



Relazioni alimentari. Esercizio del potere e agency nei centri di accoglienza straordinaria delle montagne cuneesi

GAIA COTTINO
Università degli Studi di Genova

Riassunto

Il contributo propone un'analisi delle pratiche alimentari interne ai Centri di Accoglienza Straordinaria (CAS) delle alpi cuneesi, dalle quali emerge che lo stesso cibo usato come strumento di controllo istituzionale sui corpi dei richiedenti asilo è anche una arena di resistenza e agency. Strutturato in quattro sezioni, il contributo affronta le distinzioni teoriche tra cibo e anti-cibo, per analizzare, attraverso dati etnografici raccolti nelle valli Gesso, Stura, Grana e Maira tra il 2018 e il 2019, il cibo del potere e il potere del cibo: in questa arena si esercitano azioni "civilizzatrici" di controllo e rieducazione e al contempo di contrasto, di emancipazione.

La manipolazione del cibo, l'atto culinario, e l'esercizio della sovranità alimentare si presentano come strumenti di contrasto al regime dei pasti, alle tabelle nutrizionali e i vincoli qualitativi dell'approvvigionamento alimentare, imposti dalle istituzioni coinvolte nell'accoglienza. È alimentando le relazioni alimentari, attraverso mediazioni gustative, ingredienti totemici, abbinamenti culinari, modalità di consumo culturalmente appropriate, combinazioni socialmente condivise, che i richiedenti asilo affermano quotidianamente la propria presenza contro il potere disciplinante e di controllo dell'istituzione CAS. L'azione culinaria mostra come l'esercizio della cittadinanza si giochi su piani meno espliciti della diretta azione politica.

Parole chiave: cibo, potere, cucina, richiedenti asilo, montagna.

Food relationships. Power and agency in the asylum seekers' reception centers of the Cuneo valleys.

The article analyzes the food practices within the reception centers (CAS) located into the Italian western Alps. From this observation emerges that food is, on the one side, an insti-

tutional tool to control the asylum seekers bodies and, on the other, an arena of resistance and agency. Structured into four sections, it tackles the theoretical distinctions between food and anti-food, in order to analyze, through ethnographic data collected between 2018 and 2019 in the Gesso, Stura, Grana e Maira valleys, the food of the power and the power of food: in this field occur, at the same time, “civilizing” actions of control and re-education and of contrast and emancipation.

The food manipulation, the culinary actions and the exercise of a food sovereignty are instrumentally used to contrast the food regime, the nutritional guidelines and the restrictions to food quality, imposed by the reception institutions. It is feeding the food relationships through gustative mediations, totemic ingredients, culinary pairings, culturally appropriate eating patterns and socially shared combinations of food that asylum seekers daily claim their presence standing against the disciplining and controlling power of the CAS. The culinary action reveals the extent to which citizenship can be played on fields less explicit than the direct political action.

Keywords: food, power, cooking, asylum seekers, mountains.

Premessa

Il cibo è «dimora» (Matta, Crenn & De Sureiman 2020: 5): è «quel luogo della memoria che consente di tornare all’interezza anche solo per un pasto» (Sutton 2005: 305), ma è anche il suo contrario, ovvero quel luogo in cui può avvenire la frammentazione del sé (Codesal 2008). Il cibo può cioè tanto favorire l’esperienza del sentirsi a casa, intesa come *homeland* ovvero «quel luogo dell’appartenenza scritto nella memoria del corpo» (Della Puppa & Segalla 2019: 132), quanto esacerbare il vissuto dell’esilio in contesti diasporici o di dislocamento geografico. Tra le strategie messe in atto dai migranti in questi contesti al fine di affrontare il disorientamento ci sono infatti la produzione, preparazione e consumo di specifici alimenti che contribuiscono a dare senso al luogo di approdo (Parasecoli 2014), geograficamente e gastronomicamente distante da casa. L’alimentazione ha, infatti, una sua grammatica variabile, legata alle rappresentazioni sociali, norme e costumi di un determinato gruppo di attori sociali (Fischler 1992), e pertanto assume significati diversi a seconda dei contesti.

Il campo alimentare in cui si costituiscono «soggettività culinarie»¹ (Abarca 2020: XIII) si è pertanto rivelato essere un punto di osservazione privilegiato, in quanto è al loro interno che si «costruisce il terreno per

¹ Con questo termine si indicano «quegli atti sensoriali e performativi incorporati che nutrono il nostro senso di chi siamo stati, chi siamo e cosa saremo» (*Ivi*: XVI).

indagare gli effetti del potere e le pratiche di modellamento del sé come risposte messe in atto dai soggetti» (Pinelli 2013: 12).

In questo contributo si è tentato di restituire la portata simbolica della relazione con il cibo e delle pratiche alimentari, attraverso l'osservazione della preparazione ma anche di azioni che, coinvolgendo il cibo, sottendono significati più ampi. Si è volutamente escluso dall'articolo il consumo alimentare e tutte quelle pratiche di «gastronomia per l'accoglienza» (Onorati 2020) per due ordini di motivi. In primo luogo, perché nei centri osservati è molto raro che si mangi insieme, seduti attorno a un tavolo; piuttosto si prepara insieme per poi separarsi per l'atto del consumo. In secondo luogo, perché riconoscere la non universalità del valore della commensalità è un primo passo per decolonizzare gli studi alimentari sulla migrazione (Bimbi & Gusmeroli 2021). Tanto quest'ultima quanto la convivialità, su cui poggiano molte iniziative di accoglienza in ambito italiano, non sono infatti valori condivisi sul piano del regime alimentare quotidiano (dove età, genere, ruolo, status, impongono regole al consumo e separano gli spazi più che unirli), piuttosto questi valori afferiscono al tempo della festa e della cerimonia, che quindi occupano uno spazio limitato ed eccezionale nel contesto dei centri di accoglienza.

Strutturato in quattro sezioni, l'articolo propone un'analisi delle pratiche alimentari interne ai Centri di Accoglienza Straordinaria (CAS) delle alpi cuneesi, a partire dai concetti di cibo e anti-cibo. Ne emerge come il cibo sia tanto uno strumento di esercizio del potere quanto un luogo di resistenza e agency. Se da un lato il regime dei pasti, le tabelle nutrizionali, i vincoli economici e qualitativi dell'approvvigionamento alimentare e l'interruzione della relazione culinaria con il cibo si manifestano come forme di esercizio del potere istituzionale sui corpi degli "ospiti", dall'altro è tramite la manipolazione del cibo e l'esercizio della sovranità alimentare che quest'ultimi riescono a contrattare la propria presenza e individualità. Attraverso la presentazione di dati etnografici raccolti tra il 2018 e il 2019 il contributo intende approfondire il potere del cibo nel creare spazi di cittadinanza. Il materiale è stato raccolto all'interno di una più ampia ricerca, dal titolo *Alpi laboratorio di convivenza: migrazioni e culture del cibo nelle Alpi Occidentali*², che aveva come principale obiettivo quello di tracciare la nuova geografia della mobilità e del lavoro in ambito agro-silvopastorale nel

² La ricerca fa parte del più ampio progetto *Migrazioni e migranti in Italia*, finanziato dalla Fondazione Alsos di Bologna, e prende il titolo di *Montagne, laboratorio di convivenza*.

contesto marginalizzato delle montagne del cuneese, attraverso le voci dei nuovi attori sociali che popolano e ripopolano le vallate delle Alpi occidentali. Meta per progetti di agricoltura multifunzionale per giovani generazioni urbane, bacini di ricezione di richiedenti asilo presso alberghi dimessi e riconvertiti in centri di accoglienza e luoghi più economici e accessibili delle grandi città di pianura per residenti stranieri, le aree interne alpine si stanno infatti lentamente ripopolando di attori sociali di diversa origine e provenienza. In particolare, il contributo delle comunità straniere al ricambio generazionale nel settore agricolo e pastorale è determinante nell'invertire lo spopolamento che ha caratterizzato le montagne nel corso del XX secolo, diventando indispensabile per la continuità delle attività produttive.

Nel percorso di osservazione etnografica mi sono imbattuta nelle dinamiche interne ai centri di accoglienza. Stimolata dagli stessi direttori e operatori dei centri, che lamentavano proprio nell'ambito alimentare le maggiori difficoltà di gestione dei centri e di interazione tra gli ospiti, ho così colto l'occasione per svolgere una etnografia dentro l'etnografia, raccogliendo il bagaglio di memorie del cibo e di sapori della memoria, le rotture e assonanze con le precedenti attività lavorative e ambienti di provenienza degli abitanti dei centri. I dati qui analizzati si inseriscono pertanto in questa cornice.

L'anti-cibo

Se nella definizione di cibo la memoria coesiste con l'oblio, l'interezza con la frammentazione, e il singolo con la comunità è perché il cibo «non solo nutre ma significa» (Fischler 1988: 276).

Il prefisso “anti” posto davanti alla parola cibo lo priva così della sua portata simbolica. Incapace di veicolare significati, l'anti-cibo diventa «quel cibo che non viene da nessun luogo per persone che hanno perso il proprio luogo» (Cullen Dunn 2011: 148). Elisabeth Cullen Dunn conia questo nuovo concetto a seguito dell'osservazione delle dinamiche alimentari all'interno del campo di Tsimindats, fuori Gori, in Georgia, dove vivono centinaia di sfollati interni. Alle Ong di varia natura e al World Food Program (WFP) delle Nazioni Unite è demandato il compito di rifornire gli sfollati di alimenti sotto forma di pacchi alimentari contenenti un chilo

Migrazioni e culture del cibo nelle Alpi Marittime (direzione scientifica: Flavia G. Cuturi Università degli Studi di Napoli “L'Orientale”).

e mezzo di maccheroni e altri cibi inscatolati. Tuttavia, racconta l'antropologa, questi alimenti «non vengono mangiati» (*Ivi*: 140).

Nell'interrogarsi sul rifiuto di consumare cibo gratis, l'antropologa riflette su come gli sfollati, prima di essere ricollocati, provenissero da un sistema di villaggio integrato con l'orticoltura, e la vita alimentare di queste famiglie ruotasse attorno alla auto-produzione, che a sua volta alimentava le relazioni: «essere un abitante dell'Ossezia del Sud significava provenire dal luogo, coltivare alimenti di quel luogo, scambiare quel cibo con le persone care» (*Ivi*: 143). Le scatole proposte dalla cooperazione opacizzano gli alimenti (Nicolosi 2011): in primo luogo perché non contrassegnano in etichetta l'origine, in secondo luogo, perché presentano cibo in buste di plastica con etichette illeggibili dai fruitori in quanto scritte in inglese o in alfabeto latino, e infine contengono cibo, come i maccheroni, inservibili a qualunque ospite. I maccheroni, per la loro natura alloctona, sono infatti alimenti consumabili nel privato delle proprie dimore al solo fine di riempire lo stomaco, e il loro basso status sociale esclude la possibilità della condivisione con gli altri (amici, parenti, vicini) del campo. Come commenta un interlocutore di Cullen Dunn, esemplificando la definizione di anti-cibo: «sono aiuti delle Nazioni Unite, solo per tenerci in vita. Ma non c'è alcun conforto in essi» (2011: 141). Trattasi, insomma, di un cibo simbolico dello sradicamento che da alimento diventa mero nutrimento.

Anche Barbara Harrell-Bond nell'analisi del mondo umanitario ricorda come i bosniaci interpretassero

i contenuti inappropriati dei pacchi alimentari - come i cibi dietetici - come evidenze che i donatori non li rispettassero abbastanza da prendersi il disturbo di considerarli come eguali esseri umani (2002: 60).

Il problema, sottolinea ancora l'antropologa, è che «l'assistenza ai rifugiati è concepita nei termini di carità piuttosto che di un mezzo per consentire loro di godere dei propri diritti» (*Ivi*: 53) e il diritto ad un cibo che nutra, anche socialmente, non è previsto.

I vassoi di cibo precotto serviti nei centri di accoglienza straordinaria condividono con i pacchi alimentari dei campi per profughi e sfollati questa caratteristica. In entrambe le situazioni si privilegia cioè la componente organolettica degli ingredienti, prescritti da tabelle nutrizionali precise, a scapito delle componenti imponderabili socio-culturali, che però come vedremo nei seguenti paragrafi, sono le uniche capaci di rendere edibile il contenuto dei piatti.

Il cibo nell'istituzione

Il cibo n/delle istituzioni, siano esse penitenziarie, scolastiche, ospedaliere, in primo luogo è erogato secondo i principi delle scienze nutrizionali (calcolo calorico, equilibrio tra i nutrienti, etc.) e appare molto distante dalla complessità della gastronomia e delle pratiche alimentari dei consumatori che “abitano” questi contesti. In secondo luogo, ha la caratteristica di essere il prodotto di una relazione asimmetrica. «L'essenza della relazione tra chi dà e chi riceve risiede nella diseguaglianza di potere» (Harrell Bond 1999: 1) che in questo caso si manifesta nella privazione della possibilità di reciprocare. Questa privazione nel meccanismo del dono, che prevede oltre al ricevere anche il ricambiare (Mauss 1924), causa quindi molto stress negli ospiti delle istituzioni perché quest'ultimi si vedono privati della facoltà di distinguersi (Bourdieu 2008) e mitigare il processo di anonimizzazione e inferiorizzazione (Goffmann 1968) che l'istituzionalizzazione porta con sé. L'istituzionalizzazione implica cioè una relazione asimmetrica che si manifesta nei centri di accoglienza con la scarsità di mezzi per reciprocare e attivare quel principio circolare del dono che consente di superare l'asimmetria, stabilendo una relazione tra par(t)i; quest'ultime, peraltro, non si limitano a due, richiedenti asilo da un lato e istituzione dall'altro, ma includono le relazioni interne agli ospiti dei centri ed esterne ad essi.

Come sottolineano Schmidt e Longhi nella esperienza alimentare dei rifugiati e richiedenti asilo a Berlino, il cibo, più di qualsiasi altra sostanza, è un mezzo efficace per costruire legami sociali all'interno della comunità di accoglienza nel suo senso più ampio. Pertanto, offrire il proprio cibo all'altro consente di entrare nel circuito dei principi universali dell'obbligazione reciproca e dell'integrazione (Aria 2016) come attori sociali costruendo prossimità e relazioni di cura che leniscano i traumi dell'esperienza migratoria. Le parole di Zoran, intervistato dalle due autrici, sottolineano questo potere del cibo di costruire un legame di fiducia:

Mia moglie fa il pane e poi lo dà ad un'altra donna [...] Così puoi costruire dei legami con le persone. Il cibo è semplicemente il primo passo. E allora ti rendi conto chi è buono, chi ha il cuore, chi è amichevole, chi è umano (in Schmidt & Longhi 2020: 233).

Ma come offrire cibo in contesti in cui i richiedenti asilo sono «gli assistiti di coloro dai quali dipendono per la sopravvivenza e per la sicurezza» (Harrel-Bond 2002: 55) e non dispongono liberamente degli alimenti?

Nei centri di accoglienza straordinaria si esercita una ospitalità ambigua (Fassin 2011), in cui la relazione asimmetrica che si viene a creare tra gli erogatori del servizio (operatori e direttori dei centri) e i richiedenti asilo si gioca infatti anche sul piano alimentare. Questa asimmetria si manifesta in primo luogo nelle aspettative enunciate da chi eroga i servizi che si immagina che i rifugiati e i richiedenti asilo «ricevano assistenza senza interrogarsi sulla appropriatezza del dono e la competenza di chi dona» (Karadawi, in Harrel-Bond 2002: 78). «Non è che i rifugiati non abbiano bisogno di aiuto, ne hanno», chiarisce l'antropologa, «il problema è il tipo di aiuto che ricevono, il modo in cui si provvede a dare aiuto, e il ruolo che sono obbligati ad assumere per averlo» (1999: 4). Questo dà spesso luogo alla creazione di una duplice immagine stereotipata del richiedente asilo: il buon indifeso e l'ingrato-imbrogliatore-cattivo (*Ibidem*). In entrambi i casi questa immagine stereotipata porterà a una rosa di processi di infantilizzazione analizzati dagli studi antropologici sulle migrazioni (Altin 2019; Marchetti 2020) che variano dal più accudente nel primo caso al più riabilitativo nel secondo, in cui il richiedente asilo «è un bambino privo di iniziativa, qualcuno a cui qualsiasi tipo di carità può essere fatta, in breve una creatura malleabile» (Mamdani, in Harrell-Bond 2002: 60) più che essere una persona rimossa/sfollata/scappata che ha perso tutto o una parte dei suoi possedimenti. Così, come sottolinea Zanini a conclusione di una ricerca nel contesto migratorio e di accoglienza della Valle d'Aosta, «nel momento di conclusione del percorso di accoglienza [...] si deve dimostrare di essere “migranti adulti”» (2020: 84), e diventa pertanto per i richiedenti asilo «importante essere bravi» (*Ibidem*).

In secondo luogo, l'asimmetria di potere “precipita” nelle petiche che vengono servite ai richiedenti asilo, innescando non tanto delle esplicite proteste verbali, difficili da argomentare in una lingua diversa al di là dell'espressione del proprio disgusto, quanto invece delle azioni dall'alta portata simbolica, che variano dal rifiuto del consumo all'accumulo di alimenti sotto i letti come atto di distinzione dagli altri abitanti del centro (Cottino & Luraschi 2021). Già Mary Douglas nel 1966 affermava che il cibo può rappresentare una sottomissione politica di colui che mangia, a seconda del contesto e del modo in cui viene ingerito, e questo «è amplificato in contesti marginali e non domestici come la prigione» (Cerbini 2020: 3) o i centri di accoglienza.

Sebbene il carcere e i centri di accoglienza non siano contesti sovrapponibili, per il grado di libertà di cui godono i residenti e per la tipologia

di attori sociali impiegati³, è però vero che sono molte le somiglianze che si ravvedono sul piano delle pratiche alimentari, al punto che un direttore durante una intervista commenta «la prefettura non capisce che qui non siamo in carcere». Come sottolineano Altin e Minca per i centri di identificazione e espulsione (CIE) e per i centri accoglienza richiedenti asilo (CARA), trattasi di siti «finalizzati a segregare e contenere individui con uno status legale non chiaro [...] e a risolvere il “problema rifugiati” attraverso la spazializzazione in una istituzione che funziona secondo una mobilità simil-carceraria» (in Turner & Peters 2017: 31).

Poiché tra le varie strategie introdotte per reagire al dislocamento e al disorientamento di cui i migranti fanno esperienza negli spazi nuovi e sconosciuti vi sono la produzione, la preparazione e il consumo di cibo (Parasecoli 2014), l'erogazione di pasti precotti innesca processi di desocializzazione e depersonalizzazione. L'interruzione della relazione culinaria con il cibo ivi imposta impedisce cioè che si alimentino le relazioni attraverso la manipolazione del cibo per renderlo palatabile, conforme alla grammatica alimentare e controdonano.

Al contempo il cibo n/delle istituzioni di controllo e sorveglianza viene percepito come potenzialmente contaminante e portatore di oblio (Cerbini 2020) in quanto disciplina i corpi, nutrendoli simbolicamente di prescrizioni.

Secondo Amir e Barak-Bianco, giuriste impegnate nell'osservazione delle dinamiche di potere che avvengono per via alimentare nei centri d'accoglienza israeliani

il cibo è una forma di bio-potere, un apparato usato per controllare e governare i richiedenti asilo. Lo stato usa il cibo per monitorare il benessere degli individui, la vita comunitaria e incidere sull'esistenza sociale (2019: 58).

Reinaldo Vargas, intervistato da Cerbini nel carcere di San Pedro, si chiede «cosa mi succerebbe se mangiassi quel cibo tutti i giorni?» (2021: 2) proprio ad indicare la consapevolezza dell'esercizio del potere della istituzione carceraria sul corpo attraverso il cibo. Anche nel contesto dei centri di accoglienza israeliani in cui Amir e Barak-Blanco svolgono le proprie ricerche «la maniera in cui il cibo è fornito rende gli ospiti tanto dipendenti quanto i bambini [...] li mantiene vivi ma non li attrezza con il necessario

³ Per un approfondimento sugli operatori dei centri di accoglienza si vedano: Larruina & Gorashi 2016 e Harrel-Bond 2002.

perché prosperino come umani» (*Ivi*: 74). Lo stesso accade nei centri di accoglienza norvegesi osservati da Terragni e Henjum, dove la scarsissima dotazione economica a disposizione dei richiedenti asilo e il divieto al lavoro impedisce loro di raggiungere una sicurezza alimentare (2021) e nuovamente di attivare il circuito “emancipatorio” della reciprocità.

Sebbene una qualche forma di bio-potere si eserciti sempre per via alimentare, anche nell’ambito micro del domestico, è l’assenza della possibilità della sua manipolazione che rende il cibo dell’istituzione una forma di controllo e governo dei corpi nella logica punitiva della giustizia (Garland 2014). Come sarà approfondito nei paragrafi successivi, il cibo servito dall’istituzione avrà infatti bisogno di un processo di manipolazione e addomesticamento da parte dei richiedenti asilo stessi perché possa perdere questo potenziale ed essere ingerito.

Il cibo del potere

I centri di accoglienza straordinaria che ho osservato tra la fine del 2018 e la fine del 2019, dunque nella cornice dell’emanazione dei Decreti Legge 840/2018 e 53/2019, sono sei dislocati su quattro valli della provincia di Cuneo: Gesso, Stura, Grana e Maira [Figura 1]. Collocati in piccoli⁴ paesi della media montagna questi centri ospitano in media dai quindici ai venti giovani uomini ciascuno, provenienti prevalentemente da paesi dell’Africa occidentale (Gambia, Nigeria, Senegal, Mali, Costa d’Avorio) di età variabile tra i diciotto e trent’anni⁵. L’eterogeneità delle provenienze si mostra immediatamente nella grande variabilità delle loro diete: «ognuno ha desideri molto diversi dall’altro»⁶ segnalano gli operatori. Circa la metà degli operatori racconta di cercare di avvicinarsi alle richieste degli ospiti, in una inconsapevole operazione di essenzializzazione delle persone in base alla loro provenienza: per esempio, nell’acquisto del riso «io faccio la spesa per i CAS suddivisa per paesi, perché ognuno ha la sua varietà di riso: quello spaccato in mezzo, quello spezzato...»⁷, mi racconta un operatore.

⁴ Comuni che contano tra i 500 e i 1500 abitanti.

⁵ Le interviste contenute in questo saggio sono state realizzate tra il Novembre del 2018 e il Novembre del 2019. Trattasi di un corpus complessivo di 70 interviste, circa un terzo delle quali a richiedenti asilo ospiti dei centri.

⁶ Intervista del 25 Aprile 2019.

⁷ Intervista del 14 Novembre 2018.

Sono desideri alimentari inevitabilmente legati ai propri regimi, che in parte si cerca di ricostituire e che in parte vengono riordinati con la riorganizzazione sociale imposta dal nuovo contesto di residenza. Con la migrazione, a causa della nuova posizione sociale nel contesto di arrivo, si possono accentuare specifici stili alimentari, declinazioni di abitudini diversificate a seconda della struttura sociale ed economica di appartenenza. Detto in altri termini, il processo di inserimento nel nuovo contesto sociale dà luogo a stili alimentari diversificati a seconda delle occasioni: le stesse ricette possono essere alternativamente presentate come piatti emblematici o stigmatizzati, a seconda del progetto e del discorso che si vuole intraprendere (Calvo 1987). Queste pratiche di ricostruzione e riordino possono convivere o alternarsi a seconda delle situazioni di inclusione o esclusione in cui i soggetti si trovano (*Ibidem*). Tuttavia, i migranti non portano con sé un modello culinario stabile e simbolicamente fermo (Crenn, Hassoun & Medina 2010), piuttosto si fanno portatori di stili e abitudini ibride che vengono ulteriormente e permanentemente riformulate. Nei contesti migratori, infatti, contrariamente a quanto si potrebbe intuire, l'attaccamento alle pratiche alimentari della socializzazione primaria non è necessariamente frutto della ripresa o della riproduzione delle pratiche che precedono la migrazione, ma può piuttosto rappresentare una novità, in discontinuità con il proprio passato. Viceversa, l'adozione di pratiche alimentari della società d'accoglienza può avere delle connessioni con le pratiche alimentari precedenti all'atto migratorio: il mangiare alla francese, è per esempio una pratica diffusa in tutti i contesti dell'Africa ex-coloniale francese (Barou 2010; Crenn, Hassoun & Medina 2010). Come mi ha raccontato un intervistato gambiano «la pasta la mangiavamo anche in Africa, col sugo carne e verdure: un piatto unico»⁸. Anche un altro interlocutore maliano ha affermato a tal proposito: «Conoscevo solo la pasta, ma cotta tanto perché da noi al dente si dice che fa male allo stomaco»⁹. In questi casi la discontinuità è soltanto apparente.

Le pietanze cucinate non restano, così, immutabili e statiche nel tempo. Come sottolinea Sutton, ogni volta che si prepara un piatto si produce qualcosa di nuovo e si riproduce qualcosa dal passato: nelle pietanze si incontrano continuità e cambiamento (2021). Dagli studi della scuola francese sulle influenze esercitate dalla migrazione sull'alimentazione emerge che «nella quasi

⁸ Intervista del 2 Marzo 2019.

⁹ Intervista del 4 Settembre 2019.

totalità del casi osservati, questi sistemi alimentari sono percorsi da dinamiche talvolta contraddittorie [...] per esempio se la preparazione di numerosi piatti come il thiébou diene, il mafé, il tiep, lo yassa, il saka-saka, il fougou, il fougou, il maboké, etc. conserva la sua struttura di origine (l'alimento base con la salsa di accompagnamento), le quantità e le qualità degli ingredienti utilizzati sono spesso modificati e il loro spazio nel consumo settimanale è in misura crescente relegato al fine settimana. Parallelamente la adozione progressiva di certe preparazioni rapide è sempre più frequente» (Calvo 1997: 51).

Nelle “isole”, come più di un interlocutore ha definito questi centri di accoglienza di montagna lontani dalle città di pianura, situate «in vallate laterali i cui collegamenti con il resto della valle costringono i richiedenti asilo a complesse pratiche quotidiane di pendolarismo» (Zanini 2020: 80), questi giovani richiedenti asilo dalle diverse grammatiche alimentari si trovano a condividere lo spazio domestico con altri richiedenti asilo, senza tuttavia condividere lo spazio sociale esterno all'ambiente del centro, ovvero con i residenti del paese: «le persone non li conoscono perché vivono nel loro villaggio, nel centro di accoglienza» (Larruina & Halleh 2016: 224). Su questo incidono essenzialmente due fattori: le modalità di approvvigionamento alimentare dei centri e le modalità di impiego dei richiedenti asilo (Cottino & Luraschi 2021).

Come mi racconta la direttrice di un centro, la spesa non viene fatta localmente perché il denaro messo a disposizione dal Ministero degli Interni è troppo poco per potersi servire negli alimentari locali:

questo è un centro piccolo. Prima facevamo la spesa nel paese, anche per coinvolgere direttamente il paese, ma poi la spesa era troppo cara per i soldi a nostra disposizione e allora ci siamo affidati ad un unico fornitore per i centri, che viene col furgone una volta alla settimana¹⁰.

È evidente che l'approvvigionamento presso un fornitore che non ha legami con il contesto locale rompe un doppio circolo virtuoso: in primo luogo, priva gli ospiti dei centri della possibilità di intrecciare relazioni di prossimità con gli attori sociali che abitano il territorio rendendoli dipendenti, anche per la soddisfazione dei loro bisogni primari, da un fornitore esterno e, in secondo luogo, priva i produttori locali della possibilità di nutrire tutta la sua popolazione di cibo di qualità. Dalla mia osservazione

¹⁰ Intervista del 2 Settembre 2019.

dei contenuti delle dispense e dei freezer dei centri emerge, infatti, come lo scarso potere economico a disposizione degli operatori dei centri per l'approvvigionamento alimentare (Veglio 2020) costringa ad una dieta di prodotti di infima qualità: le scorte alimentari, provenienti in gran parte dai discount, consistono in una gran quantità di cibo in scatola e surgelato; poca varietà di frutta e verdura fresca; e latte a lunga conservazione. Questa disconnessione con il territorio è tanto più paradossale quanto più si comprende il ruolo centrale giocato dai richiedenti asilo sul territorio: essi sono la forza lavoro del settore agro-silvopastorale, a sostituzione di una intera generazione venuta meno nel trasferimento delle conoscenze perché emigrata verso le città per studiare e restarvi, e sono coloro che consentono la realizzazione dei sogni dei nuovi montanari per scelta (Viazzo, Membretti & Koffler 2017). A questa povertà alimentare sono gli stessi richiedenti asilo a porre rimedio attraverso piccole spese autonome: con l'utilizzo del pocket money di 2,50 euro al dì e quel che resta del loro stipendio, tolto quanto viene inviato nei paesi d'origine, essi integrano la dispensa eludendo le stringenti regole nutrizionali imposte dal ministero.

I contenuti dei pasti e le porzioni previste dalle linee guida interne ai capitolati dei CAS sono infatti ulteriori elementi di controllo dei residenti dei centri.

Le tabelle nutrizionali ministeriali appaiono formule di rieducazione alimentare nel prevedere il seguente menù, basato su un modello nutrizionale tipicamente occidentale dei tre pasti al giorno:

prima colazione, composta da:

- 1 bevanda calda (200 cc a scelta latte, caffè, tè);
- fette biscottate (4 fette biscottate) + 1 panetto di burro + 2 confezioni monoporzionamento di marmellata o miele. In alternativa, biscotti confezionati monoporzionamento da 80 gr.

pranzo e cena (con alternanza dei menù previsti), composti da:

- un primo piatto (pasta, riso, cous cous gr. 100/150 a seconda del condimento o gr. 80 pasta e 100 gr. di legumi o riso. Ammessa anche la pizza);
- un secondo piatto (carne rossa 150 gr. carne bianca 200 gr. o 250 gr. se con osso, pesce 200 gr., due uova, 100 gr. di formaggio);
- contorno di verdura 300 gr.;
- frutta di stagione (150 gr. oppure 1 frutto, banana, mela, pera, arancia, ecc. o yogurt o, due volte a settimana, dolce monoporzionamento);
- 2 panini (60 gr. cad.);
- 1 lt. di acqua minerale pro capite

L'implementazione della varietà degli ingredienti e l'inclusione di nuovi, grazie alle equipollenze per andare incontro alle grammatiche alimentari degli ospiti dei centri, non sono possibili nonostante si legga che il menù dovrebbe «rispettare le specifiche esigenze alimentari, relative alle principali etnie cui appartengono gli stranieri accolti, al fine di garantire il rispetto delle abitudini alimentari in base alle tradizioni culturali e religiose»¹¹.

Scarso potere d'acquisto e regole nutrizionali sono addotte come le principali ragioni di questa omissione:

Noi dobbiamo seguire le regole della prefettura: tot. grammi di pasta, tot. di farina [...] ma non c'è una tabella di corrispondenza tra farina di grano e farina di manioca, per esempio, o tra tot di pasta e tot di miglio. Quindi anche per noi non è possibile andare incontro ai loro gusti¹².

racconta la direttrice di un centro. «Loro vorrebbero il burro di arachidi e tante altre cose ma noi non glielo compriamo per la salute, ci sono tabelle nutrizionali e delle linee guida dell'ASL da seguire»¹³, racconta un altro operatore. Purché siano raggiunti i criteri nutrizionali dei pasti nell'arco della giornata, ovvero la sicurezza alimentare, si ignorano criteri tutt'altro che trascurabili, come la qualità del cibo ingerito e la varietà degli ingredienti. Questi due elementi sono emersi, nel corso della mia etnografia, come necessari per l'esercizio della sovranità alimentare¹⁴ che attiva il processo di appaesamento (Cottino & Luraschi 2021).

«Facciamo i salti mortali anche sulle quantità», racconta un direttore con frustrazione, «un chilo di carboidrati a settimana per persona è troppo poco per loro, sono giovani! Ce ne vogliono due!»¹⁵. E poiché non è possibile aumentare le quantità si scompongono gli alimenti nelle loro proprietà organolettiche, operazione che però non trova riscontro nell'ordine culinario dei richiedenti asilo, come nota una operatrice:

¹¹ Allegato 2Bis, Capitolato CAS 2019.

¹² Intervista del 2 Settembre 2019.

¹³ Intervista del 25 Aprile 2019.

¹⁴ Definisco sovranità alimentare come «il diritto delle persone di decidere del proprio cibo e del suo sistema di produzione, prodotto in maniera sostenibile ed ecologica, che pone chi produce, distribuisce e consuma il cibo al cuore dei sistemi alimentari e delle politiche alimentari, al di sopra delle richieste del mercato e delle imprese, difendendo al contempo gli interessi e il coinvolgimento diretto delle generazioni future» (CONTAG 2011).

¹⁵ Intervista del 25 Aprile 2019.

A un certo punto volevano più carne, un chilo e mezzo alla settimana non era abbastanza, allora abbiamo fatto una mediazione con la prefettura e gli abbiamo messo altre proteine per non superare le indicazioni nutrizionali delle tabelle. Ma per loro i fagioli non hanno valore, avevano chiesto la carne!¹⁶.

Questa affermazione della direttrice di un centro sottende che, sebbene i fagioli siano alimento molto consumato nelle diete dell’Africa Occidentale, insieme ad altri legumi, non sono tuttavia pensabili come proteine vegetali sostituibili a quelle animali, come nelle categorie nutrizionali occidentali. Anche la pasta al sugo separata dal secondo non viene consumata perché, per rientrare nel regime del piatto unico, andrebbe cucinata con carne o legumi. Come mi viene raccontato: «non siamo abituati ad avere più piatti [portate], se mangi uno sei sazio e non vuoi più nulla»¹⁷.

L’unico alimento che compare nella lista proposta dalle ASL che parrebbe avvicinarsi alla promessa del rispetto delle esigenze alimentari dei richiedenti asilo è il *cous cous*. Rappresentativa del cibo dello straniero africano *tout court*, nell’immaginario italiano, questa pietanza diventa, come la figura retorica della *sineddoche* che prende una parte per il tutto, segno tangibile della inclusione della cucina dell’altro, a prescindere da che sia o meno realmente rappresentativa del “cibo di casa” degli ospiti dei centri. Come ho approfondito altrove (Cottino & Luraschi 2021) il cibo di casa, irriproducibile nella sua complessità, è piuttosto quella combinazione di ingredienti il cui gusto e forma rimandano agli alimenti consumati nel contesto domestico prima della migrazione e che rappresentano «fattori stabilizzanti, ancore culturali, nell’incertezza di una diversa esistenza» (Amir *et al.* 2019: 61). All’interno dei centri di accoglienza, per esempio, il burro di arachidi «è il cibo di casa per molti»¹⁸, così quanto il dado: «Vanno fino dai cinesi a comprare il dado di carne Liebig, che è quello che usano a casa»¹⁹ come racconta un operatore di un CAS di valle.

A questi fattori di esercizio del potere istituzionale sui corpi dei richiedenti asilo si aggiunge un ulteriore elemento: la disciplina degli orari. «La prefettura dà anche gli orari sull’apertura e chiusura della cucina e della sala mensa», mi racconta con insoddisfazione un operatore della Valle

¹⁶ Intervista del 5 Dicembre 2018.

¹⁷ Intervista del 2 Marzo 2019.

¹⁸ Intervista del 16 gennaio 2019.

¹⁹ Intervista del 25 Aprile 2019.

Maira, «ma loro hanno ritmi e orari diversi, soprattutto d'estate quando si lavora nei campi fino a tardi. Arrivano alle 21 e la cucina è già chiusa»²⁰. Nonostante le cucine siano chiuse al rientro dal lavoro, gli operatori raccontano di avere «l'ordine della prefettura di non lasciar portare cibo nelle stanze»²¹, di fatto costringendo gli ospiti ad andare a letto a stomaco vuoto. Questo ricorda i centri di detenzione degli Stati Uniti, descritti da Amir e Barak-Blanco, nei quali «le persone che incontrano i propri avvocati durante l'orario dei pasti non hanno diritto al cibo in un secondo momento, e pertanto sono obbligati a scegliere tra l'accesso al cibo o ai propri diritti legali» (*Ivi*: 71). In queste situazioni scrivono le giuriste «il cibo è usato per mandare un messaggio di deterrenza alla comunità, che non potrà godere della vita comunitaria e i cui membri saranno continuamente monitorati e scrutinati» (*Ivi*: 78). Anche le colazioni si basano sul presupposto che vi sia una sola modalità di alimentarsi al mattino, come mi fanno notare gli ospiti di un centro di accoglienza della valle Maira: «ci danno yogurt, tè, caffè e biscotti per la colazione, ma io non sono abituato a farla così: mangio le uova a colazione»²².

La combinazione dei fattori qui elencati contribuisce ad un peggioramento delle condizioni di salute degli ospiti. Come osservano Harris, Minniss e Sommerset in un articolo sul valore dell'orticoltura di comunità sperimentata con comunità di rifugiati in Australia, i migranti arrivano sani e, col passare del tempo, la salute declina per le condizioni di povertà, marginalità, difficoltà di accesso ai servizi della salute ma anche per lo scarso accesso a cibo di qualità (2014). Fenomeno questo che definiscono «il paradosso del migrante sano» (2014: 92), che Onorati definisce «effetto migrante esausto» (2021: 91) e che io definirei il paradosso nutrizionale: è paradossale che il peggioramento della salute avvenga in un contesto di così rigido controllo nutrizionale. Come mi è stato più volte segnalato, è pertanto comune nei centri di accoglienza straordinaria che gli ospiti si ritrovino svuotati dell'energia vitale e della salute²³ e cadano in uno stato di torpore e sonnolenza. In maniera simile, i detenuti del carcere di San Pedro si descrivono come svuotati di grasso (forza vitale e integrità del corpo)

²⁰ Intervista del 4 Novembre 2019.

²¹ Intervista del 15 Dicembre 2018.

²² Intervista del 14 Aprile 2019.

²³ Sono molti, mi segnalano i miei interlocutori, i ricoveri dei richiedenti asilo per blocchi intestinali, per esempio.

e sangue (spiritualità) dall'istituzione che, come la figura mitologica del pantheon boliviano Karisiri, consuma i corpi (Cerbini 2020).

A questo cibo del potere, ovvero il cibo dell'istituzione, si contrappone il potere del cibo. Come sarà trattato nel prossimo paragrafo. Laddove gli istituzionalizzati hanno accesso a una cucina e a ingredienti da manipolare e addomesticare si crea uno spazio di autonomia che, sebbene minimo, consente l'esercizio della presenza, della distinzione e l'azione sull'ambiente sociale circostante.

Il potere del cibo

Secondo Schmidt e Palutan il cibo dell'istituzione non è sempre anti-cibo. I capitolini Centro Astalli e Baobab, osservati dalle due antropologhe, sono contesti in cui

il cibo rappresenta il cuore di un sistema di accoglienza che appare come un *nurturing setting*, un ambiente di cura in cui vengono offerti servizi mirati all'empowerment del singolo, in cui l'attenzione non è circoscritta all'aspetto nutritivo, ma abbraccia la persona nella sua interezza (2018: 15).

I cuochi di questi centri, infatti, argomentano le due autrici, «non considerano quello che cucinano cibo e basta» (*Ivi*: 13) e mettono in atto delle strategie di addomesticamento degli alimenti che rendono il cibo servito non assimilabile a quello «sperimentato nella assistenza ai migranti forzati, come per esempio quello pre-confezionati distribuito dalla agenzie umanitarie» (*Ibidem*).

Per quanto mi trovi concorde con le autrici nel riscontrare all'interno dei centri di accoglienza visitati una attenzione partecipativa che muove l'assistenza ai migranti, noto anche, dalle pratiche alimentari al loro interno, che l'istituzione, anche laddove è gestita da personale mosso dalle migliori intenzioni, continua comunque ad esercitare una forma di potere sui corpi dei suoi abitanti. Non vi è infatti alcuna possibilità né di scegliere né di abbinare gli ingredienti, e non vi è manipolazione diretta del cibo, con il risultato che il cibo viene buttato, o non viene mangiato volentieri. «Gli utenti» scrivono le due autrici «non possono scegliere cosa e quando mangiare perché l'organizzazione quotidiana dei pasti per 250 persone, in questa come in altre strutture del genere, richiede una gestione complessa e attenta» (2018: 11). In sintesi, venendo a mancare la possibilità di scelta, abbinamento o manipolazione alimentare, il cibo non assolve alla sua fun-

zione di luogo e veicolo simbolico di appaesamento nel nuovo contesto di vita e diventa, a mio parere, anti-cibo.

Questa funzione, secondo la mia osservazione, può espletarsi solo laddove le cucine sono a disposizione degli ospiti e sono i richiedenti asilo stessi a poter cucinare le pietanze. «L'acquisizione del “proprio cibo” è infatti fondamentale nei processi di ricostruzione identitaria in tutte le diaspore» (Onorati 2021: 92) insieme alla possibilità di «tradurre il proprio habitus culinario attraverso l'uso dei prodotti dell'altro» che rappresenta «un motore per la emancipazione dei rifugiati» (Ivi: 96). Dalla mia osservazione emerge che, sebbene molti alimenti della cucina locale siano completamente sconosciuti, altri sono più facilmente inseribili nella tassonomia dei richiedenti asilo dei centri visitati, come nel caso del mais, della pasta, dell'insalata e delle patate: «la polenta la mangiano, il minestrone no»²⁴ mi racconta il direttore di un centro, e anche «l'insalata la mangiano tutti»²⁵ perché, mi racconta un intervistato del Mali, «si mangia tanta verdura fresca in Africa, ma la verdura è diversa da quella italiana»²⁶, tranne «la patata di montagna [che] qui è molto gustosa»²⁷.

Questi alimenti vengono spesso a rappresentare delle «sostanze totemiche» (Mata Codesal 2008: 8), ovvero capaci di convogliare per via sensoriale i significati di casa, che appropriatamente elaborate rendono il nuovo spazio di vita pienamente abitabile. La ricerca di queste sostanze totemiche e di «rifugi culinari [...] così da potersi sentire liberi di “sentirsi a casa, mangiare casa e sognare di casa”» (Amir *et al* 2019: 65), rappresenta una delle strategie per gestire il dislocamento e il disorientamento.

Le cucine vengono così a rappresentare dei centri nevralgici e affettivi (Schmidt & Palutan 2018: 5), dei luoghi in cui si avvia quel processo di espansione e ridefinizione collettiva delle proprie «competenze culinarie» (Parasecoli 2014: 419) per dare senso alle nuove situazioni. Inoltre, le cucine rappresentano anche quei laboratori di sperimentazione e traduzione che consentono di trasformare le sostanze in piatti buoni mangiare, oltre che da pensare.

Avere qualcuno ai fornelli che cucini non è però sinonimo di riuscita del pasto, perché nessuno mangia solo per nutrirsi. Nei centri di acco-

²⁴ Intervista del 25 Aprile 2019.

²⁵ Intervista del 16 gennaio 2019.

²⁶ Intervista del 16 gennaio 2019.

²⁷ Intervista del 29 Novembre 2018.

glienza la scelta della persona da mettere ai fornelli, raccontano tutti gli operatori e i direttori da me intervistati all'unisono, è stato l'esito di un lungo percorso fatto di tappe di consapevolezza. Se, inizialmente, si sono resi conto della incompatibilità dei pasti precotti e confezionati da mense esterne con le diete e le abitudini alimentari degli ospiti abolendoli e sostituendoli con cuochi esterni al centro, in un secondo momento anche questa seconda soluzione si è rivelata inadatta. Tutti i centri visitati avevano infatti optato per una mensa esterna: «All'inizio avevamo una mensa esterna, che portava i pasti» racconta un direttore «ma buttavamo via tutto. Allora abbiamo adibito lo spazio a cucina in cui tre cucinano per tutti. I conflitti ci sono comunque ma almeno non buttano via il cibo»²⁸. Un'altra direttrice racconta il genere di problemi insorti nel passaggio dalla mensa esterna ad un cuoco assunto per il compito: «avevamo un cuoco italiano, loro gli chiedevano la pasta scotta e lui si rifiutava»²⁹. E numerosi sono i racconti da cui emerge il tentativo di questi cuochi di far coincidere il cibo preparato con l'immaginario del cibo dell'altro, ma scarsi sono sempre stati i risultati: «I cuochi provavano a 'africanizzare' il cibo ma loro [gli ospiti] dicevano che il cibo italiano che cucinavano faceva schifo, e io dovevo spiegare che non era proprio cibo italiano!»³⁰.

Parole, queste che riecheggiano quelle di Pierpaolo – cuoco e responsabile della mensa del centro Astalli di Roma di cui scrivono Schmidt e Palutan – il quale racconta:

se dovessi fare un menù che piace a loro, dovrei fare esclusivamente pollo [...] ho provato in passato, quando avevo più energia e li amavo di più, a fare delle cose più elaborate come timballi, sformati, ma poi c'è la diffidenza e ti chiedono: che ci hai messo dentro? C'è la carne di maiale? Ho imparato a fare cose che loro riconoscono (2018: 10).

Pierpaolo, così come i cuochi dei Cas del cuneese, ha vissuto la frustrazione del rifiuto della sua offerta alimentare, pur capendo che questo dipendeva dalla incapacità dei commensali di collocare quei piatti nel proprio ordine culinario. «Ogni tanto» racconta ancora il cuoco del centro Astalli

²⁸ Intervista del 4 Novembre 2019.

²⁹ Intervista del 2 Settembre 2019.

³⁰ Intervista del 2 Settembre 2019.

faccio il cous cous ma non più di così [...] Riso se ne fa, però gli afgani, gli irachiani usano qualità di riso diverse [...] Hanno cotture diverse da noi. Morale della favola: spesso gradiscono di più gli spaghetti che il riso, nonostante poi si lamentino che in Italia c'è sempre pasta (*Ibidem*).

Tanto Pierpaolo quanto i cuochi dei centri da me visitati, hanno così elaborato delle varianti con l'intenzione di avvicinarsi ai sapori di casa dei richiedenti asilo, ma queste manipolazioni sono rimaste impigliate all'interno della grammatica alimentare dei cuochi stessi e della rappresentazione della cucina dell'altro.

I miei interlocutori sono pertanto unanimemente giunti alla conclusione che né il cibo precotto di origine esterna né il cibo cucinato in loco da un cuoco italiano riuscivano ad assolvere alla completa funzione alimentare (nutritiva e sociale insieme) e, quindi, che «quando il cuoco è uno di loro è meglio»³¹. Qualcuno è stato aiutato a iscriversi all'istituto alberghiero, per poterne anche fare una professione, e questo ha inciso sulla alfabetizzazione alla cucina italiana avviando al contempo un processo di emancipazione dalla condizione di infantilizzazione che li teneva prigionieri: «Lavorando in cucina ho imparato a conoscere il cibo italiano»³² racconta un cuoco del Mali. «La scuola di cucina li ha aiutati a mangiare cibo italiano», mi dice la direttrice di un centro che ha inserito due ospiti nel corso di cucina, «se impari a cucinarlo è più facile anche mangiarlo»³³. L'apprendimento della grammatica alimentare del paese di provenienza ha indirettamente rappresentato un fattore de-infantilizzante ed emancipatorio, consentendo agli ospiti dei centri di diventare gli artefici della trasformazione culinaria e, al contempo, di disporre delle risorse per poter contrastare la passività dell'atto alimentare, sino a quel momento solo ricettivo.

Mediando la tensione tra neofobie e neofilie alimentari (Fischler 1988), la scuola ha anche alzato il sipario sulle differenze negli spazi di genere in cucina: «La prima volta che ho visto un uomo cucinare», racconta un cuoco del Gambia, «ho detto "Oh!" Un uomo in cucina non lo avevo mai visto»³⁴. Gli ospiti che non frequentano gli istituti alberghieri e si alternano ai fornelli raccontano di attingere a ricordi legati alle figure femminili della

³¹ Intervista del 2 Settembre 2019.

³² Intervista del 4 Settembre 2019.

³³ Intervista del 2 Settembre 2019.

³⁴ Intervista del 16 Gennaio 2019.

loro vita. «Ho sempre cucinato con la moglie di mio zio»³⁵ mi racconta un giovane richiedente asilo del Gambia, e «ho imparato a cucinare con gli occhi, guardando mia mamma e le mie sorelle»³⁶ racconta un altro ospite ghanese. «Appena ho iniziato la gente si lamentava», racconta ancora un altro richiedente asilo del Mali, «ma con l'esperienza ho imparato. Non sapevo cucinare prima, aiutavo mia mamma ma a fare cose piccole come tagliare le cipolle»³⁷.

All'iniziale spaesamento dato da un mondo maschile nelle cucine si aggringono difficoltà che spaziano dalle competenze linguistiche al rispetto delle normative italiane in materia di igiene, come sintetizza questo interlocutore: «Era difficile all'inizio in cucina...coi nomi delle materie prime, associare i nomi agli ingredienti e l'HCCP»³⁸.

Tuttavia, i cuochi sono in breve tempo riusciti a superare le difficoltà, a farsi mediatori tra le diverse grammatiche alimentari degli ospiti e a farsi vettori della risocializzazione alimentare (Étien & Tibé 2013) costruendo «pratiche gastronomiche plurali» (Della Puppa & Segalla 2018: 136):

Anche se cucinavo un piatto italiano lo cambiavo un po': la pasta col sugo non la facevo col sugo di pomodoro perché non piaceva a nessuno, il sugo va col tonno o con ceci e fagioli. Il riso col sugo va bene, come lo Jollof rice³⁹

racconta un cuoco del Gambia. Come sottolinea Onorati «la capacità di tradurre il proprio habitus culinario usando i prodotti dell'altro è un motore speciale per l'empowerment dei rifugiati, la cui perdita di agency è legata in particolar modo alle molte limitazioni che ruotano attorno alla spesa alimentare durante il transito» (2021: 96).

I cuochi si rivelano dei «passeurs [...] che innescano un doppio processo di interazione e ibridazione: con la società locale ma anche tra le diverse popolazioni migranti» (Crenn, Hassoun & Medina 2010: 10). Come Cecil, ghanese, che racconta a Onorati «da quando vivo in appartamento cucino, e faccio spesso per il mio coinquilino del Senegal un piatto di riso nero e igname. L'igname lo preparo con lui, è diventato il nostro nuovo

³⁵ Intervista del 19 Agosto 2019.

³⁶ Intervista del 22 Settembre 2019.

³⁷ Intervista del 14 Aprile 2019.

³⁸ Intervista del 16 Gennaio 2019.

³⁹ Intervista del 16 Gennaio 2019.

“piatto italiano”» (2021: 101). Un piatto, questo, che contiene simbolicamente in sé tutta la complessità del processo migratorio: mette infatti insieme l’igname, tipico sapore di casa di molti contesti dell’Africa occidentale, e il riso venere che, pur appartenendo al nuovo *foodscape*, si inserisce in una tassonomia alimentare nota. Questa ibridazione di alimenti si gioca su un piano tanto alimentare quanto simbolico perché rappresenta il punto di arrivo di un processo di appaesamento in cui si è resa tanto edibile quanto digeribile la propria nuova condizione di cittadinanza.

Riflessioni conclusive

Il cibo è uno specchio che riflette «le disuguaglianze e le ambivalenti relazioni che intercorrono tanto tra chi negozia le regole della commensalità quanto tra chi negozia i confini della cittadinanza» affermano Bimbi e Gummeroli (2021: 40). Sebbene il potere «lavori per immobilizzare» (Peters & Turner 2017: 3), questi dati etnografici raccontano del margine di mobilità che la manipolazione alimentare consente: sono delle «micro-mobilità» (*Ivi*: 15) che danno forma alla esperienza di “reclusione”. Il diritto al cibo, suggerisce Onorati citando Amartya Sen, è il termometro attraverso cui si stabilisce lo stato di salute di tutti gli altri diritti (2021).

Anche senza una sorveglianza interna, o l’esercizio diretto della violenza, il pasto quotidiano all’interno dei centri di accoglienza incoraggia l’ordine. Il cibo dell’istituzione, sia esso procurato tramite servizi di mense esterne o cucinato da cuochi italiani assunti per il compito, è simbolo di autorità e pertanto innesca azioni di rifiuto dall’alta portata simbolica. Eppure, quello stesso cibo in cui “precipita” il controllo dell’istituzione diventa un luogo di resistenza, un terreno di contrattazione della propria autonomia e distinzione. Il rifiuto del cibo cucinato da altri si trasforma, nei Cas che ho avuto modo di osservare, in una presa di possesso degli ingredienti della dispensa e al contempo dà luogo ad un processo creativo e generativo di appaesamento nel nuovo contesto. I richiedenti asilo esercitano, così, una forma di cittadinanza alimentare che contiene in sé tutti gli ingredienti simbolici di una più ampia rivendicazione politica. «La spazialità interstiziale» (Altin & Minca, in Peters & Turner 2017: 38) ricavata dai richiedenti asilo nelle cucine «resiste il regime simil-carcerario imposto dai centri di accoglienza richiedenti asilo, un regime che non permette di condurre una vita ordinaria, che includa gli elementi della privacy e dell’intimità» (*Ibidem*).

L'azione culinaria sottrae i richiedenti asilo dalla rieducazione alimentare imposta dalle istituzioni, da sempre usata come strumento civilizzatore. Alimenti vegetali e animali e specifiche prescrizioni alimentari hanno infatti nella storia del colonialismo un ruolo centrale, come sottolinea Rebecca Earle:

La dieta era di fatto centrale all'impresa coloniale. [...] Lungi dall'essere un'impresa basata sull'indiscussa convinzione della superiorità europea, il colonialismo della prima epoca moderna era un'impresa ansiosa. Quest'ansia viene catturata profondamente dalla paura che vivere in un ambiente non familiare, in mezzo a persone non familiari, potesse alterare non solo gli usi ma anche i corpi stessi dei coloni. Forse, come Colombo sospettava, il contatto non mediato con queste nuove terre poteva indebolire la costituzione dei coloni così tanto da farli morire. O forse invece poteva trasformare il corpo europeo in altri modi, meno letali ma altrettanto indesiderati, fino a farlo cessare del tutto di essere un corpo europeo (2010: 688-689).

Tanto l'osservazione delle «forze strutturali che influenzano le pratiche alimentari» (Carney 2015: 2) quanto delle «tappe materiali degli itinerari alimentari» (Scavarda, Camoletto & Fidolini 2021: 146) ha messo in luce come «il cibo auto-prodotto può apportare fiducia, conforto, sicurezza, distrazione e memoria» (Cerbini 2021: 4).

Come sostiene l'antropologa Allison Leitch il cibo è diventato «un'arena per l'immaginazione di mondi sociali alternativi e per l'emergere di azioni collettive» (2008: 392). È alimentando le relazioni alimentari, attraverso mediazioni gustative, ingredienti totemici, abbinamenti culinari, modalità di consumo culturalmente appropriate, combinazioni socialmente condivise, che i richiedenti asilo esercitano quotidianamente la propria agency contro il potere disciplinante dell'istituzione CAS. Agency che, diversamente dal mondo del lavoro in cui sono inseriti i richiedenti asilo, non si esplicita nella verbalizzazione della inadeguatezza dell'accoglienza e della sofferenza che le imposizioni gastronomiche comportano, quanto piuttosto in maniera simbolica attraverso «azioni alimentari». Questo, da un lato, rompe la visione dei richiedenti asilo «raramente presentati come soggetti di agentività a cui spettano diritti, ma più frequentemente come vittime bisognose e mancanti» (Zanini 2020: 85) e, dall'altro, mostra come l'esercizio della cittadinanza si giochi su piani meno espliciti della diretta azione politica, ma con risultati, almeno nell'immediato dell'esistenza, parimenti efficaci. Da questo pun-

to di vista si può ravvedere nei centri di accoglienza di montagna una potenzialità maggiore rispetto ai centri cittadini: le piccole dimensioni dei comuni che ospitano i centri e l'impiego dei richiedenti asilo in attività lavorative nel settore agro-silvopastorale del territorio, potrebbe innescare una catena di relazioni di prossimità che, oltre a "precipitare" nelle cucine della cittadinanza intera, consentirebbe l'uscita dall'anonimato e la creazione di reti sociali.



Bibliografia

- Altin, R. 2019. Sostare ai margini. Richiedenti asilo tra confinamento e accoglienza diffusa. *Anuac*, 8, 2: 7-35
- Altin, R. & C. Minca. 2016. The ambivalent camp: Mobility and excess in a quasi-carceral Italian asylum seekers hospitality centre, in *Carceral Mobilities*, a cura di K. Peters & J. Turner, pp. 54-67. London: Routledge.
- Amir, T. & A. Barak-Bianco. 2019. Food as a Biopower Means of Control: The Use of Food in Asylum Regimes. *American journal of law & medicine*, 45, 1: 57-79.
- Aria, M. 2016. *I doni di Mauss: percorsi di antropologia economica*. Roma: CISU.
- Bourdieu, P. 2008. Distinction: a social critique of the judgment of taste, in *Food and Culture: a reader*, a cura di C. Counihan & P. Van Esterik, pp. 31-39. London: Routledge

- Carney, M. 2015. Eating and feeding at the margins of the state: barriers to health care for undocumented migrant women and the “Clinical” aspects of food assistance. *Medical Anthropology Quarterly*, 29, 2: 196-215.
- Cerbini, F. 2021. Food and order. An ethnography of daily meals and contamination in a Bolivian self-governed prison. *Food, Culture & Society*, 24: 1-19.
- Codesal, D.M. 2008. Rice & Coriander Sensorial re-creations of home through food: Ecuadorians in a northern Spanish city. *Sussex Centre for Migration Working Paper*, 50: 1-21.
- CONTAG. 2011. Marcha das Margaridas 2011. Margaridas na Luta por desenvolvimento sustentável com justiça, autonomia, igualdade e liberdade. *Caderno de textos para estudos e debates*. Brasília. <http://www.contag.org.br/imagens/fcaderno_textos_marcha_2011.pdf>.
- Cottino, G. 2020. La patata. Contese alimentari tra migrazioni e mobilità nelle valli alpine occidentali, in *Oggetti contesi. Le cose nella migrazione*, a cura di P. Ascari, pp. 143-159. Milano: Mimesis.
- Cottino, G. 2021. “Vertical mobility”. Migrants’ trajectories within/between the western Alps and southern Italy. *Journal of Modern Italian Studies*, 26, 5: 627-643.
- Cottino, G. & S. Luraschi. 2021. Farsi casa attraverso le pratiche alimentari. Voci di richiedenti asilo, operatori e operatrici nelle province di Cuneo e Lecco. *Mondi Migranti*, 2: 105-117.
- Crenn, C., Hassoun J. & F. Medina. 2010. Introduction: Repenser et réimaginer l’acte alimentaire en situations de migration. *Anthropology of food*, 7.
- Cullen Dunn, E. 2011. The Food of Sorrow: Humanitarian Aid to Displaced People, in *Food: Ethnographic Encounters*, a cura di L. Coleman, pp. 139-149. Oxford-New York: Berg.
- Douglas, M. 1966. *Purity and danger: an analysis of concepts of pollution and taboo*. London: Routledge
- Della Puppa, F. & S. Segalla. 2018. “Come a casa mia”: pratiche alimentari, intersezioni identitarie e attraversamenti urbani nell’esperienza dell’immigrazione. *Quaderni di Sociologia*, 76: 127-145.
- Dharod, J.M. 2011. Dietary Intake, Food Security, and Acculturation among Somali Refugees in the United States: Results of a Pilot Study. *Journal of Immigrant & Refugee Studies*, 9, 1: 82-97.
- Earle, R. 2010. “If You Eat their Food...”: Diets and Bodies in Early Colonial America. *The American Historical Review*, 115, 3: 688-713.
- Fassin, D. 2018. *Ragione umanitaria. Una storia morale del presente*, Roma: Derive-Approdi.
- Fischler, C. 1988. Food, self and identity. *Social Science Information*, 27, 2: 275-292.
- Garland, D. 2014. *La cultura del controllo. Crimine e ordine sociale nel mondo contemporaneo*. Milano: Il Saggiatore.
- Goffman, E. 1968. *Asylums: Essays on the social situation of mental patients and other inmates*. Piscataway: AldineTransaction.

Esercizio del potere e agency nei centri di accoglienza straordinaria delle montagne cuneesi

- Harrell-Bond, B.E. 1999. The Experience of Refugees as Recipients of Aid, in *Refugees. Perspectives on the Experience of Forced Migration*, a cura di A. Ager, pp. 136-68. London: Continuum.
- Harrell-Bond, B. 2002. Can humanitarian work with refugees be humane?. *Human rights quarterly*, 24, 1: 51-85.
- Harris, N., Rowe Minniss, F. & S. Somerset. 2014. Refugees connecting with a new country through community food gardening. *International journal of environmental research and public health*, 11, 9: 9202-9216.
- Koefler, I., Membretti, A. & P. Viazzo. 2017. *Per forza o per scelta. L'immigrazione straniera nelle Alpi e negli Appennini*. Roma: Aracne.
- Larruina, R. & H. Ghorashi. 2016. The normality and materiality of the dominant discourse: Voluntary work inside a Dutch asylum seeker center. *Journal of Immigrant & Refugee Studies*, 14, 2: 220-237.
- Leitch, A. 2008. Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity, in *Food and Culture: a reader*, a cura di C. Counihan & P. Van Esterik, pp. 380-399. London: Routledge.
- Marchetti, C. 2020. (Un)Deserving refugees. Contested access to the “community of value” in Italy, in *Europe and the Refugee Response. A Crisis of Values?*, a cura di E. Goździak, I. Main & B. Suter, pp. 236-252. London: Routledge.
- Matta, R., De Suremain, C. & C. Crenn (eds.) 2020. *Food identities at home and on the move: explorations at the intersection of food, belonging and dwelling*. London: Routledge.
- Mauss, M. 1924. Essai sur le don, forme archaïque de l'échange. *Année sociologique*, 1: 30-186.
- Onorati, M.G. 2021. Enhancing food-related agency in refugees and asylum seekers: A driver to resilience and regenerative empowerment. *Mondi Migranti*, 2: 89-104.
- Onorati, M.G. (a cura di) 2020. *Cibo per l'inclusione. Pratiche di gastronomia per l'accoglienza*. Milano: FrancoAngeli.
- Parasecoli, F. 2014. Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities. *Social Research*, 81, 2: 415-439
- Palutan, G. & D. Schmidt. 2020. Food and refugees in Rome: Humanitarian practices or agency response?. *Food Identities at Home and on the Move*, pp. 79-93. London: Routledge.
- Peters, K. & J. Turner. 2017. *Carceral mobilities*. London: Routledge.
- Pinelli, B. 2013. Migrare verso l'Italia. Violenza, discorsi, soggettività. *Antropologia*, 13, 15: 7-20.
- Scavarda, A., Fidolini, V. & R. Ferrero Camoletto. 2021. Stranieri a tavola?: ridefinire i confini identitari attraverso le narrazioni alimentari. *Mondi Migranti*, 2: 135-148.
- Schmidt, D. & M. Longhi. 2020. Riannodare legami. Il potere del cibo nell'esperienza di rifugiati e richiedenti asilo a Berlino. *Dada*, 1: 223-240.

- Schmidt, D. & G. Palutan. 2018. Cibo e rifugiati nella città capitolina, tra pratiche di emergenza e tentativi di agentività. *Archivio antropologico mediterraneo*, 20, 2.
- Sutton, E.D. 2021. *Bigger fish to fry*. Oxford: Berghahn.
- Vacchiano, F. 2005. Cittadini sospesi: violenza e istituzioni nell'esperienza dei richiedenti asilo in Italia. *Annuario di Antropologia: Rifugiati*, 5: 1-17.
- Terragni, L. & S. Henjum. 2021. Patire la fame nella culla del welfare. Uno studio sulla sicurezza alimentare dei richiedenti asilo nei centri di accoglienza norvegesi. *Mondi Migranti*, 2: 73-88.
- Veglio, M. 2020. *La malapena. Sulla crisi della giustizia al tempo dei centri di trattamento degli stranieri*. Torino: SEB27.
- Zanini, R. 2020. "È importante essere bravo": Riflessioni antropologiche su dinamiche linguistiche e accoglienza. *Anuac*, 9, 2: 71-95.