al paesaggio.

Come nota Gambino (1997), del resto, *"la polisemia del termine sembra riflettere la ricchezza, la varietà e la fluidità delle sue interpretazioni multidisciplinari e scoraggiare qualunque tentativo di univoca definizione"*. L'idea di paesaggio è dunque ambigua, indefinibile, difficilmente sintetizzabile, ma allo stesso tempo intuitiva, un'evidenza pre-scientifica.

Al di là delle diverse posizioni concettuali, i principi sui quali si fonda l'idea di paesaggio nelle culture occidentali, sono quello di sintesi - della complessità del reale ricomposta in un'immagine al contempo polisemica ed unitaria - e quello di mediazione da parte di un soggetto, che attraverso la propria percezione, trasforma ciò che osserva nella sua rappresentazione sintetica, alla quale attribuisce uno specifico significato. Se il paesaggio dunque nasce dal territorio e nel territorio (Gambi, 1986), quest'ultimo si fa paesaggio solo quando interviene uno sguardo, in un'intersezione tra osservatore e materia. Ecco la principale ambiguità del paesaggio, che è al tempo stesso realtà materiale e costruzione mentale in una doppia accezione presente fin dai primordi del dibattito geografico moderno. Già Alexander von Humboldt nel 1860, infatti, osservava che *"per abbracciare la natura in tutta la sua sublime maestà non basta attenersi ai fenomeni esterni, gli è d'uopo mostrare com'essa si riverberi all'interno dell'uomo"* (cit. in Gambino, 1997, pag. 27). Analogamente Georg Simmel metteva in evidenza come non basti la presenza di una serie di elementi materiali l'uno accanto all'altro perché ci sia paesaggio, esso è infatti il frutto di *"un processo spirituale, che trasforma tutto questo e produce il paesaggio"* (ibid). Nel corso del tempo, la consapevolezza di questa insuperabile duplice natura del paesaggio è stata più volte messa in discussione, prima dalla temporanea svolta quantitativa delle scienze geografiche, che portò al tentativo di distinguere tra *paesaggio razionale* e *paesaggio sensibile* (Sestini, 1963) e successivamente all'affermarsi, nell'ambito della pianificazione, di correnti

attente soprattutto agli aspetti ambientali ed eco sistemici delle relazioni paesaggistiche, ad esempio la *landscape ecology*.

Oggi il dibattito scientifico e pressoché unanime nel riconoscere la natura del paesaggio come costruzione sociale e rappresentazione culturale, le cui radici si fondano, però, indissolubilmente sulla materialità delle forme del territorio: *"I paesaggi sono rappresentazioni che rimandano ovviamente a chi osserva, ma al tempo stesso sono insieme seppur sfumati di oggetti concreti, sono corpo del mondo, sono materia che resiste al nostro sguardo e alle nostre intenzioni. A differenza di altre immagini del territorio, il paesaggio non è dunque solo rappresentazione (come le immagini territoriali del marketing territoriale), esso è intagliato nella materia, possiede proprietà materiali, presenta una solidità che resiste anche agli sforzi dell'azione volontaria"* (Lanzani, 2011, pag. 33).

Dal punto di vista politico, oggi la principale definizione di paesaggio è quella espressa dalla Convenzione Europea del Paesaggio, firmata a Firenze nel 2000 dagli stati membri del Consiglio d'Europa. All'interno di questo documento programmatico, al quale dovrebbero adeguarsi le politiche per il paesaggio di tutti gli stati europei, esso viene definito come *"una determinata parte di territorio, così come è percepita dalle popolazioni, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali c/o umani e dalle loro interrelazioni"* (art. 1).

Una grande tensione insita nel concetto di paesaggio è quella della sua duplice natura di dominio territoriale, quadro di vita di popolazioni, e di scenario. In quanto dominio, il paesaggio può essere inteso come luogo, regione, terra abitata da persone ed appartiene alla sfera discorsiva della politica, dell'economia, della cultura e della società. In quanto scenario, invece, il paesaggio e soprattutto un fondale, appartiene alla sfera discorsiva dell'estetica.

Sintetizzando la breve ricognizione effettuata nei paragrafi precedenti, è possibile riconoscere dunque una triplice natura del paesaggio:

- 1) *Il paesaggio è rappresentazione*
- 2) *Il paesaggio è quadro di vita*
- 3) *Il paesaggio è patrimonio*

A partire da questo inquadramento concettuale è semplice definire le relazioni tra paesaggio, cultura e cibo.

Innanzitutto, qualunque paesaggio non può che essere culturale, dal momento che esiste solo in quanto osservato e percepito come tale da un soggetto o da una collettività, il cui "sguardo" (ma esistono anche paesaggi sonori, olfattivi o tattili) si forma all'interno del sistema culturale di appartenenza.

In secondo luogo, si è detto che il paesaggio è di fatto l'espressione visibile del territorio, ciò che una collettività (o un singolo individuo) percepisce, attraverso lo sguardo, della territorialità che caratterizza il proprio luogo di vita o un luogo che si trova ad osservare (svolgendo il ruolo di *insider* del paesaggio, nel primo caso, e di *outsider*, nel secondo).

Tra le componenti che caratterizzano maggiormente un territorio e, di conseguenza, il paesaggio che a partire da esso si compone, vi sono evidentemente le forze produttive, tra le quali quelle agricole, destinate alla produzione di cibo sono una componente prevalente.

Un'interessante carrellata dei paesaggi produttori di cibo è contenuta nella lista dei siti Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'UNESCO (per una riflessione sul concetto di patrimonio, si veda il paragrafo successivo), dove dal 1992 sono presenti anche i cosiddetti paesaggi culturali, molti dei quali sono paesaggi agrari, modellati dalla produzione di cibo.

Una tipologia particolare di questi *paesaggi del cibo* è quella dei paesaggi vitivinicoli, tra i più rappresentati all'interno della Lista dell'UNESCO, con almeno otto ricorrenze, che esprimo la

varietà tipologica e culturale della produzione di vino, fortemente intrecciata con le caratteristiche del territorio. I siti UNESCO che riconoscono come patrimonio dell'umanità i paesaggi vitivinicoli vanno dunque dagli ordinati vigneti di pianura di Saint Emilion (Bordeaux, Francia) o del Tokaj (Ungheria); ai cesellati paesaggi terrazzati di Lavaux (Svizzera), delle Cinque Terre (Italia) e di Wachau (Austria); passando per le colline della Val d'Orcia (Italia) e dell'Alto Douro (Portogallo); fino ad arrivare all'aspro paesaggio oceanico dell'isola portoghese di Pico, nell'arcipelago delle Azzorre.

La Lista comprende inoltre altri paesaggi terrazzati (le risaie di Honghe Hani in Cina e di Banaue nelle Filippine), paesaggi delle piantagioni di caffè a Cuba e in Colombia, il paesaggio agrario misto dell'Öland, in Svezia, e una serie di paesaggi agropastorali: nella valle di Madriu-Perafita-Claror nel Principato di Andorra, sul Mont Perdu, a cavallo tra Francia e Spagna e nel massiccio delle Causse e Cévennes, ancora in Francia.

Come già sottolineato, l'UNESCO prende in considerazione solo paesaggi considerati straordinari, per la propria bellezza per l'unicità delle relazioni tra uomo e ambiente delle quali sono espressione. È necessario tuttavia non dimenticare che il valore identitario del paesaggio, inteso come quadro di vita delle popolazioni si esprime anche – e forse soprattutto – nei paesaggi ordinari, quelli che caratterizzano ogni angolo della terra, nei quali la presenza del cibo come agente territoriale e culturale è spesso evidente

Esistono inoltre anche *paesaggi del consumo di cibo*, ad esempio i paesaggi urbani dei quartieri caratterizzati da un'elevata concentrazione di ristoranti o negozi che vendono cibo, le cui caratteristiche assumono caratteri evidentemente differenti nei diversi contesti culturali, a seconda delle modalità prevalenti relative all'acquisto, alla trasformazione e al consumo di cibo. Basti pensare alla diversità tra i paesaggi delle grandi arterie stradali dove comunemente si concentrano gli *shopping mall* nelle grandi città - espressione di un modello di consumo tipicamente nordamericano, ma ormai diffuso nelle metropoli di tutto il mondo – e il paesaggio urbano denso e variegato dei mercati delle città asiatiche, africane o mediterranee.

Un esempio a noi vicino di *foodscape*, inteso sia in senso simbolico, che in senso materiale, come paesaggio prodotto da un sistema territoriale imperniato sulla produzione ed il consumo di un alimento è quello della cosiddetta "civiltà della castagna", diffusa in gran parte delle basse e medie valli alpine ed appenniniche. A partire dalle basse valli piemontesi e scendendo lungo l'Appennino, fino all'Aspromonte, si susseguono nel paesaggio i resti (talvolta rivitalizzati da progetti di recupero e valorizzazione) di un sistema socio-economico povero, ma stabile, basato sulla cura del bosco di castagno (che cresce tra i 500 e i 1000 metri, con ovvie variazioni legate alla latitudine), sui mulini e sul trasporto di questo cibo povero, ma nutriente e gustoso (Adua, 2013). Anche in questo caso, l'importanza della castagna è evidente anche nel paesaggio simbolico dei toponimi: Castagna (Catanzaro), Castel Castagna (Teramo), Castagneto (Torino, Livorno, Salerno, Piacenza) e così via.

Capire quale sia invece il *foodscape* delle città contemporanee italiane, nel quale i supermercati, i fast food e i ristoranti etnici si intrecciano con venditori di cibo da strada tradizionale, mercati e osterie tipiche, potrebbe essere un utile esercizio di lettura del paesaggio (materiale e simbolico) e di comprensione del rapporto contemporaneo tra cibo, cultura e territorio.

Cibo come patrimonio

Quando il valore di un elemento della cultura viene riconosciuto da una collettività, questo diventa parte del *patrimonio* di quest'ultima.

Come è ancora oggi chiaro nel linguaggio comune, il concetto di patrimonio (Vecco 2011) nasce al di fuori dell'ambito della cultura, per indicare ciò di valore (materiale o immateriale) che veniva tramandato dai padri ai figli. Questo significato è evidente considerando l'etimologia del termine "patrimonio", dal latino *pater* (padre) e ancora più chiaro spostando l'attenzione sull'equivalente inglese del termine, *heritage*, che significa anche eredità.

Il patrimonio, dunque è ciò che proviene dal passato, al quale si attribuisce un valore nel presente o in previsione del futuro (Dansero e Governa 2003).

A partire da questa semplice definizione, si può immaginare una classificazione tipologica del patrimonio, che naturalmente rischia di semplificare la complessità di questo concetto, ma che può essere molto utile per studiare e comprendere il ruolo che il "patrimonio", variamente inteso, svolge nella società e nel territorio. Le principali suddivisioni relative al patrimonio sono quelle che distinguono tra patrimonio materiale e patrimonio immateriale e tra patrimonio naturale e patrimonio culturale. Un'altra possibile classificazione riguarda il luogo nel quale esso si trova: è dunque frequente sentir parlare di patrimonio urbano, acquatico, costiero, rurale, montuoso, e così via.

Una variabile di grande importanza è infine relativa alla scala alla quale un dato bene (culturale o naturale, materiale o immateriale) viene considerato patrimonio, ovvero alle dimensioni del gruppo umano che attribuisce ad esso un valore. Esiste infatti una multiscalarità del patrimonio (Graham et al. 2000), che va dalla dimensione minima del patrimonio personale (i ricordi, gli oggetti cari, i beni economici di ciascuno di noi), alla dimensione familiare, locale, nazionale, fino alla scala mondiale del Patrimonio dell'Umanità individuato dall'UNESCO. Quest'ultima, tuttavia, è molto discussa nel dibattito culturale: se un patrimonio esiste qualora un soggetto (collettivo) attribuisce ad esso un valore, esistono valori culturali realmente comuni a tutta la Terra, a partire dai quali poter individuare un "patrimonio dell'umanità"?

Per quanto riguarda i valori che vengono attribuiti al patrimonio, attraverso il processo definito di patrimonializzazione, David Throsby (2001), uno dei principali studiosi in questo settore, individua una serie di categorie di valori culturali: estetico, spirituale, sociale, storico, simbolico, di autenticità. Marilena Vecco (2011), a lungo responsabile della ricerca per l'*International Center for Art Economics* di Venezia, aggiunge a queste categorie quella educativa, affiancando i valori culturali ad una serie di tipologie di valori che comprende: i valori economici (d'uso, d'opzione, di non uso, intrinseco); i valori della comunicazione (simbolico, d'informazione, di ricreazione, d'identità di comunità, utile); i valori ecologici (di diversità, di ecosistema, di durabilità, d'integrità, di naturalità).

Nel campo della geografia e delle scienze del territorio l'attribuzione di valore ad un bene culturale viene considerata soprattutto come espressione del processo di patrimonializzazione di una risorsa territoriale: *"Mentre il patrimonio culturale è per definizione rivolto al passato, il processo di patrimonializzazione, e la messa in valore di tale eredità, è rivolto alla percezione del presente e delle aspettative per il futuro. (...)Il processo di patrimonializzazione mette quindi in relazione il patrimonio culturale con obiettivi economici e sociali attuali, lo iscrive nelle dinamiche territoriali e gli assegna uno specifico ruolo al loro interno"*

A partire da queste premesse, il cibo può essere considerato patrimonio? Se sì, con quali caratteristiche?

In primo luogo si potrebbe dire che il cibo è un patrimonio sia materiale, in quanto costituito da prodotti tangibili dell'agricoltura e dell'allevamento, in molti casi tutelati perché appartenenti a specie rare o storicamente radicate in un territorio. Allo stesso tempo, però, il cibo è patrimonio immateriale, dal momento che il valore viene spesso attribuito alle tecniche di produzione delle materie prime alimentari o di preparazione di prodotti trasformati o di piatti.

Un utile percorso di approfondimento del ruolo del cibo come patrimonio potrebbe basarsi sulla già descritta multiscalarità di questo concetto.

A partire dall'individuo e dalla famiglia, è immediatamente evidente come il patrimonio culturale di ciascuna famiglia sia composto anche dalle ricette tramandate di generazione in generazione, spesso al centro dei – sempre più rari - momenti conviviali di ritrovo delle famiglie, in occasione di eventi particolari, come il Natale.

Salendo di scala, il riconoscimento del cibo come patrimonio culturale di un territorio (un paese o un'area più ampia) è testimoniato dal grande numero di sagre ed eventi di valorizzazione di questi prodotti e, in tempi più recenti, di marchi di indicazione geografica, nati con il duplice intento di tutelare le produzioni tradizionali e di trasformarle in possibili risorse per lo sviluppo del territorio. Sono sempre più frequenti ed evidenti i casi di questa patrimonializzazione dei prodotti tipici, quasi sempre a partire dalla loro provenienza territoriale, che in un passaggio concettuale e concreto trasformano il cibo in patrimonio e poi in risorsa territoriale.

Le scienze del territorio si interrogano da tempo sul concetto di risorsa, alla quale viene sovente aggiunto l'attributo di "territoriale", e sul ruolo che queste svolgono nelle dinamiche di sviluppo territoriale, in particolare alla scala del "locale".

Questo "locale" viene definito in alcuni casi come *milieu territoriale*, cioè come un "insieme permanente di caratteri socio-culturali sedimentatisi in una certa area geografica attraverso l'evolvere storico di rapporti intersoggettivi, a loro volta in relazione con le modalità di utilizzo degli ecosistemi naturali locali" (Dematteis 1994).

All'interno del milieu locale vi è dunque, in potenza, il materiale fisico e relazionale sul quale fondare progetti di valenza territoriale. Nel momento in cui alcuni elementi di questo materiale vengono individuati e riconosciuti come oggetti di valorizzazione e/o come strumenti da utilizzare per la realizzazione di strategie e progettualità, essi diventano risorse.

Il concetto di risorsa territoriale è dunque: *relazionale*, perché deriva da un processo di interazione sociale; *dinamico*, poiché la risorsa può assumere concretizzazioni differenti nel tempo; *scalare*, in quanto le stesse componenti del territorio possono essere riconosciute come risorse solo da alcune scale territoriali, oppure essere risorse di strategie multiscalari; *reale*, poiché la risorsa e l'attualizzazione

potenzialità latente del territorio in un dato momento storico e in un dato luogo; *proattivo*, dal momento che la risorsa territoriale è prodotta per il conseguimento di un obiettivo specifico (Corrado 2005).

La patrimonializzazione del cibo locale può essere dunque al tempo stesso un processo culturale, esito dell'attribuzione condivisa di valore ad un prodotto o a una ricetta, e un processo economico-politico, che vede nella valorizzazione delle tipicità alimentari una leva per lo sviluppo del territorio.,

Gli esempi da questo punto di vista sono molteplici, basti pensare alle molte "strade del vino" diffuse in tutta Italia, alle decine di prodotti caratterizzati da marchi igp (indicazione geografica protetta) o dop (denominazione di origine protetta). I prodotti piemontesi a marchio DOP/IGP sono i seguenti: prosciutto crudo di Cuneo DOP; mortadella di Bologna IGP; salame di Cremona IGP; salamini italiani alla cacciatora DOP; tinca gobba dorata del pianalto di Poirino DOP; Bra DOP; Castelmagno DOP; Gorgonzola DOP; Grana Padano DOP; Murazzano DOP; Raschera DOP; Robiola di Roccaverano DOP; Taleggio DOP; Toma Piemontese DOP; Nocciola del Piemonte IGP.

Un caso rilevante dal punto di vista delle relazioni tra cibo e cultura è costituito dai Presidi Slow Food, piccole produzioni tipiche, alle quali viene riconosciuto il ruolo di espressione della cultura di piccole comunità fortemente territoriali, la cui produzione segue rigidi criteri di tutela della

biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori, impegno a stimolare nei produttori l'adozione di pratiche produttive sostenibili, pulite, a sviluppare un approccio etico al mercato².

Una rassegna di alcuni dei 31³ presidi Slow Food piemontesi permette di capire meglio lo spirito del progetto (le cui finalità non sono direttamente commerciali). Si va da varietà animali tipiche di territori molto ristretti e caratterizzate da tecniche d'allevamento tradizionali e sostenibili, come l'agnello sambucano della valle Stura, il cappone di Morozzo o il coniglio grigio di Carmagnola; a varietà tradizionali di frutta o verdura, come il cardo gobbo di Nizza Monferrato o le vecchie varietà di mele piemontesi; fino a prodotti trasformati secondo ricette e tecniche tradizionali, in particolare formaggi (es. Robiola di Roccaverano), salumi (es. Mustardela delle Valli Valdesi) o dolci (es. Paste di meliga delle valli monregalesi).

Pur senza negare la sincerità e la portata *bottom-up* della maggior parte delle pratiche di patrimonializzazione dei prodotti locali, in una prospettiva critica, molte di queste vengono interpretate come processi di re-invenzione (quando non di invenzione *tout court*) dei prodotti.

Una spiegazione di questa prospettiva critica, supportata da uno studio di caso legato al processo di attribuzione del marchio DOP allo *strachitunt* della Val Taleggio (provincia di Bergamo), è stata presentata dall'antropologa Cristina Grasseni (2007).

Cosa comporta la "invenzione" di un prodotto tipico? A partire dalla presenza di tecniche e prodotti tradizionali, secondo Grasseni, si tratta di "calibrarlo" rispetto a una serie di saperi microbiologici, storici, mediatici e legali, attraverso un processo eminentemente politico, cioè che definisce alcune risorse locali, e non altre, come volani per lo sviluppo.

"In questo processo di re-invenzione è però altrettanto importante sottolineare la direzione del "ritorno": spesso la tipicità si definisce in termini di diversità (cioè di una complessità organolettica opposta alla standardizzazione del gusto). Si tratta di una costruzione che comunque non può prescindere dalla tradizione, nel senso di partire da ricette e prodotti radicati nella storia e nel territorio. Insomma un conto è un'invenzione di sana pianta, un altro la costruzione sociale della propria tradizione. L'elemento della memoria quindi è cruciale: documentare questi processi significa infatti raccogliere testimonianze, interpretazioni, discussioni. Qui sta l'impatto veramente antropologico di un fenomeno che potrebbe essere visto come prettamente economico (ibid.)"

Nel caso delle piccole comunità montane analizzate in questo studio, questo ha significato saper sfruttare una tradizione localmente radicata e diffusa come la caseificazione nella promozione di "formaggi tipici".

Ritornando al percorso attraverso le scale sul quale si è strutturato questo paragrafo, non si può concludere senza citare la presenza di pratiche legate al cibo all'interno della Lista UNESCO del Patrimonio Immateriale dell'Umanità (*Intangible World Heritage List*). Si tratta di tecniche di reperimento di materie prime alimentari, come nel caso della pesca tradizionale dei gamberi sulle coste belghe del mare del Nord; di pratiche agricole, come il trapianto tradizionale delle piante di riso nella regione di Hiroshima, in Giappone; di tecniche di trasformazione, ad esempio la produzione di verdure fermentate *kimchi* in Corea; oppure di veri e propri sistemi culturali imperniati sul cibo, come la cultura del caffè turco, la cucina francese o la dieta mediterranea.

È evidente come in questi ultimi casi il processo di patrimonializzazione di sistemi di pratiche che nella realtà assumono caratteristiche molto variegata a seconda dei diversi territori, con differenze che si esprimono ad una maglia estremamente fine (si pensi alle differenze nelle ricette dei piatti tipici che spesso distinguono un paese da quello vicino), abbia comportato la necessità di passare

2 <http://www.fondazione Slow Food.it/presidi-italia/137/il-progetto>

3 Per l'elenco completo si veda qui: <http://www.fondazione Slow Food.it/presidi>

attraverso una sorta di standardizzazione di questi sistemi culturali, in modo da individuare una sorta di "minimo comun denominatore", di paradigma, per esempio, della dieta mediterranea, comune all'intero areale al quale questa può essere riferita.

Nel testo che descrive le ragioni del suo riconoscimento come patrimonio dell'umanità, la "dieta mediterranea" viene descritta come un insieme di abilità, conoscenze, rituali, simboli e tradizioni riguardati l'agricoltura, la pesca, l'allevamento, la conservazione, la trasformazione e la preparazione di cibi. In particolare, viene descritta come fondativa della dieta mediterranea l'attitudine alla condivisione e al consumo collettivo del cibo, il mangiare insieme come fondamento di un'identità culturale che si estende sulle due sponde del Mediterraneo.

Cibo come identità

Parlare di cibo come patrimonio significa fare riferimento ad un altro concetto molto complesso ma fondamentale in ambito culturale, quello dell'identità.

Qual è la nostra identità? Ognuno di noi probabilmente ha più o meno idea di cosa intende quando parla della propria identità: è ciò che fa di noi quello siamo. Ma quando si comincia ad analizzarlo più a fondo, ci si accorge di come quello dell'identità sia un tema decisamente complicato. Negli ultimi anni la paura del terrorismo e del "furto dell'identità" ha portato le questioni identitarie al centro dell'agenda politica. I documenti, gli archivi e i registri sono tutti basati sull'idea che un individuo possieda un'unica identità. Allo stesso tempo, però, si è sempre guardato con molto interesse anche alle nozioni di identità condivisa o identità collettiva, per quanto riguarda l'appartenenza a gruppi definiti in base a caratteristiche sociali o culturali, come il genere, la razza, l'etnia, la religione o la provenienza.

Ciascuno di noi probabilmente ha già sentito la definizione di identità "multiple", o almeno di identità "sfaccettate". L'identità complessiva di un individuo può venire vista come il risultato del suo genere, la sua classe, le sue origini etniche e di altri elementi identitari, diversi da persona a persona. È importante stabilire se l'identità sia l'"essenza" immutabile della nostra esistenza, oppure qualcosa che cambia con il mutare delle circostanze della nostra vita. L'identità è quindi un fenomeno oggettivo, determinato dalla nostra posizione nella società, oppure un "senso di sé" soggettivo, che possiamo cercare solo dentro di noi? Si tratta di qualcosa che esprimiamo in modo automatico oppure di una maschera che ci scegliamo, una messa in scena, che possiamo plasmare e modificare?⁴

Le pratiche alimentari costituiscono uno dei principali ambiti di costruzione identitaria, all'interno delle quali il cibo funge come un potente contenitore di significati, veicolo per le rappresentazioni dell'individuo e della comunità, sia auto-dirette, che etero-dirette (Neresini e Rettore 2008).

Der Mensch ist was er isst, l'uomo è ciò che mangia, recita una massima forse fraintesa ed inflazionata, di Feuerbach. I principali stereotipi relativi alle diverse popolazioni riguardano proprio l'alimentazione, spesso utilizzata in modo dispregiativo come simbolo di un'alterità che si fatica a comprendere e quindi si teme. Nascono così i luoghi comuni sui francesi "mangiarane", i tedeschi "mangiacrauti" o gli asiatici "mangiariso".

A tal proposito è interessante osservare come la rappresentazione gastronomica dell'italianità all'estero sia fondata oltre che sull'accoppiata tradizionale spaghetti-pizza, su ricette considerate tipicamente italiane in molte parti del mondo, ma del tutto assenti nella cucina italiana tradizionale. Tra queste la più nota è probabilmente quella delle "fettuccine Alfredo" (Pelli 2012),

⁴ Questo paragrafo iniziale è tratto da J. Painter – A. Jeffrey, *Geografia politica*, Utet, Torino, 2011 (ed. it a cura di E. Dansero e R. Sommella, traduzione di Giacomo Pettenati)

condite con burro e parmigiano, inesistenti - almeno con questo nome - in Italia, ma al primo posto nei menu dei ristoranti italiani di tutto il mondo.

Dal punto di vista identitario, il cibo è un'utile cartina tornasole dei processi di globalizzazione. A partire dalla metà del XX secolo, alla globalizzazione multidirezionale dell'economia è corrisposta una globalizzazione culturale fortemente asimmetrica, che di fatto ha diffuso in tutto il mondo modelli culturali occidentali e in particolare nordamericani. Il rapporto con il cibo è talmente importante in questi processi che spesso essi vengono sintetizzati facendo riferimento a due alimenti, la Coca Cola e il cibo da fast-food di Mac Donalds, tanto che il termine macdonaldizzazione viene in molti contesti utilizzato come sinonimo di omologazione culturale alla scala globale (Ritzer 1997).

In senso opposto, anche la progressiva rivalutazione del locale degli ultimi decenni, sia inteso in chiave positiva, come nodo localmente specifico di una rete di estensione globale (che alcuni definiscono globale), sia in chiave oppositiva, come strumento di contrasto alla globalizzazione e all'omogeneizzazione culturale, si è rispecchiata in maniera evidente nelle questioni alimentari.

Da un lato, dunque, negli ultimi anni è sempre più forte l'importanza attribuita ai prodotti tipici alimentari, come elementi di un'identità territoriale che può essere considerata un vantaggio competitivo proprio nell'economia globale, intesa in senso non puramente speculativo e finanziarizzato, ma come rete planetaria di economie fondate sulle risorse territoriali. Dall'altro, si assiste spesso a un utilizzo dell'identità alimentare locale come risorsa discorsiva per politiche di chiusura nei confronti dell'esterno, rappresentato tanto dai flussi internazionali della finanza e delle multinazionali, quanto dal cibo "etnico" portato dai flussi migratori (si pensi al classico slogan "sì polenta no kebab" utilizzato in molte manifestazioni della Lega Nord).

In chiave culturale il cibo è espressione non solo di identità territoriale, ma anche - e forse soprattutto - di quella che un tempo si sarebbe definita identità di classe.

L'abbondanza e la raffinatezza del cibo è sempre stata associata alla ricchezza e al benessere. Nel corso della storia, con grandi variazioni, sono sempre esistiti cibi "da ricchi" (farina raffinata, carne, zucchero, etc.) e cibi "da poveri" (farina integrale, verdure spontanee, castagne, etc.).

Citando lo storico francese Jacques Le Goff, Massimo Montanari osserva come per gran parte della storia il cibo fosse "la prima occasione per gli strati dominanti della società di manifestare la loro superiorità".

Pur avendo attraversato di fatto tutta la storia dell'umanità, negli ultimissimi decenni l'associazione cibo-benessere-ricchezza ha mutato radicalmente le proprie caratteristiche, proprio in seguito ad una svolta culturale (e medico-scientifica), che ha portato la grassezza a non essere più associata al benessere economico e alla salute. A questo si è associata la diffusione - almeno nelle regioni più ricche della Terra - di cibo molto calorico e a basso prezzo, nonché spesso ricco di grassi e sostanze poco salutari, per questo definito *junk food*. Ne è conseguito che da alcuni anni a questa parte ad essere maggiormente colpite dall'obesità sono le fasce più povere della popolazione, talvolta prive degli strumenti culturali per riconoscere il valore del cibo salutare, talvolta costrette dalla scarsa disponibilità economica a preferire cibo nutriente ed economico, anche se poco salutare, ad alimenti più sani e freschi, ma - paradossalmente - più costosi.

Questa dinamica ha avuto una forte ricaduta spaziale nella nascita dei cosiddetti *food desert* (Wrigley 2002), diffusi soprattutto nelle zone più povere delle grandi città nordamericane e britanniche, interi quartieri nei quali è impossibile trovare negozi o supermercati che vendano cibo fresco (frutta e verdura in particolare).

Bibliografia

- Adua M., "Agriturismo, prodotti agroalimentari di qualità e civiltà del castagno: tre patrimoni della montagna da conservare, proteggere, valorizzare", in F. Rota e F. Ferlaino (a cura di), *La montagna italiana. Confini, identità, politiche*, Franco Angeli, Milano, 2013
- Bargelli C., *Dal necessario al superfluo*, Franco Angeli, Milano, 2013
- Claval P., *La géographie culturelle*, Nathan, Parigi, 1995 (ed. it. De Agostini, 2002)
- Corrado F. a cura di, *Le risorse territoriali nello sviluppo locale*, Alinea, Firenze, 2005
- Crestani D. e Abello R., *Il sale nelle vene*, I libri della bussola, Cuneo, 2009
- Dansero E. e Governa F., "Patrimoni industriali e sviluppo locale", in Dansero E., Emanuel C., Governa F., *I patrimoni industriali: una geografia per lo sviluppo locale*, Franco Angeli, Milano, 2003
- Dematteis G., "Possibilità e limiti dello sviluppo locale", *Sviluppo locale*, I, pp. 10-39, 1994
- Diamond J., *Armi, acciaio e malattie*, Einaudi, Torino, 1997
- Gambi L., *Una geografia per la storia*, Einaudi, Torino, 1973
- Gambino R., *Conservare innovare. Paesaggio, ambiente, territorio*, Utet, Torino, 1997
- Geertz C., *Interpretazione di culture*, Il Mulino, Bologna 1987
- Graham B., Ashworth G. e Tunbridge J., *A Geography of Heritage*, Arnold Press, Londra, 2000
- Grasseni C., *La reinvenzione del cibo. Culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi*, QuiEdit, Verona, 2007
- C. E. Guthe, M. Mead, *The Problem of Changing Food Habits*. Bull. No. 198. Washington, DC, National Academy of Sciences, 1943.
- Lanzani A., *In cammino nel paesaggio. Questioni di geografia e urbanistica*, Carocci, Roma, 2011
- Laszlo P., *Storia del sale*, Donzelli, Roma, 2004
- Montanari M., *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari, 2005
- Neresini F. e Rettore V. (a cura di), *Cibo, cultura, identità*, Roma, Carocci, 2008
- Painter J. e Jeffrey A., *Geografia politica*, Utet, Torino, 2011 (ed. it a cura di E. Dansero e R. Sommella, traduzione di Giacomo Pettenati)
- Pelli M., *Fettuccine Alfredo, Spaghetti Bolognese & Caesar Salad: The Triumph of the World's False Italian Cuisine*, Dorrance, Pittsburgh, 2012
- Ritzer G., *Il mondo alla McDonald*. Il Mulino, Bologna, 1997
- Sestini A., *Il paesaggio*, Touring Club Italiano, Milano, 1963
- Throsby D., *Economics and Culture*, Cambridge University Press, Cambridge, 2001
- Ugolini P., *Alcol e buone prassi sociologiche*, Franco Angeli, Milano, 2013
- Vecco M., *L'evoluzione del concetto di patrimonio culturale*, Franco Angeli, Milano, 2007