

SEZIONE MONOGRAFICA

Cibi e poteri.

Etnografie degli usi sociopolitici del cibo



Riflessioni Introduttive

FLAVIA G. CUTURI

Università degli Studi di Napoli "L'Orientale"

MARZIA MAURIELLO

Università degli Studi di Napoli "L'Orientale"

Questo numero monografico, nato dalla connessione tra esperienze di ricerca delle curatrici e confronti seminariali¹, intende focalizzarsi sul rapporto cruciale tra “cibi” e “poteri”. Un campo questo, a nostro avviso da approfondire, dal momento che gli usi comuni delle nozioni interrelate di cibo e di potere offrono la falsa sensazione che i loro significati siano chiari, quando invece sono mutevoli, sfuggenti e stratificati proprio in virtù della loro relazionalità, della dipendenza dai contesti di uso, in termini storici, semantici e pratici, e quanto mai definiti dalla direzionalità e dal posizionamento degli sguardi. Il cibo in relazione al potere ci ha spinto a riflettere sul modo in cui sia possibile, attraverso di esso, discutere le declinazioni del “potere” o dei “poteri”, e pensare ad una loro potenziale rilettura se non ri-semantizzazione (Favole 2021). La sfida è stata quella di proporre una più diretta e cogente riflessione su questo binomio a partire dalle nostre ri-

¹ I confronti seminariali sono avvenuti nell'ambito delle attività del Centro Studi Cibi e Alimentazione (CSCA – Dipartimento di Scienze Umane e Sociali dell'Università di Napoli "L'Orientale"), organizzati da Flavia G. Cuturi (titolare dei corsi di Antropologia Culturale e Presidente del CSCA), Marzia Mauriello e Aurora Massa. Il ciclo di seminari del 2020 (aprile-giugno) è stato dedicato al tema “Cibi e migrazioni”; quello del 2021 (aprile-giugno) al tema “Il potere dei cibi, i cibi del potere”. I seminari hanno coinvolto ricercatori e docenti di antropologia di altre università (la maggior parte presenti in questo volume), e sono stati proposti come “Altre Attività” a studenti/esse di triennale e magistrale di molti corsi dell'Ateneo. Le curatrici di questo volume colgono l'occasione per ringraziare la sempre generosa e attiva partecipazione a questi appuntamenti, come alla realizzazione di questo volume con idee e riflessioni sempre stimolanti, Gaia Cottino, Zelda Alice Franceschi, Chiara Scardozi, così come ringraziamo l'apporto fondamentale dato dai referees che hanno letto i contributi qui presentati.

cerche tematicamente legate all'alimentazione, all'ambiente, al genere, alla politica, alle migrazioni, ai rifugiati, alle storie di vita, realizzate in contesti rurali, di pesca e urbani, in Africa (Etiopia, Tanzania), America Latina (Argentina, Messico), ed Europa (Italia, Svezia e Gran Bretagna), ponendo grande attenzione alle eco-socio-politiche in atto in questi contesti, in un'ottica locale, nazionale e trans-nazionale.

Quello del potere è un tema pressoché inesauribile, e qui si è tentato di affrontarlo attraverso la multidimensionalità dei cibi. La loro messa in relazione situazionale, ossia attraverso la ricerca etnografica, non ha fatto altro che amplificare le reciproche implicazioni e declinazioni spazio-temporali e geopolitiche. Per questo abbiamo deciso di proporre due diverse e sfaccettate riflessioni introduttive che possano fornire al lettore delle chiavi di lettura di ampio respiro. La prima, di Flavia G. Cuturi, a partire dalle ricerche qui proposte, si pone l'obiettivo di dipanare, per quanto possibile e senza dimenticare la storia, la stratificazione di intrecci, interpretazioni tra i poteri e i cibi, ambedue rigorosamente al plurale non tanto per sfuggire strategicamente ai problemi definitivi, ma per sottolineare la molteplicità degli sguardi e percezioni legati alle esperienze dei nostri interlocutori e delle nostre interlocutrici. Le voci dal terreno mostrano come produzione, preparazione e consumo dei cibi, devono affrontare crescenti problemi rispetto all'autonomia alimentare, misurarsi con la difficoltà a mantenere l'ancoraggio con le diete storiche e con le mutazioni del contesto eco-climatico che le ha rese finora efficaci, immerse come sono in un vissuto intrecciato con la moltiplicazione di ambigue, sovrapposte e contrastanti dimensioni socio-eco-politiche locali e transnazionali dell'alimentazione, di difficile "controllo" per chiunque.

La seconda parte, di Marzia Mauriello, si sofferma, invece, sulle potenzialità simboliche, emotive, sensoriali e relazionali che i cibi, attraverso le pratiche a questi connesse, racchiudono, e che sono egualmente di forte impatto all'interno delle dinamiche legate al potere, in senso sia positivo sia negativo. Nel primo caso, il potere del cibo si esprime attraverso il benessere di cui questo si fa portatore a partire dal suo essere e farsi nutrimento, materiale e simbolico, in senso ampio, positivo e "costruttivo". Il cibo, come mostrano le ricerche qui riportate, è di per sé relazionale, prima ancora che per e tra gli umani, tra questi, gli altri viventi e la terra. In questo senso, il benessere che il cibo procura non può essere circoscritto al suo consumo, ma inizia da molto prima, ossia dall'incontro simbiotico con la "natura", dalla relazione profonda con la terra, e quindi, poi, col territorio,

con lo spazio di vita e all'interno delle relazioni socio-politiche. La sicurezza alimentare si può leggere anche nella chiave fondamentale del benessere, ossia il sentirsi a proprio agio, "a casa propria" attraverso il "proprio" cibo, la qual cosa implica la conoscenza della terra che lo offre. Ed è dunque a partire dall'espropriazione di questa relazione e dei nessi con la terra che si crea malessere, nelle varie forme in cui questo si manifesta, segno, com'è, di un fondamento che è venuto a mancare, che è andato perduto, a partire proprio dal legame con la natura. Da questo punto di vista, come reso evidente nei contributi qui proposti, i cibi "imposti" dal potere rappresentano la forza che interviene su questo legame, lo disfa, allo scopo di mettere a punto una natura "civilizzata", sempre più "a misura d'uomo" (modellizzato e astratto) e dunque di fatto, sempre più lontana dagli esseri umani.

Prima Parte

FLAVIA G. CUTURI

Poteri e cibi

L'alimentazione è un campo di ricerca che presuppone un approccio trans-disciplinare sempre più profondo e accurato così come campi di azione multipli (Heron & Janin 2019: 2), i quali però non possono prescindere da una ricerca etnografica centrata sulle prospettive dei nostri interlocutori e delle nostre interlocutrici. Pensiamo infatti che le loro voci, testimoni, indigeni, rifugiati, migranti, cittadini e cittadine, possano aprire spazi densi di riflessioni su ciò che compone (e scompone) la relazione tra esseri umani e cibo, in un'ottica sociopolitica: ovunque e da sempre il reperimento dei cibi, lo sfruttamento delle risorse alimentari, la loro trasformazione, cottura e consumo, sono attività al tempo stesso organizzate e che organizzano le relazioni sociali e politiche tra gruppi, generi e forme di vita non umane; allo stesso modo, e maggiormente in contesti rurali e neo-rurali o di pesca, i saperi ambientali, territoriali e climatici, nonché culinari dipendono da specifici assetti sociali assumendo anch'essi dimensioni politiche di responsabilità, autorevolezza, soggettiva e/o collettiva, a seconda degli assetti comunitari (egualitari, con classi, gerarchie, democratici, autoritari, totalitari ecc.) e ai molteplici status "temporanei" ricoperti dai soggetti (come nel caso dei migranti e dei rifugiati). Poter mangiare e dare da mangiare si compone di reti di atti sociopolitici complessi carichi

di significati costruiti e manipolabili da “poteri” diversi sia soggettivi e collettivi, sia esogeni ed endogeni, e per questo contrastanti e sovrapponibili. Le reti e le catene di azioni, di relazioni e di saperi che portano le persone ad avere o non avere accesso a un determinato alimento sono sempre meno legati solamente a dinamiche locali, ma spesso, loro malgrado, inseriti, direttamente o indirettamente, in reti economiche, politiche, culturali e finanziarie nazionali e transnazionali. Questa è una delle dimensioni tra le più rilevanti riscontrate nei contesti di ricerca in Argentina, Etiopia e Tanzania, e porta al cuore dei problemi della perdita di autonomia e sovranità alimentare, all’inadeguatezza delle politiche alimentari nazionali e internazionali, e al ruolo delle donne e delle loro conoscenze e abilità, come componenti inalienabili del concetto globale dei diritti all’alimentazione e alla nutrizione (Andrew, Smith & Alejandra Morena 2019).

Se non esistono cibi e pratiche alimentari che non siano intrecciati con forme molteplici del potere, questo deve essere sottoposto ad una attenta analisi. Le declinazioni del “potere” che sono emerse dalle nostre ricerche sugli usi delle pratiche necessarie per vivere, ossia procurarsi e produrre cibi, prepararli, cucinarli, gustarli e darli da mangiare, sono risultate essere “attive” tanto dal punto di vista ideologico-concettuale, quanto da quello processuale e analitico. Ovviamente “intendersi sulla cosa” di geertziana saggezza, non è stato affatto semplice, non solo perché le ricerche sono state realizzate in contesti e con interlocutori e interlocutrici diversi, ma perché non sempre è stato del tutto possibile districarsi nell’intreccio tra molteplici e stratificate espressioni del potere, o definirlo quando la sua è spesso una copresenza fatta di sovrapposizioni piene di significati opachi, sfuggenti, ambivalenti se non contraddittori; ci siamo confrontati anche con contesti tendenzialmente egualitari dove le donne e gli uomini Ikoos (Messico) non dispongono storicamente di orizzonti semantico-concettuali propri che definiscono le relazioni in termini di dominio e di potere, se mai contro il potere coercitivo (si veda il mio contributo). In questo senso non sempre è stato possibile o opportuno evitare di fare riferimento a definizioni etnocentriche del potere, come raccomanderebbe invece Geertz (1980), dando voce alle prospettive locali, le quali in certi contesti neo-coloniali pur avendo un proprio orizzonte di significati relativi al potere, comunque sono “costrette” a misurarsi con poteri esogeni (Stato, ONG, missioni, progetti di sviluppo, imprese estrattive, ecc.; cfr. Lewis, Schuller 2017), che si impongono attraverso le “loro” visioni politico economiche, di “sviluppo”, di sfruttamento insensato delle risorse ambientali, sui modi

di vita nativi con conseguenze eco-sociali e sanitarie, spesso altamente problematiche se non drammatiche (si vedano i contributi di Aiolfi e Van Aken, Franceschi, Peveri, Scardozi). Ciò avviene anche in quei contesti con riconosciuta autonomia politica agli indigeni (per l'America Latina, si vedano, Cuturi, Franceschi e Scardozi) dove la gestione sovrana della quotidianità si scontra (costituzionalmente) con il sovrapporsi delle multiple sovranità politiche delle istituzioni nazionali e transnazionali. In questi contesti di ricerca non è possibile concentrarsi sugli uni senza tenere nel dovuto peso gli altri (cfr. Boni 2011: 23), e non per assenza di interesse per le “creatività” native (cfr. Favole 2012; 2021) o forse meglio dire, per le dimostrazioni di “creativa resistenza” e di “pazienza secolare” (Kopenawa & Albert 2018; Krenak 2020; Kohn 2021) nei confronti dei “fratelli minori”, per esempio, così definiti gli Uomini Bianchi dai Kogi (Colombia; Colajanni 2008: 179)², ma perché si silenzerebbero le voci degli interlocutori nativi e come intendono rappresentarsi e vivere il loro diritto all'auto-determinazione (Barker 2006; Mann 2014; Sturm 2017; Micarelli 2018; Shrinkhal 2021) (tematiche che tratto nel mio contributo).

D'altronde il potere esiste nella dimensione relazionale e dunque non può che essere percepito da più punti, per lo meno due: chi lo “esercita” per raggiungere certi obiettivi, e chi lo “subisce”, o “si conforma”, o “accetta”, o “si ribella”, o “lo manipola”, o “lo trasforma”, ecc., o tutte queste cose insieme. Si evince questo aspetto fin da una delle accezioni di base possibili di potere (per le culture euroamericane) come «capacità di generare cambiamenti nella condotta altrui, di esercitare condizionamenti vincolanti, di indurre altri a conformarsi alla nostra volontà» (Boni 2011: 34). Sebbene come avverte Boni, questa visione, mediata in parte da Lukes (2007), si limiti «a individuare il potere nella sua dimensione empirica: chi lo esercita costringe o influenza, con un ricorso a sanzioni più o meno coercitive, qualcun altro, chi lo subisce, a fare qualcosa che non avrebbe fatto spontaneamente» (Boni 2011: 34), è inevitabile che le rappresentazioni, le definizioni, i significati che il potere estrinseca attraverso le forme e pratiche relazionali in/su cui attua, o che pone in moto secondo gli obiettivi che intende rag-

² Nel denso saggio di Antonino Colajanni (2008: 143-202) sul pensiero degli Arauaco e Kogi (Sierra Nevada di Santa Marta, Colombia) sulla nozione di “sviluppo”, emergono riflessioni di grande interesse e spessore che svelano le radici della resistenza a secoli di intromissione coloniale dei “fratelli minori”, ossia gli Uomini Bianchi, e il lucido rifiuto dei Kogi (“fratelli maggiori”) delle (“ridicole”) prospettive di dominio di cui sono portatori.

giungere, possano essere interpretate e percepite in maniera profondamente diversa a seconda delle parti implicate o delle teorie, se non della storia esperita e memorizzata. L'atto di costrizione o la capacità di influenzare sono sottoposti alla percezione tanto di chi usa il potere, o in cosa e in chi è identificato, quanto di chi ne è "oggetto". E dunque possono essere numerosi i termini che definiscono il potere in relazione al soggetto che lo esercita, come ad esempio lo Stato, le istituzioni pubbliche e soprattutto chi le rappresenta, organizzazioni private e chi agisce per loro, uomini, donne, adulti, entità extraumane, ecc.: coercitivo, violento, diffuso, pervasivo, persuasivo, repressivo, ma anche generativo, creativo, produttivo, nel senso di "diversamente" produttivo (rispetto a come Foucault – 1998 – lo aveva inteso) ossia in contrasto alla "normalizzazione disciplinare" (Pandolfi 1998: 15), come forma di resistenza. Come a dire ottimisticamente che «esiste sempre la possibilità di trasformare le cose» (Foucault 1998: 300). La scelta di ciascuno di questi aggettivi è ovvio non è mai solo di tipo descrittivo. Ma ultimamente è diventato alquanto spinoso (almeno secondo il mio punto di vista) usare l'uno o l'altro termine soprattutto se i soggetti agenti, attraverso i loro rappresentanti, sono le istituzioni e le organizzazioni pubbliche e private, senza che ciò sia percepito come una presa di posizione teorica partigiana e "totalizzante" (Dei 2017: 12-13) dello studioso, pro o contro qualche macro filone teorico. La scelta di una o più di queste aggettivazioni del potere discende invece responsabilmente dal vissuto etnografico, dalle parole delle interlocutrici e degli interlocutori, dalla loro auto-percezione la quale non corrisponde quasi mai con le categorie eurocentriche, quali ad esempio, soggetti "subalterni", "post-coloniali", "sottoproletari", "subordinati" all'interno delle quali sono schiacciati (anche dagli studiosi) e alle quali si oppongono o contro le quali "lottano" implicitamente o esplicitamente (cfr. Scott 1990). Le testimonianze riportate nel saggio di Colajanni sono un esempio, ma troviamo analoghe posizioni presenti diffusamente in quasi tutti i contributi in questo volume.

Il dibattito antropologico in cui sono coinvolti molteplici ambiti disciplinari legati all'antropologia di ogni paese sui temi del potere e delle istituzioni (pubbliche e private) è fin troppo vasto e di lungo respiro per darne conto adeguatamente in una introduzione. In Italia il dibattito che ha avuto come "soggetto" il potere dello Stato (Dei & Di Pasquale 2017; Vereni 2021) ha visto contrapporsi critici dei cratofobici a critici dei cratofili (termini che ho liberamente preso da Vereni 2021 e Cacciotti 2021). Un dialogo direi muscolare tra "stili di pensiero", posizionamenti teorici

e militanti (Dei 2017; Beneduce 2021; Boni, Koensler & Rossi 2020), rispetto al quale, come sostiene Ciavolella, riflettendo sul rapporto tra antropologie nazionali e *world anthropology*, andrebbero maggiormente incluse le tradizioni di pensiero «“minori” o “periferiche”, magari quelle “esotiche” o “spontanee” del campo, come spesso – ma non per forza – è portato a fare chi lavora su campi “esotici” (altre tradizioni “nazionali”, antropologie latino-americane e de-coloniali, filosofia africana post-negritudine e slave/atlantic studies, scienze sociali cinesi, studi subalterni, ma anche memorie e storiografie locali, antropologie “indigene”, ecc.)» (Ciavolella 2019: 132).

È mia personale opinione che i contributi di questo volume si muovano all'interno di queste prospettive per nulla “minori” o “periferiche”. È proprio in virtù di queste prospettive, che intravedo lo spazio rilevante dato, in questi nostri lavori, al cortocircuito tra voci dal campo e tensioni categoriali imposte dal linguaggio di chi agisce in nome delle istituzioni governative (si veda il contributo di Peveri), delle organizzazioni private (ONG, Missioni, imprese estrattive e dell'agro-industria, ecc., come in Franceschi e Scardozzi), delle teorie antropologiche eurocentricamente impostate, tanto in relazione alla nozione di potere (si veda il mio contributo), quanto per ciò che riguarda i processi di inferiorizzazione e razzializzazione a cui sono sottoposti, ad esempio, i richiedenti asilo e i rifugiati, come mettono in luce i contributi di Gaia Cottino e di Aurora Massa. In entrambi questi casi l'alimentazione e il mangiare diventano un'arena dell'azione politica e identitaria, dove le istituzioni o le società di approdo e i richiedenti asilo o rifugiati si fronteggiano perseguendo l'uno obiettivi diversi dall'altro: se le istituzioni e gli operatori di cui sono gli interpreti sono imprigionati nelle loro gabbie normative e ideologiche, i richiedenti asilo e i rifugiati sono in grado di creare le condizioni per ricomporre un'auto-percezione del sé e del vissuto per loro più accettabili. Ciò avviene in particolare nei Centri di Accoglienza Straordinaria (CAS) del Cuneese, dove, come ha rilevato Cottino (durante soggiorni trans-stagionali e trans-vallivi), il potere istituzionale attraverso i suoi rappresentanti mette in atto forme sottili di disciplinamento dei corpi dei richiedenti asilo attraverso precisi regimi alimentari, applicando regole e divieti che seguono i parametri bio-medici e non certamente criteri culturali attenti all'ascolto degli ospiti e del loro disorientamento. È attraverso la manipolazione del medesimo medium alimentare che i richiedenti asilo riescono, nonostante tutto, a creare i propri spazi di cittadinanza. Laddove è consentito l'accesso alle cucine e la possibilità di manipolare il cibo delle istituzioni, ciò ha permesso ai richiedenti asilo di sottrarsi alla “rieducazione

alimentare” imposta dal CAS e al contempo ha consentito loro di avviare un processo di appasamento nel nuovo contesto di vita.

Un’ottica repressiva del potere o che agisce in maniera violenta e distruttiva, per esempio come è successo nella Terra dei Fuochi in Campania, gli effetti del potere medesimo possono essere letti attraverso una lente “produttiva” che crea coscienze e soggettività, come reazione, rivoluzione o sottrazione di fronte al sopruso. Su ciò riflette il contributo di Marzia Mauriello che ha realizzato una ricerca tra gli ortisti napoletani, una delle espressioni, oggi in aumento, dei movimenti “neo ruralisti”. Gli ortisti si stanno rendendo protagonisti di forme di resistenza e di protesta “creativa” fondate sulla consapevolezza di una “necessaria” riappropriazione dei legami con la terra e con il territorio, di tornare al controllo della filiera produttiva di cibi “buoni e sani”. Riqualificando quei luoghi della città abbandonati al degrado (per assenza del “potere” delle istituzioni), riconvertendo il senso della territorialità oggetto di devastazione e espressione del potere della criminalità, gli ortisti traggono gli stimoli per tessere nuove relazioni sociali e la ricostruzione del sé come cittadini del pianeta.

Il cibo, in virtù della sua necessità, e della sua ascrizione culturale e identitaria, ha d'altronde un suo potere ed è per questo un “partner” ideale per qualsiasi forma di potere fin qui enunciato: si offre come strumento per imporre un nuovo assetto etico e comportamentale agli stranieri, per standardizzare gusti e l'estetica dei corpi, a favore di conformismi tanto esogeni, quanto endogeni come fonte di resistenza, di identità, di riscatto. Come ci suggerisce Aurora Massa, che ha svolto una ricerca multi-situata in diversi luoghi della diaspora Eritrea (Etiopia, Italia, Svezia, Gran Bretagna). I rifugiati e le rifugiate fanno fronte alle condizioni di marginalità e svantaggio, agendo attraverso i cibi e i saperi culinari per costruire nuove condizioni di domesticità, per ricomporre reti di relazioni familiari. Il cibo, con il suo “potere” simbolico di organizzare relazioni, dare senso alla collettività e offrire orizzonti morali, consente ai rifugiati e alle rifugiate di sottrarsi anche parzialmente alle condizioni di precarietà, esclusione, oppressione e violenza, e di ridefinire il proprio sé in modo da poter affrontare la disuguaglianza, di rileggere la storia coloniale e le forme di razzializzazione nei contesti di approdo.

I poteri e i cibi negli scenari micro e macro politici

Come abbiamo messo in luce fin dall’inizio, è difficile immaginare come nel corso della storia, ed oggi più che mai, avere accesso ai cibi, trasfor-

marli per alimentarsi e nutrire, sia una sfida quotidiana socio-economicamente differenziata collocabile solo all'interno di una dimensione locale. I cibi in questo senso sono dei connettori tra le possibili sfere socio-politiche a cui si trovano ad essere legati, e benché siano rappresentabili in termini di micro e macro sfere (locale e globale; individuo/collettività e mercato/ stato/ politiche energetiche/ imprese nazionali e transnazionali), la distanza tra tali sfere è ormai pressoché annullata ovunque. Per chiarire: le abitudini e/o le scelte alimentari di ciascun individuo, oltre a dipendere dalle mutevoli condizioni socio-politiche e ambientali di accesso alle risorse, dipendono anche da una gamma di orizzonti categoriali, conoscitivi, ideologici, ontologici, identitari legati al genere e all'età, storicamente sedimentati dalla collettività di riferimento, all'interno della quale i soggetti hanno spazi più o meno ampi per agire (secondo gradi di consapevolezza e responsabilità diversi) nei loro confronti, condividendo, co-partecipando, o resistendo, sovvertendo, creando alternative, responsabilmente o meno. Parallelemente, la relazione con gli alimenti a cui ciascun individuo può (gli è consentito) o non può (non gli è consentito) avere accesso o che è spinto (quando non è obbligato) a consumare, dipende sempre più da stratificati assetti istituzionali (endogeni ed esogeni), interessi politico-economici e strategie imprenditoriali e di mercato, nazionali e transnazionali, attorno alla produzione e circolazione delle risorse alimentari.

La necessità del consumo ("spontaneo" o "imposto" o "reinventato") di un alimento, o la sua proibizione, o marginalizzazione o non accessibilità, si trova al centro di numerosi di questi intrecci di micro e macro sfere socio-politiche, in cui diverse e nuove forme di potere trovano, o hanno trovato nel tempo, lo spazio per essere usate, innescando processi socio-economici macro difficilmente controllabili dai singoli individui, soprattutto se appartenenti a gruppi indigeni sottoposti continuamente alla pressione verso il cambiamento nell'alimentazione da parte di istituzioni pubbliche e private che storicamente non gli appartengono. La globalizzazione messa in moto fin dai primi tempi dell'epoca dell'espansione coloniale ha innescato processi ambivalenti (indotti o spontanei) di cambiamento nelle diete storiche, tanto nelle terre di conquista quanto in quelle della madrepatria. Le storie sociali proposte da importanti antropologi ed etnostorici attorno ad alcuni alimenti, presenti in tante cucine del mondo, come lo zucchero e il tè (Mintz 1985; 1996), il mais (Warman 1988; McCann 2005), la patata (Salaman 1989; Gentilcore 2013), il pomodoro

(Gentilcore 2010), la noce moscata (Ghosh 2022)³ ecc., sono esemplari dell'intreccio tra cibi, diete e poteri (cfr. Montanari 2020). Questi alimenti ed altri ancora hanno contribuito, loro malgrado, all'espansione d'oltremare delle potenze europee, alla conquista coloniale, alla formazione del capitalismo moderno, al commercio degli schiavi africani (Mintz 1985), all'emarginazione se non al massiccio e indiscriminato annientamento delle popolazioni native, dando inizio alla trasformazione e al depauperamento delle risorse ambientali (Super 1988; Melville 1997). Ghosh ha recentemente definito queste guerre di conquista conflitti "biopolitici" di insediamento, che hanno comportato processi di "terraformazione", ossia l'occupazione di territori, la sottomissione delle popolazioni native, l'alterazione ecologica e ambientale (Ghosh 2022: 56-72). Così quello che, in un classico dell'etnistoria, è stato definito un po' troppo asetticamente lo "scambio colombiano" (Crosby 1992), pur nella sua drammatica complessità, potrebbe essere riletto come un tragico modello (anche parziale) di "terraformazione" vincente per l'Occidente ed ora anche per le potenze dell'Asia, e adottato nella declinazione neo-liberista (o forse auto-colonialista) dalla maggior parte delle nazioni del mondo. Come mostrano molti dei contributi proposti in questo volume, la diffusione della «concezione del mondo-come-risorsa, in cui i paesaggi [...] vengono considerati fabbriche e la "Natura" è vista come soggiogata e a basso costo» (Ghosh 2022: 83; cfr. Cuturi 2020), sta disastrosamente prevalendo.

Rispetto al passato coloniale e alle proposte teoriche pionieristiche degli anni Ottanta, i contesti del potere si sono sempre più diversificati al moltiplicarsi dei soggetti pubblici e privati che hanno un ruolo politico, economico, finanziario e spesso un peso tecnologico di livello planetario, un tempo impensabile. Come avverte Ferrarese «il mondo globalizzato dispiega un ventaglio estremamente ampio e variegato di modalità di potere (pubbliche e private, *hard* e *soft*, *smart* e opache, territoriali e a-territoriali, ufficiali e ufficiose, ecc.): una diversificazione che corrisponde ad un nuovo capitalismo sceso in campo per modificare l'economia politica di ispirazione keynesiana, che vedeva negli stati decisivi attori nel teatro dell'economia» (Ferrarese 2022: 18). Nuovi poteri che si avvalgono di significati e modalità diverse di potere? O nuovi poteri che si basano sul ripetersi dei medesimi significati "biopolitici", ed esempio secondo una delle de-

³ La letteratura su storie di alimenti e piante medicinali è ormai vastissima.

finizioni classiche come «la capacità di produrre obbedienza alle proprie volontà»? (*Ivi*: 18).

Se la spinta ad una rifondazione sociale e ambientale di ritorno alla “terra”, neo-ruralista, come abbiamo visto con Mauriello, è sempre più presente nei contesti urbani del mondo, ed è largamente analizzata o auspicata da studiosi, intellettuali e attivisti, non si può tacere che altrove avvenga l’esatto contrario sotto la crescente pressione proprio di alcuni dei nuovi poteri legati alla globalizzazione delle catene alimentari: le macro-politiche energetiche, la globalizzazione economica legata all’agro business stanno mettendo sempre più in crisi le produzioni di piccola scala, e a rischio la sicurezza e autonomia alimentare delle popolazioni native del mondo. Sul divario provocato da queste politiche si concentra una consistente letteratura (cfr. Mann 2014; Right to Food and Nutrition Watch 2020), e come afferma Koensler, esso è motivo «di molte lotte per la giustizia sociale, economica e ambientale. Anche se non si tratta di una tendenza del tutto nuova, forse oggi più che mai l’alimentazione è considerata un’occasione per criticare più o meno implicitamente l’ordine macro-politico della società contemporanea» (Koensler 2019: 115). Come non essere “critici”?

Riflette su questi temi il contributo di Chiara Scardozzi che ha realizzato ricerche nella regione del Chaco salteño (Argentina), in una delle aree più ricche in termini di bio-diversità ma più deforestate al mondo, per la produzione di *commodities* agro-industriali destinate ai mercati asiatici ed europei. Scardozzi riflette su come è andato rompendosi il rapporto tra sicurezza territoriale e alimentare, ricostruendo la perdita del vincolo tra cibo e potere nella transizione alimentare forzata che le comunità indigene della zona, in prevalenza wichí, stanno affrontando a seguito di numerosi e consolidati processi di precarizzazione spaziale ed espropriazione delle risorse naturali che un tempo garantivano la base del sostentamento collettivo. Le cause dell’odierna “crisi alimentare” sono economico-politiche, legate all’inadeguatezza delle numerose politiche assistenzialiste che agiscono sui sintomi, ossia la mancanza di cibo, invece che sulle cause: la perdita del *monte* (la foresta), prevalentemente a causa della deforestazione, il deterioramento ambientale e dei territori tradizionalmente conosciuti, transitati e difesi quali ambiti imprescindibili per l’acquisizione e produzione di alimenti e per la riproduzione della vita di umani e non-umani.

Ancora più direttamente legata al rapporto tra politiche di modernizzazione economica, la risemantizzazione del *policy making*, il successo delle dinamiche di assoggettamento e di ridefinizione di ciò che è cibo e la messa

in crisi degli “ordini culinari”, è la ricerca di Barbara Aiolfi e Mauro Van Aken, realizzata tra i Gogo, una popolazione agropastorale della regione semiarida di Dodoma (Tanzania). La flessibilità del loro sistema economico e alimentare si basa su sedimentate conoscenze delle risorse vegetali che rivestono un ruolo alimentare e sociale centrale, ed altre risorse adattabili, come dipende dalla capacità di gestire la variabilità delle piogge in un ambiente dove i rischi di carestia sono sempre più frequenti. Le politiche economiche neoliberaliste tanzane stanno mettendo in crisi i saperi alla base delle pratiche erratiche e della gestione dell’incertezza climatica, esponendo a rischio la sicurezza alimentare dei popoli della regione: gli investimenti agricoli allineati con le strategie agro-alimentari globali (e conseguenti deforestazioni), convertendo in merce la ricchezza socioculturale dei vegetali per l’alimentazione, così come puntando alla commercializzazione e individualizzazione imprenditoriale e del profitto, in realtà aumentano l’incertezza sociale, indeboliscono le forme di autonomia e dei sistemi di scambio alimentare locale. L’arretramento del potere di previsione dei saperi locali alimentari e climatici anche in questo caso rende più fragili le risposte collettive, i legami familiari e di vicinato, esponendole alle carestie sempre più frequenti.

La sottovalutazione dei saperi locali, nativi o delle conoscenze indigene (cfr. Johnson 2012), se non il loro totale disconoscimento, fanno parte delle strategie più abusate nello scontro tra poteri, e dall’azione coloniale che dal XVI secolo ha aperto la corsa allo sfruttamento dissennato delle risorse umane e non umane, come già accennato. Sembra di ascoltare un disco rotto: ma se persino le Organizzazioni Internazionali (CEPAL 2020; Moore & Nesterova 2020), sempre sotto accusa come parte in causa dei disastri planetari, da tempo chiedono agli Stati di cambiare rotta all’educazione nazionale, far sedere gli “indigeni” al tavolo delle loro decisioni politico-economiche su ambiente e clima, vuol dire che lo stato di salute (bio-eco-sociale) del pianeta è gravemente compromesso: cambiamenti climatici, ingiustizia socio-economica, iniquità nell’accesso e redistribuzione delle risorse, crescita demografica, crisi alimentare sono problemi a dir poco esplosivi. L’efficace interdipendenza tra diversità biologica e culturale è stata riconosciuta al livello planetario da stuoli di studiosi e scienziati attivi sul terreno, fondata su ricerche interdisciplinari promosse pionieristicamente dall’antropologo ed ecologo Darrell Posey a partire dagli anni Ottanta (Boege 2021). Posey è stato un instancabile promotore di iniziative internazionali di ricerca e di sensibilizzazione nei confronti del crescente

rischio bio-culturale, ed un riconosciuto studioso impegnato nella difesa dei popoli indigeni minacciati (a partire da quelli amazzonici) e promotore dei diritti delle proprietà intellettuali dei popoli originari. Un tema che continua ad essere all'ordine del giorno. Frutto dell'eredità di Posey⁴ è stata proprio la nozione di “diversità bioculturale”, elaborata anni dopo la sua prematura scomparsa, come nesso reciproco tra cultura e ambiente, anche di tipo co-evolutivo, che con il tempo va formando mosaici territoriali caratterizzati dalla varietà dell'habitat, dall'alta differenziazione biologica e genetica (Nietschmann 1992).

Sui modi contrapposti micro e macro di “fare” biodiversità riflette il contributo di Valentina Peveri, che ha realizzato ricerche nella regione degli Hadiyya (Etiopia sudoccidentale). Peveri si sofferma sulla micro biodiversità degli orti-giardini-multispecie edibili, raffinati intrecci di specie, creati dagli Hadiyya con trasporto e profondo senso estetico e gustativo, e la oppone alla biodiversità di “Stato” che invece ha per modello la produttività ad alto rendimento e l'efficienza tecnologica della Rivoluzione Verde. Il contrasto maggiore si esplicita con l'attuazione di progetti di ripristino ecologico che prevedono piani molto propagandati, con “atti” e “messe in scena” di Stato (cfr. Bourdieu 2013) realizzati da chi rappresenta le istituzioni, di riforestazione senza un vero e proprio piano ecosistemico, e trascurando gli aspetti socio-culturali di questa operazione e dunque ignorando le voci di chi ha una consapevolezza ecologica incorporata attraverso esperienze “situate” e forme di cura quotidiana della biodiversità. Queste sapienti policolture perenni, pur fornendo la base dell'alimentazione di 20 milioni di persone, sfuggono all'interesse e alla logica quantificatrice propria dell'ecologia capitalista delle istituzioni che da tempo ha puntato sulle monoculture ibride. Prevale dunque una visione semplificata dell'ecologia, rispetto ad una visione complessa che risulta essere invece difficilmente misurabile e disciplinabile secondo i parametri ufficiali. Come Peveri mostra, mentre l'ecologia semplificata continua ad essere politicamente reiterata in progetti che in passato hanno dato esiti fallimentari, propri di un “ambientalismo borghese” dal breve respiro, l'ecologia complessa propria invece dei sistemi multispecie, considerati rappresentare la sicurezza alimentare

⁴ Una definizione di biodiversità di Posey: «life is a mosaic of biological forms, webs of interrelated niches, and myriad ecosystems. Like a mosaic, the intricate pieces that comprise the work, when viewed too closely, may not reveal the overall vision that is the message of the art. Yet, the message of the mosaic is revealed only through its intricacy and diversity» (Posey 1999).

del futuro, sta perdendo terreno (in senso letterale), e con essa è in atto un arretramento della dieta che garantisce la diversità bioculturale, la cura per la multispecificità, il mantenimento delle forme cooperative e “conviviali di conservazione dell’ambiente”.

Il rapporto tra Stati e popolazioni originarie è di tipo scalare; tra l’uno e l’altro entrano in gioco attori-intermediari che incarnano poteri sfilacciati o la parcellizzazione dei modi di agire degli Stati, attraverso il coinvolgimento diffuso di organizzazioni che fanno da ponte, da portavoce o da voce critica a seconda delle loro storie e funzioni: missioni religiose, collegi e istituti privati per la formazione, organizzazioni non governative, fondazioni, movimenti, imprese, ecc. Alcuni di questi sono risultato del mito della *governance* e coinvolti non sempre a chiaro titolo nella gestione di aspetti della vita pubblica. Questo “scorrimento del potere”, secondo Ferrarese «ha permesso anche opposte dinamiche di mimetizzazione, di nascondimento, o di vero e proprio inabissamento del potere, attraverso modalità *soft* e discrete, che tendono a diventare talvolta del tutto invisibili» (2022: 32). Non credo che in questa scenografia tratteggiata da Ferrarese, e tra gli attori di questo mimetismo ci siano anche le missioni religiose, ma certo queste insieme ad altre organizzazioni hanno esibito il loro potere di persuasione e cambiamento indotto, in maniera esplicita e non troppo appariscente, appunto *soft*. I processi evangelizzatori entrano nel micro del quotidiano con il proposito di trasformarlo a volte anche radicalmente⁵. Ma come suggerivano i Comaroff (1981), oltre al potere esplicito, ne esiste uno silente, non agente, che passa attraverso l’interiorizzazione di modalità comportamentali, il conformismo nei confronti dei processi di standardizzazione collettivi. Le considerazioni sul potere dei Comaroff partivano dallo studio del ruolo delle missioni cristiane nel tentativo di plasmare le coscienze dei popoli del Sud Africa. La colonizzazione delle coscienze, così come degli immaginari (Gruzinski 1994) e del “sapere” (Boumediene 2016), è un tema ormai classico per chi studia i processi messi in moto dalla colonizzazione; un po’ meno conosciuto è il tema della colonizzazione delle cucine in territori indigeni. Nelle ricerche tra i Wichí di Nueva Pompeya (Argentina) realizzate da Zelda Alice Franceschi sono molti gli agenti induttori del cambiamento presi in considerazione che, nel

⁵ Sull’azione missionaria cattolica e protestante presso i popoli indigeni del mondo esiste una letteratura storica e antropologica ormai sterminata. I testi dei Comaroff (1981) qui citati hanno fatto scuola.

corso della storia, hanno esercitato poteri disomogenei e contraddittori, in maniera più o meno *soft*, missionari, volontari e cooperanti delle ONG, antropologi, criollos, immigrati. I Wichí, come molti popoli seminomadi del sud America, hanno abbandonato progressivamente la loro vita erratica stanziandosi nelle missioni, dove hanno cominciato ad avere relazioni stabili e costanti con *criollos*, migranti. Il cibo è diventato uno dei perni su cui far ruotare diversificati programmi “civilizzatori”, per fare dei Wichí dei cittadini argentini, o al contrario, recentemente, per re-indigenizzarli. I Wichí, circondati dai cibi dei bianchi, invasi da programmi alimentari assistenzialisti e paternalisti, si sono allontanati dal cibo legato alla conoscenza del *monte*, dono degli antenati, ma senza dimenticarlo e abbandonarlo del tutto: il suo immaginario è fonte di struggente nostalgia. Per avere accesso al cibo dei bianchi, dei missionari, hanno cominciato a lavorare come braccianti (nelle piantagioni di canna da zucchero e di cotone) o a svolgere lavori per i *criollos*. I Wichí si sono lentamente “consegnati” a varie forme di dipendenza: dal lavoro salariato, dalla monetarizzazione e dal cibo industriale. Il cibo dei bianchi, diventando dominante, ha portato patologie come obesità e malnutrizione. Recentemente sono apparse ONG e organizzazioni come Slow Food, che si collocano in maniera *soft* contro quei poteri diffusi che hanno espropriato le diete storiche. Lanciando messaggi ed iniziative di rivalorizzazione dei cibi wichí, senza consapevolezza della storia e dando priorità ad altri problemi, anche queste organizzazioni hanno inteso a modo loro “forgiare un popolo giusto, sano, pulito”. Fino a quando i Wichí daranno continuità alla loro storia di resistenza “docile” e “potente”?

L’ “intrusione” e lo “scompaginamento” dei saperi “nativi”, operati da tanti soggetti con potere (ossia capacità di spingere a modificare le abitudini degli altri) sulle diete storiche, ha comportato e comporta il tentativo di isolamento e disorientamento delle singole persone di fronte alle scelte (quando ce ne sono) quotidiane, l’alienazione nei confronti delle conoscenze riguardo alle risorse e ai modi di utilizzarle. Ciò spesso ha creato e crea forme di dipendenza verso altre economie, altre risorse e cibi, altri modi di sfruttamento delle risorse, condizionando le pratiche di vita collettiva e individuale, imponendo tecnologie e gestioni diverse dei territori che cambiano gli assetti ambientali complessivi, e con essi animali e piante. Le riflessioni sui lati oscuri e rovinosi dell’uso del cibo per dominio, controllo, ignoranza, profitto, generano profonde inquietudini e danno alcune risposte a varie domande che Sidney Mintz (1996) ha continuato a porsi

interrogandosi tanto sul modo in cui il cibo “esercita potere sulle persone”, riguardo al significato che esso riveste per loro, quanto su chi e come esercita tale potere in maniera da creare o modificare le abitudini alimentari degli altri, oppure su come si creano condizioni e contesti di reazione, di resilienza, di resistenza o di ribellione.

Per una risemantizzazione del potere in relazione ai cibi

I contributi di questo volume spero offrano densità etnografiche e storiche per dare un’articolazione diversa e più ampia ad una classica definizione sul cibo come “riflesso della società” (Bataille-Benguigui, Cousin 1996), come specchio delle relazioni sociali, delle dinamiche di genere, economiche e politiche, delle stratificazioni di classe, o differenziazioni etico-religiose, ed anche come strumento di soggetti con potere o come risposta contro il potere. Rimangono ancora spazi poco esplorati che aiutino a decostruire le nozioni di potere che utilizziamo in relazione al cibo, e questi spazi possono essere offerti dai paradigmi locali, da come si declinano e rappresentano le relazioni tra persone e cose, tra uomini, donne e cibi. In un classico dell’antropologia dove si riflette esplicitamente sul rapporto tra cibo e potere, *Food and Gender: Identity and Power*, Counihan e Kaplan si ponevano, tra gli obiettivi, quello di esplorare come il controllo sulla produzione, la distribuzione e il consumo del cibo contribuisce a dare potere e configurare la posizione sociale di uomini e donne (Counihan & Kaplan 1998: 1). Sono state da loro indicate due principali sfere di azione del potere: in primo luogo quello della società sugli individui che concede in maniera e misura diversa a uomini e donne il controllo e l’accesso alle risorse alimentari. È importante sottolineare come il tipo di potere concesso alle persone sia stato dagli Autori “affidato” ad un termine sfuggente come *ability*: «Men’s and women’s ability to produce, provide, distribute and consume food is a key measure of their power. This ability varies according to their culture, their class, and their family organization, and the overall economic structure of their society» (*Ivi*: 2). Si possono dare più interpretazioni: si tratta dunque di una prerogativa agentiva dei soggetti, in grado di costruire (usare?) la propria “capacità” di fare e agire (il potere personale), o in alternativa di avere “la possibilità” di fare e agire, entrambe circoscritte all’interno dei limiti concessi dallo spazio sociale ed economico nel quale sono immersi e che esercita dunque il suo potere sulle capacità/possibilità degli individui.

Come da prassi, appaiono diversi e stratificati significati di capacità/potere che distinguono i contributi di questo volume: le capacità/possibilità come potere di ciascuna persona di saper (re-)agire e fare, e la capacità/possibilità della società di influenzare, condizionare i comportamenti delle singole persone rispetto alla produzione, accesso, distribuzione, preparazione (aggiungiamo noi) e consumo di cibo.

La seconda sfera di accezioni proposta da Counihan e Kaplan riguarda il potere personale e suoi risvolti legati alle relazioni di genere: «whether men's and women's relationship to food and its meanings contributes to a valued sense of self [...] We are concerned with how their relationship to food may facilitate gender complementarity and mutual respect or produce gender hierarchy» (*Ivi*: 2).

La dimensione personale coinvolge i corpi, i desideri che il rapporto con il cibo, la sua produzione, preparazione e consumo, mettono in moto contribuendo a costruire le identità dei generi e il valore sociale ad essi attribuito. I saperi legati al cibo possono infatti rappresentare una risorsa dal punto di vista del riscatto politico e sociale, ma anche dell'acquisizione dell'autonomia economica delle donne, inserendosi negli odierni processi di patrimonializzazione (Avakian 1997; Abarca 2006; Williams-Forson 2006; Cairns *et al.* 2010). Legati a veri e propri processi di decolonizzazione, i cibi sono alla base di politiche di resistenza e resilienza (individuali e collettive), di azioni di riappropriazione della soggettività storica (Tsing 2015). Come molti dei contributi di questo volume mostrano, i cibi in questo senso hanno la capacità/il potere di (o sono efficaci per) sostenere atti di (ri-)vincita, di (ri-)affermazione, di (ri-)appropriazione della memoria e del sé individuale e collettivo (Koenler & Meloni 2019). I cibi, la loro preparazione e le modalità di consumo sono di fatto un precipitato di specificità che hanno il "potere" di operare a favore della "visibilizzazione" dell'appartenenza a collettività le cui conoscenze e pratiche creative sono parte di strategie di reazione o di liberazione a tentativi di alienazione o omologazione.

In queste posizioni percepisco ancora molta fiducia nell'uso della nozione di potere fin troppo legata al pensiero occidentale. Come affermava Eric Wolf il termine potere «è sicuramente una delle parole più distintamente polimorfiche e più cariche di significato presenti nel nostro vocabolario» (Wolf 2000: 268). Il problema è che la nozione di potere, presente nelle principali lingue europee, ci trasmette l'illusione dell'esistenza di un referente comune, come se questo «rivestisse per tutti noi lo stesso signifi-

cato. Allo stesso tempo, spesso ne parliamo come se tutti i fenomeni che hanno a che vedere con il potere siano in qualche modo riducibili ad un nucleo comune, ad una qualche minima essenza [...] ciò non ci consente tuttavia di distinguere con chiarezza quali e quanti differenti tipi di potere siano connessi ai differenti tipi di relazione» (*Ibidem*). D'altronde, come sostiene Ferrarese, «il potere è sempre “impuro”, ossia ribelle a definizioni troppo rigide e definitive» (Ferrarese 2022: 97).

Il comune terreno linguistico e filosofico euroamericano ha fatto spesso credere che non fosse necessario esplorare nell'ambito delle diversità delle pratiche e rappresentazioni umane la semantizzazione delle dimensioni definite da noi “potere” che coprono ampi quanto sfumati archi di azioni e relazioni (molte ancora da esplorare), che vanno dalle capacità di poter/saper fare, fino a quelle del poter/saper far fare (cfr. Clastres 1974; 2013; Strathern 1988; Barclay 2017; Boni 2011), attribuiti a umani e non umani, a soggettività e collettività a cui appartengono forme di vita diverse, o a istituzioni, a seconda del tipo di relazionalità tra soggetti, sulla base delle forme di soggettivazione e oggettivazione praticate. Il mio contributo, basato sul vissuto di una donna indigena ikoots di San Mateo del Mar (Messico), cuoca esperta, ma anche abile conoscitrice della sua lingua, vuole offrire uno spaccato su una società egualitaria che, nella scala micro delle azioni e del parlato quotidiano, mostra una storia di rigetto “concettuale” e “pratico” esplicito delle relazioni di dominio esogeno ed endogeno. La gestione dei saperi gastronomici delle donne sull'intera trafila, dalla preparazione alla cottura e consumo dei cibi, sono espressi attraverso gesti e azioni e le parole che ne interpretano le sfumature ricadono in una dimensione collettiva e comunitaria che non può essere trattato da nessuna donna come “patrimonio” privato. I cibi di fatto sono l'ultimo atto di una catena di interdipendenze reciproche tra umani e non umani, tra uomini e donne, e tra donne. Diventare donna adulta comporta “sacrificate” e spesso “sofferte” pratiche di apprendimento da altre donne, che conducono a saper cucinare. Ma se a prima vista in ciò sembra che si annidino gli strumenti della standardizzazione sociale, l'induzione anche forzata a conformarsi alle aspettative della società, questo risulta essere per gli ikoots uno sforzo collettivo e compiuto collettivamente. L'obiettivo è di garantire pari opportunità di partecipazione alla costruzione e al mantenimento coeso di un tessuto sociale e ontologico in cui tutti possano riconoscersi, senza rinunciare alla propria individualità, ma senza primeggiare sugli altri. Si cucina per dare da mangiare come fonte di condivisione e di soddisfazione attiva e sensoriale alla partecipazione a

questa rete. Per questo nessuna donna può appropriarsi dell'arte del saper cucinare, men che meno per farne uno strumento di supremazia.

La forza delle parole, delle azioni e dei gesti per svelare questi significati creati e ricreati dagli ikoots, potrebbero costituire la base per altre e diffuse ricerche sulla risemantizzazione del potere a partire dai punti di vista oltre il "noi".

Queste sintesi, necessariamente brevi, non restituiscono per forza di cose tutta la ricchezza e la complessità delle prospettive sul mondo offerte dagli interlocutori e dalle interlocutrici che tutte le ricerche di questo volume propongono, e per questo abbiamo pensato ad un ulteriore spaccato introduttivo, che mette maggiormente in luce la relazione tra cibi, il benessere e il potere.

Seconda Parte **Cibo, benessere e potere.**

MARZIA MAURIELLO

Sul benessere

La questione del benessere, delle sue sfaccettate e molteplici relazioni con i cibi e delle pratiche alimentari a questi connesse, ritorna in diversi contributi presenti nel volume e si incrocia a vario titolo e in modi diversi col discorso sulla salute, sebbene lo superi per la sua portata assai più ampia. Di fatto, il potere del cibo, nella sua relazione con la nozione di benessere, include anche l'idea di salute ma non si ferma a quello. Si tratta di un benessere che potremmo definire pervasivo, che riguarda e comprende la percezione di sé e degli altri, degli ambienti e spazi di vita, il sentimento profondo della relazione e della connessione con la natura.

Sebbene nel mondo accademico – ma anche al di fuori di questo – si percepisca una rinnovata attenzione al tema (Ferraro & Sarmiento Barletti 2016: 1) la tendenza in molti casi è immaginare il benessere come un indice misurabile, basato su pratiche e discorsi di "matrice euroamericana" che tendono a universalizzarsi, ignorando o non dando il giusto peso a diversi approcci e interpretazioni relativi a differenti contesti culturali

In un primo tentativo di analisi, che non ha alcuna pretesa di esaustività, della nozione di benessere, vorrei soffermarmi sulle voci "edonistico" ed "eudemonistico", su cui una letteratura interdisciplinare ha ragionato.

Molto in breve, data l'economia di questo scritto introduttivo, sembra utile citarne il significato originario, di matrice filosofica greca.

The philosophical origins of eudaimonia can be traced back to the works of Aristotle, who described eudaimonia as a consequence of living in accordance with one's 'daimon' or true self, in accordance with one's values, and fulfilling one's best potential (self-realisation) [...] By contrast, hedonia relates to maximising pleasure and is rooted in the philosophy of Aristippus [...] (Pritchard *et al.* 2020: 1147).

In altri termini, un approccio di tipo edonistico aspirerebbe all'ottenimento di un piacere che condurrebbe a una sensazione di felicità (e dunque potremmo dire di benessere provvisorio), mentre, in base al concetto di *eudaimonia*, il senso di benessere sarebbe derivante dal raggiungimento dell'autorealizzazione (Ferraro & Sarmiento Barletti 2016: 2). Queste due nozioni risultano utili nella misura in cui consentono una riflessione sulle modalità di raggiungimento di uno stato di benessere, specie in senso eudemonistico, che rinvia a uno stato dell'esistenza più che a una sensazione momentanea di piacere. Piuttosto di recente, un articolo pubblicato sul *Journal of Happiness Studies* ha riportato i risultati di una ricerca sugli effetti positivi per gli umani derivanti dal contatto e dalla connessione con la natura, relazione rilevante per quel che riguarda non solo la salute degli umani ma anche quella dell'ambiente, quindi un benessere esteso (Pritchard *et al.* 2020: 1146). Da questo studio emerge come la connessione con la natura avrebbe un legame significativo con quello che viene definito benessere eudemonistico, che si differenzia da quello edonistico per il fatto che, in questo secondo caso, il benessere si assocerebbe a un «sentirsi bene», laddove, nel caso dell'*eudaimonia*, il benessere risulterebbe da un «funzionare bene», soprattutto dal punto di vista della crescita personale (Pritchard *et al.* 2020: 1163).

Questo discorso conduce di fatto alla nozione di *Buen Vivir*, che esprime «an ontological opening to other forms of understanding the relation between humans and non-humans which do not imply the modern separation between society and nature» (Chuji *et al.* 2019: 111). Si parla dunque nei termini di «mutual interdependence between individuals, the community, and nature» (Ranta 2020: 419). Il paradigma del *Buen Vivir* ha avuto origine e si è diffuso in alcuni contesti indigeni del Sudamerica, pur assumendo non ovunque il medesimo significato specifico. Nei con-

testi euroamericani, invece, la nozione di *Buen Vivir* è venuta a includere «the radical critiques of development, including post-development; the recognition of the coloniality of power and knowledge; feminist critiques of patriarchy; alternative ethics that recognize the intrinsic value of the non-human; and environmental visions such as deep ecology» (Chuji *et al.* 2019: 111-112). Il discorso si intreccia di fatto con quello del welfare, da intendersi in una prospettiva ampia e antropologicamente connotata, che includa, dunque, la dimensione del benessere in un senso processuale e dinamico, non stato-centrico ma diffuso, come pratica messa in atto da diversi attori sociali (Pozzi & Rimoldi 2022: 28). Questo aspetto sembra assai centrale per portare avanti un discorso sulla “orizzontalità del benessere” che, ancora una volta, appare legato alla capacità e alla possibilità di stabilire, sviluppare e mantenere legami.

All'interno delle sue riflessioni sulla decrescita in riferimento ai contesti euroamericani, Serge Latouche sottolinea anch'egli la sopraggiunta “perdita” del legame tra umani e ambiente: «con la modernità, l'uomo occidentale ha tradito il tacito patto di alleanza con la Terra-madre e con le specie sorelle vegetali e animali: la predazione, la strumentalizzazione e lo sfruttamento si sono sostituiti all'amicizia e alla complicità tra la specie umana e il cosmo» (Latouche 2022: 92).

A tal proposito, il sociologo rurale Philip McMichael offre una disamina assai articolata su come l'approccio degli umani al cibo, e dunque all'ambiente, sia venuto a trasformarsi nel tempo. Questo rapporto è messo in connessione con il concetto di sviluppo, a sua volta legato a doppio filo con l'industrializzazione, con la «razionalità industriale», come lui la definisce.

It [development] viewed nature as an unproblematic human laboratory and rendered rural society as a residual domain: supplying labor for urban industrial ventures as agro-industrialization expelled rural populations from their local agricultural communities. In this movement, food was removed from its direct link to local ecology and culture, and became an input in urban diets and industrial processing plants (McMichael 2000: 21).

Nella contemporaneità, come osserva lo studioso, questo approccio esiste ancora, ma controbilanciato da un movimento che potremmo definire di matrice ecologista, che risponde a quello che McMichael definisce «eccesso di industrialismo» e alla «crisi dello sviluppo», intendendo, con questa ultima espressione, una perdita di fiducia nel senso stesso della pa-

rola “sviluppo” (McMichael 2000: 21-22). È proprio questa crisi ad aver generato quello che lui chiama i contro-movimenti, ossia le risposte al modello di sviluppo capitalistico-industriale in senso più generale, vale a dire nelle varie forme in cui queste si esprimono e per gli attori che coinvolgono (produttori, agricoltori, consumatori) (*Ivi*: 28). La riflessione di autori come McMichael e Latouche parte da una decostruzione critica della nozione di sviluppo proprio in relazione al benessere; da un lato, come sostiene McMichael, «the development paradigm always presumed a single, universal standard with which to assess well-being» (*Ibidem*); dall'altro, permane l'idea che il miglioramento della vita umana si identifichi con la crescita produttiva.

Ebbene, le migliori condizioni economiche, che dovrebbero in effetti condurre a un innalzamento della qualità della vita, se spinte oltre un certo limite nella direzione del consumo, definito dagli autori «*material comfort*», non conducono di fatto a una vita più felice, e ciò riguarda il livello sia micro (individuo) sia macro (nazione) (Ferraro & Sarmiento Barletti 2016: 2).

D'altra parte, gli studi mostrano come e quanto sia complessa la rilevanza del benessere (ossia la sua misurazione) in relazione all'idea di felicità e alle sue declinazioni soggettive e oggettive e in relazione ai diversi contesti culturali di riferimento, che di fatto rappresentano variabili importanti rispetto al senso stesso del benessere (*Ibidem*).

Senza inoltrarci oltremodo, per ragioni di spazio, sul binomio benessere/felicità in relazione alla riduzione della povertà e alla crescita economica, che è senz'altro oggetto di ricerche e dibattiti a partire dalle riflessioni sulla decrescita di Latouche (2022)⁶, ciò che appare importante sottolineare è la questione alimentare in merito a quantità, qualità e, prima ancora e in alcuni casi specifici di cui questo numero tratta, in merito alla produzione e all'accesso al cibo e dunque alle sue ricadute in termini di benessere.

⁶ Come indica lo studioso, «Anche dal punto di vista della gastronomia, il primo aspetto del paradigma della decrescita è la messa in discussione dell'ordine globalizzato esistente: si tratta innanzitutto di uscire dalla società dei consumi. Questo obiettivo implica naturalmente una lotta contro l'agro-industria e la grande distribuzione, ma anche contro la carestia, la malnutrizione, gli sprechi e i rifiuti» (Latouche 2022: 56). Lo studioso descrive il benessere come una «buona vita nel sociale», laddove per “buona vita” lui intende «abbondanza frugale in una società solidale» (2022: 43-44) e, per abbondanza frugale, «produrre meno ma anche vivere meglio, ritrovando il tempo per la realizzazione personale e, perché no, per gustare dei buoni piatti a base di prodotti di un orto coltivato con passione» (Latouche 2022: 81).

In un senso più squisitamente politico, i ragionamenti in una prospettiva di decrescita per come formulata da Latouche, e che si muovono in obiezione alla «crescita per la crescita» dal punto di vista alimentare, investono sia la qualità (cattiva, pessima) dei cibi, con particolare riferimento al cibo spazzatura, sia l'agricoltura produttivista e la grande distribuzione alimentare per le disegualianze che creano (Latouche 2022: 73), come mostrano alcuni dei saggi presenti in questo volume attraverso l'analisi di specifici contesti quando discutono, vedremo qui di seguito, dei “cibi del potere”.

Sul potere del cibo

Il senso di sé e degli altri, attraverso gli altri, si basa anche sulla capacità, e dunque sulla possibilità, di azione nel mondo, in quel che viene percepito come il proprio spazio di vita. Da questo punto di vista, la possibilità e la capacità⁷ di controllo sulla risorsa vitale per eccellenza, ossia il cibo, diventa centrale sul piano dell'azione, che è ciò che dà poi ragione, in alcuni casi specifici con un impatto ancora maggiore che in altri, del senso di sé.

In un tentativo di inquadramento dei vari modi e livelli in cui il potere del cibo si incrocia con la questione del benessere, nei saggi presentati in questo volume possiamo rilevare come, in primo luogo, il potere del cibo riguardi l'aspetto nutritivo, dunque fisico, materiale, legato per di più, e al tempo stesso, alla stimolazione del pensiero e alla capacità di azione. Un secondo aspetto che lega queste due dimensioni riguarda il lato simbolico, emotivo, del cibo, e del potere che questo genera innescando una «catena di interdipendenze tra forme di vita, umani inclusi», vale a dire il legame con la terra, assai rilevante sul piano del benessere, nonché il legame tra gli esseri umani, per i quali il tempo della preparazione e del consumo di cibo diventa uno degli elementi costitutivi delle relazioni sociali anche attraverso la creazione di spazi condivisi (Cuturi, in questo volume).

⁷ Utilizzo volutamente entrambi i termini, capacità e possibilità, perché entrambi rinviano al concetto di potere. A partire dalla radice latina della parola che indica sia il “saper fare”, e dunque la capacità di agire, sia il “poter fare”, ovvero la possibilità di farlo. La prospettiva di partenza è dunque quella di svincolare il termine “potere” dall'incrocio obbligato con l'idea di dominio o coercizione, ma recuperare la valenza piena e sfaccettata del termine, non circoscrivendola, pertanto, alla sola dimensione della prevaricazione. Il potere del cibo può essere letto anche in questo senso ed è un potere che genera benessere in varie accezioni. A questo proposito si veda Martschukat & Simon (2017: 3).

Oltre che dalla condivisione di tempo e spazio, tale benessere viene anche, come nel caso delle donne Ikoos (Messico) trattato nel saggio di Flavia G. Cuturi, dalla condivisione e dalla trasmissione dei saperi che ruotano intorno alla preparazione dei pasti, rendendo il cibo vettore di un modello sensoriale di convivenza collettivo e inter-relazionale, specie in un contesto, come quello che l'autrice presenta, in cui l'emersione del singolo è vista in modo negativo e dove il concetto di "potere" come saper fare è centrale.

Altro aspetto assai rilevante di quella che potremmo definire l'equazione tra cibo e benessere è la possibilità di azione che le attività e le pratiche a questo connesse offrono, come nel caso della relazione tra cibo e genere con particolare riferimento alla questione dell'agency femminile e alla capacità dei saperi culinari, di matrice femminile, di restituire voce, corpo e potere alle donne (Mauriello & Cottino 2022).

Uno scritto che discute in modo efficace la relazione tra cibo, genere, potere e benessere è a firma di Carole Counihan (2008). In questo saggio, l'autrice esamina la questione del potere del cibo e il femminile a partire dall'assunto che il cibo sia un elemento centrale di espressione del sé anche in quanto canale di collegamento con la natura, la famiglia, la comunità (2008: 34). Il potere che viene dal cibo inizia dunque, in primo luogo, con il riconoscimento di sé. L'autrice ragiona su quanto importante sia il dono del cibo, e la condivisione di questo con le persone meno abbienti e bisognose, al fine del riconoscimento del ruolo delle donne, a partire dal ruolo pubblico che queste, attraverso il cibo, vengono ad assumere in quanto dispensatrici e "custodi" dei cibi, intesi qui nell'accezione ampia di "beni culturali alimentari". Come scrive Counihan, il sapere culinario femminile diventa nel caso da lei esaminato (ma non è un caso a parte), ossia la *Mexicano culture* nel contesto nordamericano della Valle di San Luis in Colorado, una risorsa nella lotta all'insicurezza alimentare (2008: 37). Il mantenimento delle tradizioni alimentari, che passa per mano femminile, garantisce in qualche modo non solo la sopravvivenza delle fasce maggiormente afflitte dalla povertà, ma consolida il senso di comunità, che a sua volta è generatore di meccanismi di solidarietà che si fanno garanti del benessere dei soggetti più svantaggiati.

Even people who did not have much money [...] could survive by eating culturally appropriate and adequate though perhaps monotonous foods, while benefiting from informal and formal food sharing (Counihan 2008: 37).

Altro elemento a connettere il cibo col potere e il benessere è dunque quello che Counihan definisce «the ethos of sharing» (*Ivi*: 40), diffuso e storicamente consolidato nel contesto cui lei fa riferimento. Il potere del cibo si lega dunque al benessere per la capacità e possibilità di dividerlo, la qual cosa rafforza la socialità e le relazioni comunitarie.

Ulteriore aspetto da considerare è certamente il legame tra benessere e sicurezza alimentare: «It has shown that women's feeding roles have significance beyond the walls of the home and can play an important political function in promoting food security in the community» (*Ivi*: 49). Se il binomio sembra assai scontato sul piano meramente biomedico, andando oltre il limite della categoria biomedica della salute, relativa dunque a un corpo diagnosticato come sano, si rende allora evidente come il benessere, così come la questione della sicurezza alimentare, investano anche la sfera emotiva, collocandosi su un orizzonte interpretativo assai più ampio e complesso. In questo caso, la sicurezza deriva dalla fiducia in una categoria di persone depositarie di un sapere, quello alimentare, che è parte dell'identità comunitaria.

Proprio in termini di identità collettiva, in situazioni di marginalità e oppressione, come nel caso di numerosi contesti migratori, il cibo può assumere un ruolo centrale dal punto di vista della possibilità, che questo offre, di «ancorarsi» «resistendo» allo «stato di flusso» che caratterizza la condizione migratoria (Abbotts 2016). In questo modo, come osserva Aurora Massa nel suo saggio, in cui esplora il ruolo del cibo nei processi di riconfigurazione identitaria con riferimento ai migranti eritrei in diversi luoghi della diaspora, «le pratiche connesse al cibo si caricano dunque di una forte dimensione agentiva poiché consentono di reagire, navigare o adattarsi a diverse forme di costrizioni e di sottrazioni». Questo processo reattivo, di risposta, include necessariamente il lato del cibo che si lega alle emozioni, grazie al potere altamente evocativo che lo connota e che è in grado di generare benessere ricollocando i soggetti in «spazi» a questi familiari. Così come, sul piano di una necessità distintiva, i cibi possono farsi strumento di rivendicazione identitaria utile al fine dell'autoriconoscimento oppure, per contro, essere consapevolmente esclusi per *non rendersi distinguibili* e dunque stigmatizzabili in base a ciò che si mangia (Massa, in questo volume).

Il caso degli orti urbani nella loro particolare (ma non esclusiva) relazione con contesti di degrado, abbandono e devastazione, di cui io tratto in questo numero, rappresentano in un certo senso l'anello di congiun-

zione tra il potere del cibo e i cibi del potere, perché di fatto, con la loro presenza, e quindi attraverso la (auto)produzione di un cibo buono, pulito e giusto, rispondono, reagiscono e si oppongono alle varie forme di espropriazione che connotano i luoghi presi in esame (città metropolitana di Napoli) ricostituendo il senso di un benessere che si realizza, assumendo varie forme, attraverso il ripristino del legame con la terra.

Sul cibo del potere

Così come fonte di benessere, il cibo può divenire, per contro, causa di un malessere anch'esso "diffuso": in alcuni casi, il malessere fisico si fa segno e voce di un disagio emotivo, affettivo e legato a un (non)cibo imposto, che non si riconosce e in cui non ci si riconosce. Il cibo in alcuni casi si fa vettore di un disagio derivante dalla incapacità/impossibilità a reagire o ad agire in difesa e tutela dei propri saperi alimentari; in questo caso l'agency lascia il posto all'espropriazione, da intendersi nei termini letterali di una sottrazione delle terre e dei saperi agricoli a questa legati (Franceschi, Scardozzi, in questo volume) per arrivare in alcuni casi alla devastazione dei suoli (Mauriello, in questo volume).

A partire dall'idea di un potere legato alla capacità e alla possibilità di controllo sulle proprie azioni, con particolare riferimento a quelle alimentari, e sul proprio corpo, la relazione tra cibo, potere e benessere appare assai chiara se facciamo riferimento alle asimmetrie di potere che si trovano in un rapporto di causa/effetto con l'eventuale incapacità di controllo e scelta del cibo. Come mostra Gaia Cottino nel suo saggio sulle comunità migranti nei centri di accoglienza nelle Alpi occidentali, l'impossibilità per i soggetti migranti di poter scegliere il proprio cibo in nome di una "sapienza alimentare dall'alto", ossia istituzionale, genera malessere in virtù della consapevolezza di una mancanza di potere sulla propria nutrizione. Tale consapevolezza, o impossibilità, è fonte di malessere per varie ragioni, di ordine materiale e simbolico. Da un lato, ci si confronta con il malessere in senso materiale, ossia legato a obbligati regimi alimentari non condivisi, dunque rifiutati, e che risultano infine in una serie di nutrienti che vengono a mancare. Dall'altro, è da tenere in considerazione l'aspetto sociale e culturale del cibo, che si lega, com'è noto, alla costituzione delle identità individuali e comunitarie e il cui potenziale "tracollo" dà luogo a un ulteriore "sperdimento". Sul piano simbolico-identitario, la relazione cibo-potere-malessere si presenta per le comunità migranti anche in ra-

gione della impossibilità a “reciprocare” entrando nella dinamica del dono che, invece, consente, in condizioni di eguaglianza, la distribuzione non solo delle risorse ma anche della capacità simbolica di elargirle all’interno di un gioco di scambio (dare, ricevere, ricambiare). Al tempo stesso, però, Cottino mostra anche come proprio questa condizione di espropriazione alimentare, foriera di malessere, funga poi da leva per una reazione che rende a sua volta il cibo «un luogo di resistenza, un terreno di contrattazione della propria autonomia e distinzione», anche attraverso il suo rifiuto.

Questo è un primo, chiaro, esempio del potere del cibo nella sua veste di cibo del potere, inteso come capacità di controllare, influenzare, fino a soggiogare e discriminare, attraverso la sua produzione, la sua distribuzione e il suo consumo.

Il cibo del potere sortisce inoltre i suoi effetti sul piano del “nutrimento emotivo”, quando il cibo viene sprecato, modificato, sottratto, trasformato, allontanato dalle pratiche culturali e dalla storia dei popoli, causando nel contempo devastazioni sul piano della salute dell’ambiente e dunque delle persone.

Il contributo di Chiara Scardozzi segue certamente questa linea di ragionamento, attraverso la storia dell’imposizione dall’alto di un modello produttivo e di consumo alimentare che arriva a sfamare dopo avere affamato, sottraendo alle genti il *loro* cibo che l’autrice definisce nei termini di «un agglomerato conoscitivo, valoriale». Le forme di denutrizione legate all’allontanamento forzato dal proprio cibo e dalla possibilità di procacciarselo sarebbero a loro volta la causa di una condizione di assoggettamento. Il saggio presenta il caso del Chaco Salteño in Argentina, territorio assai compromesso e in cui sono presenti fenomeni di denutrizione e malnutrizione a causa delle politiche estrattive e di deforestazione con relative “soluzioni” in forma di politiche assistenzialiste che vorrebbero agire su una “crisi alimentare” la cui causa è però determinata dalla «precarietà territoriale e la degradazione ambientale» prodotte da un «sistema di governo dello spazio e della popolazione che con una mano sottrae, depreda e frammenta i territori di vita, e con l’altra offre soluzioni provvisorie [...]», che si rivelano, però, inadeguate perché agiscono sui sintomi e non sulle cause che quel sistema ha contribuito a produrre.

Tale dinamica si riscontra in più casi etnografici riportati nel volume (Franceschi, Peveri, Scardozzi, Aiolfi e Van Aken), dando ragione del fatto che le dinamiche del potere in relazione al cibo, nei termini di “cibi del potere”, si sviluppino seguendo una logica comune di dominio, sopraffazione

e profitto. Come nel caso delle “linee guida” per una sana alimentazione: si propone, ma più spesso si tratta di una imposizione “consensuale”, un modello alimentare dal punto di vista sia produttivo sia nutrizionale, che dovrebbe non solo “sfamare” (dopo avere affamato, in alcuni casi riportati) ma anche “fare bene” in termini sensoriali e salutari. Tali linee guida, invece, spesso soddisfano la prima condizione, ignorando di fatto le seconde.

Parliamo di una salute inclusiva, quindi di un benessere che pone su una linea di continuità e sullo stesso piano quello degli umani e quello dell’ambiente, laddove, in termini eudemonistici, la prima condizione può essere soddisfatta solo attraverso la realizzazione della seconda.

La connessione con la natura che, come accennato poc’anzi, porta effettivamente a un miglioramento delle condizioni di vita per gli umani, si traduce in un saper fare con e attraverso la terra (Mauriello, in questo volume). Ciò appare quanto mai evidente sul piano del gioco di forza tra le economie locali e le leggi del mercato. Come esaminato nel saggio di Barbara Aiolfi e Mauro Van Aken, in Tanzania è evidente il gioco di potere tra la preservazione e conservazione della biodiversità attraverso la permanenza di alcuni *cultivar*, di grande importanza per le comunità locali sul piano alimentare ma anche socioculturale, a fronte di prodotti agricoli più comuni e “appetibili” per il mercato, che sono causa di un «indebolimento delle pratiche alimentari e produttive storicamente presenti». La selezione di alcune specie rispetto ad altre, oltre a impoverire la terra in termini di biodiversità, rende critico o comunque assai più complicato il gioco di equilibri, storicamente e culturalmente consolidato perché parte dei saperi delle comunità locali, che riguarda la gestione delle condizioni climatiche, che si combina con la storia stessa e i modi dell’abitare di queste comunità e che dunque si scontra con le strategie produttive del mercato e gli interessi di vendita dei sistemi neoliberali. Sulla stessa linea di ragionamento si pone il saggio di Valentina Peveri, che tratta degli orti-giardini edibili in Etiopia, la cui presenza storica sul territorio si fa segno di una prospettiva multispecie in contrapposizione a posizionamenti antropocentrici rappresentati nella fattispecie da progetti politici di rinverdimento. Tali progetti propongono e producono una “biodiversità dall’alto”, che si muove all’interno di un discorso istituzionale che di fatto ne riduce la fondamentale portata relazionale, e che si contrappone, spesso ostacolandola, alla presenza di una biodiversità dal basso, praticata, vissuta e condivisa con gli attori che “la fanno”. La presenza degli orti-giardini in tal senso rappresenta quel tipo di coltivazione

orticola che presuppone un costante “dialogo”, da intendersi come un incontro continuo sul piano sensoriale, estetico e gustativo che l’autrice definisce in termini di «famigliarità» con la natura e le altre specie di viventi e che si contrappone a una «visione ecologica capitalista» che fa della semplificazione e della catalogazione la sua formula, mercificando e mortificando in senso letterale il sistema ecologico locale.

La questione del benessere in chiave alimentare si basa fondamentalmente sulla conoscenza, della filiera e, ancor prima, in alcuni contesti, della terra, dei modi di coltivazione e di approvvigionamento. Nel contributo di Zelda Alice Franceschi si mette molto bene in evidenza questo aspetto. Sul benessere qui si discute in merito alla conoscenza che deriva dalla capacità e dalla possibilità di procurarsi il proprio cibo e di saperlo preparare; o, quantomeno, di conoscerne la provenienza. Gli anziani wichí di Nueva Pompeya (Gran Chaco argentino) di cui l’autrice discute, non si “fidano” del cibo che non conoscono, in riferimento ai cibi acquistati e “nuovi”. Il senso di benessere in questo caso si lega a doppio filo con la questione della salute *tout court* in relazione alla sopraggiunta malnutrizione a causa di un nuovo regime alimentare, non più basato sul “cibo della foresta”. Appare opportuna da questo punto di vista l’analisi sul piano generazionale che l’autrice riporta. Franceschi affronta l’atteggiamento ambivalente delle varie generazioni wichí nei confronti dei cibi “nuovi”, sospeso tra desiderio, gusto e vergogna. Molti adulti provano nei confronti di un diverso modello alimentare, attrazione e al tempo stesso paura e vergogna, ormai consapevoli che, proprio sul piano del “benessere”, esso sortisce effetti tutt’altro che positivi su di loro. Ciò sta avvenendo sebbene siano attive organizzazioni a cui l’autrice fa riferimento, come Slow Food che insieme alla Fundación Gran Chaco, opera in questo contesto in nome di un “cibo buono, pulito e giusto” (Petrini 2005) come recita uno dei suoi slogan di fondazione. L’analisi mostra come persino queste organizzazioni si siano scarsamente preoccupate delle conseguenze delle loro iniziative, mostrando così una approssimativa conoscenza del territorio, della sua storia e delle sue genti.

In conclusione, le riflessioni proposte nei saggi presenti in questo numero monografico mostrano come “quello del potere” si configuri dunque sempre di più come un “non-cibo”, il riflesso al negativo del cibo, che sottrae ad esso la possibilità di esercitare il suo “potere benefico”, che si compie ed esprime attraverso la possibilità e la capacità che il cibo offre di ricongiungere i viventi tra di loro e i loro spazi.

Alcune riflessioni conclusive necessariamente aperte

FLAVIA G. CUTURI

Anziché concludere questa introduzione con una sintesi delle riflessioni fin qui proposte, ci preme richiamare l'attenzione su uno dei tanti aspetti atroci dell'attuale guerra di aggressione della Russia nei confronti dell'Ucraina, ossia sull'uso dei cereali da parte del potere totalitario come arma di ricatto e di potenziale genocidio globale. Affamare, lasciare senza acqua, senza risorse per affrontare il freddo e l'oscurità dell'inverno, sono atti di sommo spregio per l'umanità, che ci proiettano in un futuro senza memoria e senza storia (Prosperi 2021). I cereali sono stati usati come ostaggi, chiusi per settimane nel mese di maggio dentro containers in attesa di viaggiare per i mari e raggiungere altri porti, per poi riprendere il viaggio verso mete di molte località del mondo. Si è paventato, come si paventa tuttora, lo spettro della carestia e della fame per esseri umani e non umani di molti paesi, dal momento che Russia e Ucraina coprono il 12% del fabbisogno calorico del mondo (Emiliani 2022). Un ricatto che ha minacciato la sicurezza alimentare mondiale. Durante quelle settimane abbiamo capito con maggiore chiarezza la rete delle interdipendenze alimentari e della gestione delle risorse alimentari che non rendono i paesi produttori come l'Ucraina, odierno granaio del mondo, una delle forze economiche dal PIL stratosferico. Tutto il contrario: l'Ucraina è uno dei paesi più poveri d'Europa per PIL pro capite e potere d'acquisto. Questa nuova e al tempo stesso antica guerra "biopolitica" (Ghosh 2022) oltre a tentare di distruggere uno Stato indipendente, ha svelato i danni della globalizzazione, il peso delle macroeconomie e dei mercati dei capitali. Molti osservatori, come Ferrarese, commentano gli eventi sempre più convinti della fine della globalizzazione «basata sull'illusione di un mondo pacificato dalle interazioni economiche. I vari paesi oggi connessi dagli scambi commerciali e dalle catene globali del valore collaborano e dialogano più che nel passato, ma lungo una linea di faglia che divide sempre più il mondo sulla concezione e sui limiti del potere, e segna una forte e dirimpante contrapposizione sui valori e sulle istituzioni» (2022: 65).

Molti dei contributi di questo volume sono la stringente conferma di questa contrapposizione che coinvolge tutti e che divaricherà sempre di più lo spazio tra chi ha il potere e lo esercita da una posizione di forza quasi incontrastabile, e chi non ha potere in questo scacchiere e magari non lo vuole neanche esercitare, perché ciò non fa parte dei suoi orizzonti di vita.

Bibliografia

- Abarca, M.E. 2006. *Voices in the kitchen: Views of food and the world from working-class Mexican and Mexican American women*. College Station: Texas A&M University Press.
- Abbots, E. 2016. Approaches to Food and Migration: Rootedness, Being and Belonging, in *The Handbook of Food and Anthropology*, a cura di J. Klein & J. Watson, pp. 115-132. London: Bloomsbury.
- Andrews, D., Smith, K. & M.A. Morena 2019. “Enraged: Women and Nature”, in *Women’s Power in Food Struggles*, a cura di Right to Food and Nutrition Watch Issue 11, pp. 6-15. Germany: Brot für die Welt, FIAN International. www.right-to-foodandnutrition.org/watch
- Avakian, A.V. 1997. *Through the Kitchen Window: Women Writers Explore the Intimate Meanings of Food and Cooking*. Boston: Beacon Press.
- Barker, J. (a cura di) 2006. *Sovereignty Matters: Locations of Contestation and Possibility in Indigenous Struggles for Self-Determination*. Lincoln: University of Nebraska Press.
- Barclay, H. 2017 (1990). *Senza governo. Un’antropologia dell’anarchismo*. Milano: Meltemi.
- Bataille-Benguigui, M.C. & F. Cousin (a cura di) 1996. *Cuisines reflète des Sociétés*. Paris: Sépia, Musée de l’Homme.
- Beneduce, R. 2021. “Postfazione. Il fecondo raccolto delle eresie. Clastres, Viveiros de Castro e la “magia dello Stato”, in E. Viveiros de Castro (2011), *L’intempestivo, ancora. Pierre Clastres di fronte allo Stato*, pp. 85-140. Verona: Ombre Corte.
- Boege, E. 2021. *Acerca del concepto de diversidad y patrimonio biocultural de los pueblos originarios y comunidad equiparable. Construyendo territorios de vida con autonomía y libre determinación*. México: Secretaría de Cultura, INAH, BUAP.
- Boni, S. 2011. *Culture e Poteri*. Milano: Elèuthera.
- Boni, S., Koensler, A. & A. Rossi 2020. *Etnografie militanti. Prospettive e dilemmi*. Milano: Meltemi.
- Boumediene, S. 2016. *La colonisation du savoir. Une histoire des plantes médicinales du “Nouveau Monde” (1492-1750)*. Vaulx-en-Velin: Les Éditions des mondes a faire.
- Bourdieu, P. 2013 (2012). *Sullo Stato. Corso al Collège de France. Volume 1 (1989-1990)*. Milano: Feltrinelli.
- Cacciotti, C. 2021. Aprire è potere. Note sul passaggio dalla cratofobia alla cratofilia di un movimento di lotta per la casa romano, Action. *Rivista di antropologia contemporanea*, 1: 63-85.
- Cairns, K., Johnston, J. & S. Baumann 2010. Caring about food. Doing Gender in the Foodie Kitchen. *Gender & Society*, 24, 5: 591-615.
- CEPAL (Comisión Económica para América Latina) 2020. *Los pueblos indígenas de América Latina – Abya Yala y la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Tensiones y desafíos desde una perspectiva territorial*. Santiago: Naciones Unidas – FILAC.

http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/45664/17/S2000125_es.pdf.

- Chuji, M., Rengifo, G. & E. Gugynas 2019. “Buen Vivir”, in *Pluriverse. A Post-Development Dictionary*, a cura di A. Kothari, A. Salleh, A. Escobar, F. Demaria & A. Acosta, pp. 111-114. New Delhi: Tulika & Authors Upfront.
- Ciavolella, R. 2019. “Perfino una *dea* ha una posizione nel tempo e nello spazio”, *ANUAC*, 8, 1: 131-136.
- Clastres, P. 1974. *La Société contre l'État. Recherches d'anthropologie politique*. Paris: Les Éditions de Minuit.
- Clastres, S. 2013 (1980). *L'anarchia selvaggia. Le società senza stato, senza fede, senza legge, senza re*. Milano: Elèuthera.
- Colajanni, A. 2008. “Il pensiero locale dello sviluppo. Riflessioni sul cambiamento socio-economico pianificato in due società indigene (Kogi e Aruaco) delle Sierra Nevada de Santa Marta Colombia”, in A. Colajanni & A. Mancuso, *Un futuro incerto. Processi di sviluppo e popoli indigeni in America Latina*, pp. 143-202. Roma: CISU.
- Comaroff, J. & J. Comaroff 1991. *Of Revelation and Revolution, vol. 1: Christianity, Colonialism, and Consciousness in South Africa*. Chicago: Chicago University Press.
- Counihan, C. 2008. Mexicanas' Public Food Sharing in Colorado's San Luis Valley. *Caderno espaço feminino (Impresso)*, 19, 1: 31-55.
- Counihan, C. & S. Kaplan (a cura di) 1998. *Food and Gender: Identity and Power*. Amsterdam: Taylor & Francis.
- Crosby, A.W. 1992 (1972). *Lo scambio colombiano. Conseguenze biologiche e culturali del 1492*. Torino: Einaudi.
- Cuturi, F.G. (a cura di) 2020. *La Natura come soggetto di diritti. Prospettiva antropologiche e giuridiche a confronto*. Firenze: Editpress.
- Dei, F. 2017. “Di Stato si muore? Per una critica dell'antropologia critica”, in *Stato, violenza, libertà. La “critica del potere” e l'antropologia contemporanea*, a cura di F. Dei & C. Di Pasquale, pp. 9-49. Roma: Donzelli.
- Dei, F. & C. Di Pasquale (a cura di) 2017. *Stato, violenza, libertà. La “critica del potere” e l'antropologia contemporanea*. Roma: Donzelli.
- Emiliani, E. 2022. “Se il granaio del mondo brucia”, 06/05/2022, Istituto per gli Studi di Politica Internazionale. <https://www.ispionline.it/it/pubblicazione/se-il-granaio-del-mondo-brucia-34881.01/12/2022>
- Favole, A. 2012. “Cultura, creatività, potere. Un'introduzione al Manifesto di Losanna”, in *Per un'antropologia non egemonica. Il Manifesto di Losanna*, a cura di F. Saillant, M. Kilani & F. Graezer Bideau, pp. 7-19. Milano: Elèuthera.
- Favole, A. 2021. Sovranità. L'antropologia politica, le prospettive indigene, l'Europa d'Oltremare. *Rivista di antropologia contemporanea*, 2, 1: 35-61.
- Ferrarese, M.R. 2022. *Nuovi poteri. Privati, penetranti e opachi*. Bologna: Il Mulino.
- Ferraro, E. & J.P. Sarmiento Barletti 2016. Placing wellbeing: anthropological perspectives on wellbeing and place. *Anthropology in Action*, 23, 3: 1-5.

- Foucault, M. 1998 (1984). “Michel Foucault, un'intervista: il sesso, il potere e la politica dell'identità”, in *Archivio Foucault 3. 1978-1985*, a cura di A. Pandolfi, pp. 295-306. Milano: Feltrinelli.
- Geertz, C. 1980. *Negara: The Theatre State in Nineteenth-Century Bali*. Princeton: Princeton University Press.
- Gentilcore, D. 2010. *La purpurea meraviglia. Storia del pomodoro in Italia*. Milano: Garzanti.
- Gentilcore, D. 2013. *Italiani mangiapatate. Fortuna e sfortuna della patata nel Belpaese*. Bologna: Il Mulino.
- Ghosh, A. 2022 (2021). *La maledizione della noce moscata. Parabole per un pianeta in crisi*. Vicenza: Neri Pozza.
- Gruzinski, S. 1994 (1988). *La colonizzazione dell'immaginario. Società indigene e occidentalizzazione nel Messico spagnolo*. Torino: Einaudi.
- Hosseini, S.A.H., Goodman J., Motta, S.C. & B.K. Gills (a cura di) 2020. *The Routledge Handbook of Transformative Global Studies*. London: Routledge.
- Héron, R. & P. Janin 2019. L'alimentation aujourd'hui: sécuriser et satisfaire. *Socio-anthropologie*, 39: 9-23.
- Klein, J.A. & J.L. Watson (a cura di) 2016. *The handbook of food and anthropology*. London: Bloomsbury.
- Johnson, S. (a cura di) 2012. *Indigenous Knowledge*. Cambridge: The White Horse Press.
- Koensler, A. 2019. “Produzione, politica e attivismo”, in A. Koensler & P. Meloni, *Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali*, pp. 115-176. Roma: Carocci.
- Koensler, A. & P. Meloni 2019. *Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali*, Roma: Carocci.
- Kohn, E. 2021 (2013). *Come pensano le foreste. Per un'antropologia oltre l'umano*. Milano: Nottetempo.
- Kopenawa, D. & B. Albert 2018 (2010). *La caduta del cielo. Parole di uno sciamano yanomami*. Milano: Nottetempo.
- Kothari, A., Salleh, A., Escobar, A., Demaria, F. & A. Acosta (a cura di) 2019. *Pluri-verse. A Post-Development Dictionary*. New Delhi: Tulika & Authors Upfront.
- Krenak, A. 2020 (2019). *Idee per rimandare la fine del mondo. L'identità esemplare di un piccolo popolo per il futuro delle società umane*. Sansepolcro: Aboca.
- Latouche, S. 2022 (2020). *L'abbondanza frugale come arte di vivere. Felicità, gastronomia e decrescita*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Lewis, D. & M. Schuller 2017. Engagements with a Productively Unstable Category: Anthropologists and Nongovernmental Organizations. *Current Anthropology*, 58, 5: 634-651.
- Lukes, S. 2007 (2005). *Il Potere. Una visione radicale*. Milano: Vita e Pensiero.
- Martschukat, J. & B. Simon (a cura di) 2017. *Food, power, and agency*. London: Bloomsbury.

- Mann, A. 2019 *Global Activism in Food Politics. Power Shift*. London: Palgrave-McMillan.
- Mauriello, M. & G. Cottino 2022. Feeding genders. *Anthropology of food*, 16. <https://journals.openedition.org/aof/13799>
- McCann, J. 2005. *Maize and Grace. Africa's Encounter with a New World Crop, 1500-2000*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- McMichael, P. 2000. The power of food. *Agriculture and human values*, 17, 1: 21-33.
- Melville, E.G.K. 1997. *A Plague of Sheep. Environmental consequences of the Conquest of Mexico*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Micarelli, G. 2018. Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes. *Revista Colombiana de Antropología*, 54, 2: 119-142.
- Mintz, S. 1985. *Sweetness and power*. New York: Columbia University Press.
- Mintz, S. 1996, *Tasting food, tasting freedom. Excursion into eating, culture and the past*. Boston: Beacon Press.
- Montanari, M. (a cura di) 2020. *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*. Bari-Roma: Editori Laterza.
- More, S.J. & Y. Nesterova 2020. *Indigenous knowledges and ways of knowing for a sustainable living*. Background paper for the Futures of Education initiative. Paris: UNESCO.
- Nietschmann, B. 1992. *The Interdependence of Biological and Cultural Diversity*. Kenmore, WA: Center for World Indigenous Studies.
- Pandolfi, A. 1998. “L’etica come pratica riflessa della libertà. L’ultima filosofia di Foucault”, in *Archivio Foucault 3. 1978-1985*, a cura di A. Pandolfi, pp. 7-28. Milano: Feltrinelli.
- Petrini, C. 2005. *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi.
- Posey, D.A. (a cura di) 1999. *Cultural and Spiritual Values of Biodiversity*. London: United Nations Environmental Programme & Intermediate Technology Publications. <https://www.inter-reseaux.org/ressource/rapport-le-pouvoir-des-femmes-dans-les-luttes-pour-la-souverainete-alimentaire/>
- Pozzi, G. & L. Rimoldi 2022. “Antropologie del welfare. Genealogie, prospettive, ricadute pubbliche”, in *Per un’antropologia del welfare. Etnografie dello stato sociale in Italia*, a cura di L. Rimoldi & G. Pozzi, pp. 27-79. Milano: Meltemi.
- Pritchard, A., Richardson, M., Sheffield, D. & K. McEwan 2020. The relationship between nature connectedness and eudaimonic well-being: A meta-analysis. *Journal of Happiness Studies*, 21, 3: 1145-1167.
- Prosperi, A. 2021. *Un tempo senza storia. La distruzione del passato*. Torino: Einaudi.
- Ranta, E. 2020. “Toward Human/Non-Human Conviviality: Buen Vivir as a Transformative Alternative to Capitalist Coloniality”, in *The Routledge Handbook of Transformative Global Studies*, a cura di S.A.H. Hosseini, J. Goodman, S.C. Motta & B.K. Gills, pp. 419-430. London: Routledge.
- Right to Food and Nutrition Watch (a cura di) 2020. *Overcoming Ecological Crises: Reconnecting Food, Nature and Human Rights*. Issue 12, Germany: Brot für die Welt, FIAN International. www.righttofoodandnutrition.org/watch

- Rimoldi, L. & G. Pozzi (a cura di) 2022. *Per un'antropologia del welfare. Etnografie dello stato sociale in Italia*. Milano: Meltemi.
- Salaman, R.N. 1985. *A History and Social Influence of the Potato*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Scott, J.C. 1990. *Domination and the Arts of Resistance: Hidden Transcripts*. New Haven: Yale University Press.
- Shrinkhal, R. 2021. "Indigenous sovereignty" and right to self-determination in international law: a critical appraisal. *AlterNative. An international Journal of Indigenous Peoples*, 17, 1, 71-82.
- Strathern, M. 1988. *The Gender of the Gift: Problems with Women and Problems with Society in Melanesia*. Berkeley: University of California Press.
- Sturm, C. 2017. Reflections on the Anthropology of Sovereignty and Settler Colonialism: Lessons from Native North America. *Cultural Anthropology*, 32, 3: 340-348.
- Super, J.C. 1988. *Food, Conquest and Colonization in Sixteenth-Century Spanish America*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Tsing Lowenhaupt, A. 2015. *The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*. Princeton: Princeton University Press.
- Vereni, P. 2021. *Arcana imperii* e le semplificazioni radicali del reale. Una introduzione. *Rivista di Antropologia Contemporanea*, 2, 1: 9-33.
- Warman, A. 1988. *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. Mexico: Fondo de Cultura Económica.
- Williams-Forsen, P.A. 2006. *Building Houses Out of Chicken Legs: Black Women, Food, And Power*. Chapel-Hill: University of North Carolina Press.
- Wolf, E.R. 2000 (1994). "Il potere: vecchie conclusioni, nuove domande", in *L'antropologia culturale oggi*, a cura di R. Borofsky, pp. 268-280. Roma: Meltemi.