

# L'UOMO

Società Tradizione Sviluppo  
vol. XII, n. 1



SAPIENZA  
UNIVERSITÀ EDITRICE  
2022

*Direttore responsabile:* Alessandro Lupo

*Comitato di redazione:* Matteo Aria, Mara Benadusi, Antonino Colajanni, Armando Cutolo, Laura Faranda, Adriano Favole, Anna Iuso, Alexander Koenigsler, Gaetano Mangiameli, Valerio Petrarca, Ivo Quaranta, Valeria Ribeiro Corossacz, Antonello Ricci, Pino Schirripa, Alessandro Simonicca, Franca Tamisari, Dorothy L. Zinn.

*Review Editors:* Matteo Aria, Antonino Colajanni

*Segreteria di redazione:* Aurora Massa, Luigiovanni Quarta (coordinamento), Francesco Aliberti, Laura Bonamici, Virginia De Silva, Anna Giulia Macchiarelli, Lorenzo Urbano.

*Comitato scientifico:* Paolo Apolito, Alice Bellagamba, Giorgio Blundo, Peter Burke, Flavia Cuturi, Gérard Delille, Alessandro Duranti, Francesco Faeta, Michael Herzfeld, Berardino Palumbo, Mariano Pavanello, Cristina Papa, Leonardo Piasere, Francesco Remotti, Jacques Revel, Ricardo Sanmartín, Pier Paolo Viazzo.

*Direzione e redazione:* Dipartimento di Storia, Antropologia, Religioni, Arte, Spettacolo  
Sapienza Università di Roma  
p.le A. Moro, 5 - 00185

Pubblicato a dicembre 2022 | *Published in December 2022*

<https://rosa.uniroma1.it/uomo>

Rivista di proprietà della Sapienza Università di Roma, pubblicata con il contributo dell'Ateneo |  
*Journal owned by Sapienza Università di Roma, published with the contribution of the University.*

Tutti gli articoli pubblicati sono sottoposti a duplice *peer review* anonima.

Autorizzazione del Tribunale Civile di Roma n. 321 del 27 ottobre 2011 Semestrale |  
*Authorization of the Civil Court of Rome n. 321/27 October 2011*

e-ISSN: 2465-1761

Sapienza Università Editrice  
Piazzale Aldo Moro 5 – 00185 Roma  
[www.editricesapienza.it](http://www.editricesapienza.it)  
e-mail: [editrice.sapienza@uniroma1.it](mailto:editrice.sapienza@uniroma1.it)  
Iscrizione Registro Operatori Comunicazione n. 11420 | Registry of Communication Workers  
registration n. 11420

© Il copyright degli articoli è detenuto dagli autori | *The copyright of any article is retained by the Author(s)*



Opera diffusa in modalità open access e sottoposta a licenza Creative Commons Attribuzione – Non commerciale – Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale (CC BY-NC-SA 4.0) | *Work published in open access form and licensed under Creative Commons Attribution – NonCommercial – ShareAlike 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0)*

In copertina: «Typus sympathicus Microcosmi cum Migacosmo», da Athanasius Kircher, *Musurgia universalis* (1650), vol. II, p. 402. Roma: L. Grignani.

# Indice

## Sezione monografica:

**Cibi e poteri. Etnografie degli usi sociopolitici del cibo**  
*a cura di Flavia G. Cuturi, Aurora Massa, Marzia Mauriello*

### Riflessioni introduttive

*Flavia G. Cuturi, Marzia Mauriello*

7

Soggettività comunitarie in cucina: il “potere” di saper cucinare  
delle donne Ikoots di San Mateo del Mar (Oaxaca-Messico)

43

*Flavia G. Cuturi*

*No podemos olvidarnos del monte.* Precarietà territoriale  
e insicurezza alimentare nel Chaco salteño (Argentina)  
*Chiara Scardozzi*

79

Il gusto sottile: pratiche alimentari, progetti e resistenze  
nel Chaco argentino  
*Zelda A. Franceschi*

115

*Mboga e masika.* Ordini culinari e disordini atmosferici  
tra le foglie commestibili in Tanzania  
*Barbara Aiolfi, Mauro Van Aken*

151

Il giardino dei sensi e i numeri del potere: biodiversità (plurali)  
fra resistenza e riscrittura  
*Valentina Peveri*

183

- Tornare alla terra. Forme di neoruralismo come strategia  
di resistenza ed esercizio di sovranità alimentare 211  
*Marzia Mauriello*

- Relazioni alimentari. Esercizio del potere e agency nei centri  
di accoglienza straordinaria delle montagne cuneesi 237  
*Gaia Cottino*

- Disconnectioni e riconnectioni alimentari. Intimità, esclusioni  
e appropriazioni tra le rifugiate e i rifugiati dall'Eritrea 263  
*Aurora Massa*

## Note

- Non ombre visitanti, né ombre visitate. Ricordare e ripensare  
Luigi Maria Lombardi Satriani 291  
*Francesco Faeta*

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 seminariali<sup>1</sup>, 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-

---

<sup>1</sup> 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 Scardozzi, 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 definitori, 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 scomponete) 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 (equalitari, con classi, gerarchie, democratici, autoritari, totalitari ecc.) e ai molteplici status “temporanei” ricoperti dai soggetti (come nel caso dei migranti e dei rifugiati). Poder 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 contradditori; ci siamo confrontati anche con contesti tendenzialmente equalitari dove le donne e gli uomini Ikoots (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, Scardozzi). Ciò avviene anche in quei contesti con riconosciuta autonomia politica agli indigeni (per l’America Latina, si vedano, Cuturi, Franceschi e Scardozzi) 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)<sup>2</sup>, ma perché si silenzierebbero le voci degli interlocutori nativi e come intendono rappresentarsi e vivere il loro diritto all’autodeterminazione (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-

---

<sup>2</sup> 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 perseguitando 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 appaesamento 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 necessarietà, 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, sovertendo, creando alternative, responsabilmente o meno. Parallelamente, 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 necessarietà 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 pressioni 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 etnistorici 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)<sup>3</sup> 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-

---

<sup>3</sup> 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 neoliberiste 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 Posey<sup>4</sup> 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 policoture 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

---

<sup>4</sup> 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 radicalmente<sup>5</sup>. 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

---

<sup>5</sup> 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 stanziadosi nelle missioni, dove hanno cominciato ad avere relazioni stabili e costanti con i *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 whichí, 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 contribuisse 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 (Koensler & 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 equalitaria 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 traipla, 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 “pratrimonio” 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 sopravvenuta “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 rilevazione 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)<sup>6</sup>, 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 ratta, in merito alla produzione e all’accesso al cibo e dunque alle sue ricadute in termini di benessere.

---

<sup>6</sup> 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 diseguaglianze 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 capacità<sup>7</sup> 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).

---

<sup>7</sup> 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 Ikoots (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 condividerlo, 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 diagnostico 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 (Abbots 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, Scarzozzi, 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 “reciprocate” entrando nella dinamica del dono che, invece, consente, in condizioni di egualanza, 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 neoliberisti. 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 dirompente 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-tofoodandnutrition.org/watch](http://www.right-tofoodandnutrition.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 reflets 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 à 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](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 mangiapata. 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. *Pluriverse. 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](http://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-Forson, 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.





# Soggettività comunitarie in cucina: il “potere” di saper cucinare delle donne Ikoots di San Mateo del Mar (Oaxaca-Messico)

FLAVIA G. CUTURI

*Università degli Studi di Napoli “L'Orientale”*

Gli uomini non sono identici  
ma equivalenti e perciò uguali  
da *L'istruzione integrale*  
Michail Bakunin (1869)

## Riassunto

*Il contributo riflette attorno all'esperienza delle donne ikoots di San Mateo del Mar, alle prese con la descrizione a parole della preparazione delle loro pietanze (Cuturi 2009). Tali parole svelano prospettive di senso sulla soggettività femminile e sui saperi comunitari vissuti in una società egualitaria. Saper cucinare con “successo” non mette in atto competitività, logiche di potere su persone e cose, a vantaggio del proprio prestigio sociale, ma si basa su principi aggregativi e sulla redistribuzione delle conoscenze e della responsabilità nei confronti di essi. La condivisione delle pratiche che ruotano attorno alla preparazione dei cibi, non senza tensioni e imposizioni, sono al centro delle aspettative di genere e strumento di omogeneità sociale. In questo lavoro mi concentrerò sulle enunciazioni e sugli usi discorsivi di una donna ikoots conoscitrice della preparazione dei cibi, al centro di dinamiche sociali e di genere, per riflettere su varie declinazioni della nozione di “potere”. Questo lavoro infatti intende dialogare con il dibattito attorno alla relazione tra potere e società egualitarie a partire da riflessioni dense sulle loro pratiche del quotidiano e i loro sforzi per respingere politiche autoritarie storicamente a loro estranee.*

**Parole chiave:** Ikoots/Huave (Messico), storie di vita, saperi culinari comunitari, genere, semantiche del potere, popoli indigeni egualitari.

**Community subjectivities in the kitchen. The “power” of cooking knowledge of Ikoots women in San Mateo del Mar (Oaxaca, Mexico)**

*The article reflects on the experience of the Ikoots women of San Mateo del Mar, grappling with the word description of their dishes' preparation (Cuturi 2009). These words unveil*

*perspectives on the meaning of women's subjectivity and community knowledge in an egalitarian society. Knowing how to cook "successfully" does not enact competitiveness, or logic of power over people and things, for the benefit of one's social prestige. This know-how is based on a principle of aggregation, the redistribution of knowledge, and the responsibility towards it. Sharing practices around food preparation, while not without tensions and impositions, is yet central to gendered expectations and is a tool of social homogeneity. In this article, I focus on the utterances and discursive uses of an Ikoots woman expert in food preparation at the center of social and gender dynamics, to reflect on various declinations of the concept of power. Indeed, the article intends to engage in a dialogue with the debate about the relationship between power and egalitarian societies, starting from a thick analysis on their daily life practices and their efforts to reject the authoritarian policies, historically opposed to them.*

**Keywords:** Ikoots/Huave (Mexico), life stories, communitarian culinary knowledge, gender, semantics of power, egalitarian indigenous peoples.

## L'antecedente

Le riflessioni che sto per proporre sono legate a un avvenimento accaduto un pomeriggio di un febbraio di anni fa, a San Mateo del Mar (Oaxaca, Messico), un villaggio di pescatori ikoots (huave) che vivono in un territorio arenoso e semidesertico tra lagune costiere e l'Oceano Pacifico. Ero alle prese con la correzione delle ultime bozze del libro bilingue (ombeayüts-spagnolo) *Nüeteran ikoots naw San Mateo del Mar. Ngineay majaraw arangüch nüeteran / Comida ikoots de San Mateo del Mar. Conocimientos y preparación* (2009)<sup>1</sup>. Nel libro erano raccolte le trascrizioni di testi orali che descrivono la preparazione delle pietanze del mangiare quotidiano, delle occasioni festive e ceremoniali, dalle più desuete a quelle di apprezzamento corrente. La raccolta, mai realizzata prima di allora, era avvenuta nell'arco di più di quattro anni tra scambi di parole e di preparazioni di cibi grazie

---

<sup>1</sup> Il libro dove sono pubblicate più di 125 testi che descrivono le preparazioni di pietanze (accompagnate da foto), è bilingue: in ombeayüts (“la nostra bocca”) la lingua degli Ikoots, e spagnolo; è diviso in 14 sezioni secondo il suggerimento delle interlocutrici. Il libro è un’opera restitutoria e pertanto è stato presentato nel febbraio del 2010 in una occasione pubblica alla presenza delle autorità e della cittadinanza. È stato distribuito nelle scuole e dato a coloro che ne hanno fatto richiesta. Lo scopo era volto inoltre a incoraggiare le donne alla pratica della lettura e scrittura nella propria lingua. Il libro per molti è diventato un importante manifesto identitario da mostrare a chi non conosce gli Ikoots di San Mateo. L’INALI si è incaricato di distribuirlo presso istituzioni pubbliche e altri municipi indigeni.

alla collaborazione con alcune donne di sperimentata conoscenza culinaria. Iniziata un po' per caso, questa raccolta fin da subito si era trasformata in un progetto impegnativo di “restituzione” da parte mia che si proponeva di valorizzare e di rendere consapevoli i e le sanmateane di ogni età, della ricchezza delle conoscenze legate alle pratiche culinarie delle donne, e delle loro abilità discorsive per descrivere azioni e movimenti di solito non esplicitate attraverso l'attività verbale, ma catturate con gli occhi e incorporate attraverso l'emulazione e l'esperienza.

La permanenza a San Mateo in quel febbraio del 2009, doveva soddisfare anche accordi editoriali legati ai diritti di autore, a partire dalla firma del contratto con l'Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI) che aveva deciso di pubblicare questa raccolta di testi bilingui, dopo intensi scambi di vedute con l'allora direttore Fernando Nava e vicedirettore Vicente Marcial<sup>2</sup>. Era servita una buona dose di intraprendenza per proporre un libro di ricette a una istituzione governativa come l'INALI, fondata per valorizzare e difendere le lingue native, attraverso pubblicazioni a fini linguistico pedagogici e formativi. L'intento di pubblicare un libro di ricette bilingui ikoots si incuneava nello spazio creato dall'ondata di valorizzazione nazionale delle cucine indigene e popolari<sup>3</sup>. Ma grazie al circuito non commerciale dell'INALI, la pubblicazione è divenuta uno strumento indipendente dell'autoriconoscimento degli Ikoots in un'ottica comunitaria che va oltre quella del genere, applicabile in altri contesti indigeni. In

---

<sup>2</sup> Colgo l'occasione per ringraziare gli allora Direttore Generale e fondatore dell'INALI, il linguista e professore dell'UNAM Fernando Nava, e il Direttore Generale aggiunto accademico, il linguista dottor Vicente Marcial Cerqueda che con la loro lungimiranza hanno reso possibile questa pubblicazione insieme ai loro collaboratori; in particolare ringrazio Vicente Marcial per avermi affiancato a San Mateo e Oaxaca nelle presentazioni pubbliche del libro. Stiamo seguendo con estrema inquietudine la proposta dell'attuale governo federale di voler fondere l'INALI con l'Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas (INPI). Sebbene la proposta debba essere ancora discussa dalla Camera dei Deputati, secondo i linguisti come lo stesso Fernando Nava ha dichiarato (2022), sarebbe la scomparsa di un'istituzione tra le poche al mondo a difesa dei diritti legati alle lingue e culture native: <<https://www.eleconomista.com.mx/arteseideas/Minimizar-al-Inali-es-un-retroceso-dice-el-exdirector-Fernando-Nava-20220104-0109.html>>, [02/12/2022].

<sup>3</sup> Nel 2010 l'UNESCO ha dichiarato come patrimonio immateriale dell'umanità “La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán”. Commentare questo riconoscimento ci porterebbe molto lontano e aprire il capitolo del rapporto tra cibo e politiche della patrimonializzazione (Iturriaga 2010; Finnis 2012; Cuturi 2014; Timoty 2016) che qui non posso affrontare.

questo modo l'intero progetto si distaccava dalle politiche nazionaliste folclorizzanti, attente negli ultimi decenni a dare spazi alla messa in scena del “rispetto” e della “visibilizzazione” delle radici indigene a fini nazionalistici, facendo dei saperi nativi degli oggetti da patrimonializzare buoni per il turismo e per l'immaginario pluriculturale e democratico del paese<sup>4</sup>. In Messico sul finire degli anni Novanta del Novecento la Dirección General de Culturas Populares del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA) aveva dato il via infatti a un ampio progetto (ancora in corso) di pubblicazioni in spagnolo di ricettari della *Cocina indígena y popular* e già nel 2000 vantava 54 libri pubblicati, 29 dei quali dedicati alla cucina indigena dopo solo tre anni di lavoro sul campo (Iturriaga 2003). Non posso addentrarmi in maggiori analisi, ma queste pubblicazioni mostrano grandi limiti dovuti all’“urgenza” di vedere annullato uno storico pregiudizio nei confronti delle cucine indigene (Juárez López 2008; Cuturi 2014), e di colmare una disattenzione nazional-identitaria verso la gastronomia come “acto cultural” dei popoli «a la par de la música, de la lengua, de las artes plásticas, de las tradiciones familiares, festivas y religiosas» (Iturriaga 2003). In questi libri, nonostante la loro dichiarata eterogeneità, è difficile rintracciare la dimensione di genere, la voce degli e delle interlocutrici, come manca attenzione per la lingua e, con qualche eccezione (cfr. Dalton 2000; Bak-Geller & Moreno 2017), una accettabile contestualizzazione della cucina nel vissuto degli interlocutori.

Tornando al contratto con l'INALI, questo prevedeva due autrici: io e Apolonia F<sup>5</sup>. Grazie a lei avevo raccolto il maggior numero di descrizioni di pietanze mentre lei stessa le stava preparando. Il tempo che avevamo condiviso per realizzare insieme questo progetto era incalcolabile. Descrivere e preparare ciascuna pietanza aveva comportato una intensa vita co-partecipata durante ogni tappa della preparazione: dagli acquisti giornalieri degli ingredienti, alla ricerca e raccolta di alimenti silvestri a seconda della stagione, o ai doni di qualche familiare pescatore o agricoltore (mais fresco, zucche, fagioli, *camote* (patata dolce), semi di cotone, uova, ecc.), alle tappe

<sup>4</sup> La letteratura critico-riflessiva sul rapporto tra cibo e costruzione identitaria in Messico (ed altrove) è molto vasta (Ayora-Díaz 2012), così come è vasta quella “celebrativa” (Flores Ulloa 2012).

<sup>5</sup> Alla scrittura e alle riflessioni del presente lavoro ha partecipato attivamente e con generosità Apolonia F, informata che avrei raccontato alcuni degli aspetti della sua vita che man mano emergevano dai suoi ricordi; alcuni li abbiamo condivisi. Per difendere comunque la sua privacy ho inteso usare uno pseudonimo.

della preparazione delle pietanze. Nel corso del tempo non erano mancate collaborazioni con altre donne del parentado per la descrizione di preparazioni che Apolonia non conosceva bene (per esempio le pietanze a base di carni di animali “selvatici”, come iguana, armadillo, *mapache* [procione], ecc.) o nei confronti delle quali riteneva di avere qualche difficoltà di esecuzione come per le *nawaag peats* (“*tortillas* secche”) chiamate nella regione *topos*. Abbiamo ascoltato la voce dei pescatori per quelle preparazioni invece a base di pesci da loro appena pescati e poi cotti lungo le rive delle lagune quando le battute di pesca li portano per vari giorni distanti da San Mateo.

La voce di Apolonia non era stata dunque l'unica nel libro, ma sicuramente quella predominante e per questo gli allora responsabili dell'INALI erano determinati insieme a me nell'idea che questo volume dovesse avere due autrici: Apolonia e io. Quando a San Mateo sottoposi ad Apolonia l'opportunità di firmare il contratto dell'INALI, ed essere co-autrice del libro, lei dopo aver attentamente ascoltato le mie parole e le spiegazioni concordate con gli editori, mi disse di non essere d'accordo e che l'unico nome che doveva apparire fosse il mio. Tornai a spiegarle specificando che il libro non sarebbe stato in vendita (come tutte le pubblicazioni dell'INALI) e che quindi nessuno avrebbe potuto accusarla di avere “venduto la *costumbre*” ikoots a me, una *moel* (“straniera”), e di guadagnarci sopra. Il mio stretto sodalizio con Apolonia era ed è d'altronde conosciuto da tutti a San Mateo, visto che siamo diventate amiche fin da quando arrivai a San Mateo nel 1979, ed eravamo entrambe molto giovani. Da allora ad oggi ci siamo sempre frequentate con continuità e intensità di affetti, tanto da diventare di fatto sorelle, amiche, comadri... un po' tutto.

Il suo diniego rimase irrevocabile e di fronte ai miei tentativi di convincerla, Apolonia ruppe in un insolito pianto sommesso, dicendomi in spagnolo: «tu tuviste la idea, tu has escrito todo, sacado fotos, *yo te dije lo que todas las mujeres del pueblo saben y te pueden decir*» [enfasi mia]. Seguirono momenti di commozione per entrambe e non aggiunsi altro. Nel tempo elaborai che le lacrime erano frutto di un insieme ampio di fattori connessi con la relazione tra volontà e gli spazi della decisionalità personale in un contesto equalitario: con il mio insistere avevo mostrato autoritariamente di non accettare il suo punto di vista e le rappresentazioni di sé insieme alla posizione che lei sentiva di ricoprire all'interno della sua rete sociale e della società. Apolonia aveva manifestato il suo disagio nei confronti di una decisione da lei percepita come autoritaria che l'avrebbe costretta ad assumere un ruolo da protagonista esponendola al giudizio negativo della

collettività come persona “presuntuosa”, che “si crede chi sa chi”, che nasconde secondi fini. A San Mateo le manifestazioni personali interpretate come forme di sovraesposizione o egocentrismo, hanno molta probabilità di essere riprovate. Così, come si vedrà nei segmenti di discorso a seguire (i nn. 5 e 9), il presuntuoso è *nerangrangüy*<sup>6</sup> (grosso modo, colui che “strafà”), così *nerangrang* è una sorta di faccendiere; *nelombojchay* (“colui che si autoincensa”), oppure *nelomblomb* è un millantatore che “esagera nel dire di sé agli altri cose di cui si dubita la veridicità”; *nelamb* “vanitoso”, rafforzato in *nelambblambüy*.

La riprovazione, indubbio strumento per omogeneizzare le soggettività (Boni 2011: 53), a San Mateo è legata però ai rischi dell’egocentrismo nei quali si possono nascondere ambizioni egemoniche sia dal punto di vista delle relazioni di genere sia da quella delle pratiche sociali. Se Apolonia avesse voluto assumere un atteggiamento emergente, attraverso la co-autorità di un libro legato alle preparazioni di cibi, la riprovazione sarebbe stata ancora più ampia: il suo disappunto ha messo in luce che preparare cibi sia fonte di vita e faccia parte di un dominio comunitario inalienabile. Il cibo che dà nutrimento fa parte della catena di interdipendenze tra forme di vita, umani inclusi, assicurando così il benessere, *monapaküy*, individuale, del nucleo domestico e dell’intera collettività. Come dichiara un anziano uitoto «nel mangiare sta la vita» (Micarelli 2018: 131), così preparare e consumare le pietanze è atto fondativo della costruzione relazionale della società con il suo contesto ambientale, a partire dal nucleo domestico e dalla condivisione dei suoi spazi (DeVault 1991; Weismantel 1998). Come più volte hanno messo in luce recenti correnti di studio sulla relazione tra cibo e genere (Avakian & Haber 2005; Mauriello & Cottino 2022), si tratta di una responsabilità a carico della donna su cui si articola il nucleo domestico stesso e attraverso di esso si estende alla sfera pubblica investendo l’intera collettività (Counihan 2008: 36).

L’attenzione di tali studi verso le dimensioni della responsabilità socio-identitaria ed esistenziale nei confronti della preparazione dei cibi come strumento di *empowerment* delle donne, riconosce e restituisce loro un ruolo socio-politico all’interno della collettività, prima ignorato, con-

---

<sup>6</sup> Molta della terminologia critica nei confronti dei comportamenti si compone della reduplicazione della radice verbale come in questi casi: *-rang* (“fare”), *-lomb* (“adular”), *nelamb* (“essere vanitoso”); oltre alla reduplicazione della radice, quando possibile, il suffisso *-üy* ne rafforza il senso o lo rende riflessivo.

tribuendo a decolonizzare e de-occidentalizzare lo sguardo nei confronti delle soggettività femminili (Suárez Navaz & Hernández Castillo 2008) e maschili. Sull'onda di questo decentramento, il rifiuto di Apolonia a usare i suoi saperi culinari ai fini di un'affermazione personale, si colloca all'opposto della nostra storia che esalta personalismi e creatività solitarie, la mercificazione di abilità e conoscenze. Sappiamo bene come il nostro mondo abbia legato fama personale e abilità in cucina (Pagès 2017), dato spazi mediatici consistenti a cuochi, come odierni *maîtres à penser* (Bellantoni 2010).

La resistenza ad assumere un ruolo emergente riflette però un atteggiamento pervasivo che fa di San Mateo una comunità “aggrappata” all'egalitarismo, praticato soprattutto nel quotidiano e nel vissuto identitario. Sebbene la regione dell'Istmo oggi sia attraversata da profonde tensioni, conflitti dilanianti dovuti a decenni di pressioni e interessi sui territori ikoots e sulle loro risorse, i sanmateani si rappresentano come un unico corpo politico, unito e indiviso (Cuturi 2015). L'egalitarismo ikoots non è disgiunto dalle aspirazioni condivise di un agire collettivo così come lo aveva delineato Clastres (2013: 56)<sup>7</sup>. Il quadro però è un po' più complesso: se il comportamento di Apolonia si attesta all'interno di questo paradigma egualitario, perché allora le ricette sono state da lei descritte in prima persona? Chi e quali conoscenze rappresenta/va? Cosa significa/va quell’“io” usato da una donna per descrivere la trasformazione dei cibi, come bene comune, in un contesto egualitario?

## Gli Ikoots, un popolo egualitario

Recentemente sono tornate di grande attualità le riflessioni attorno alle società definite acefale, senza governo, senza stato, contro lo stato, o con potere diffuso. Lo sforzo di interpretare la sommessa protesta di Apolonia mi ha fatto riavvicinare all'opera di Pierre Clastres come suggeritore di “quadri analitici” e alle rilettture delle sue opere da parte di molti degli antropologi dell'anarchia e pensatori anarchici, ma anche di attenti analisti come Amborn (2021), Viveiros de Castro (2021), Buitron & Steinmüller

<sup>7</sup> Scriveva Clastres nel 1977: «La comunità primitiva è nello stesso tempo totalità e unità. Totalità, in quanto insieme compiuto, autonomo, completo, attento a preservare in ogni istante la propria autonomia: società nel pieno senso del termine. Unità, in quanto il suo essere omogeneo persiste nel rifiuto della divisione sociale, nell'esclusione della disegualianza, nell'interdetto dell'alienazione» (2013: 56).

(2020); o ai recenti dibattiti italiani attorno a queste prospettive (Bonì 2011; 2021; Marchionatti 2013; Staid 2018; Dei & Di Pasquale 2017; Beneduce 2021; Vereni 2021). La loro rilettura mi ha inoltre spinto a ri-centrare la riflessione sulla costruzione relazionale delle soggettività a San Mateo (Cuturi 1997; 2001) espressa attraverso la distribuzione e fruizione egualitaria dei saperi e delle abilità legate alla trasformazione dei cibi ri-tenuti beni collettivi/comunitari inalienabili. La dimensione comunitaria dei cibi per la sua costante presenza nelle società amerindiane, fa parte di quella che è stata chiamata «epistemologia del sud» (Boaventura de Souza Santos, cit. in Micarelli 2018: 122), oggi al centro delle più recenti rifles-sioni sui beni comuni in relazione all'esercizio della sovranità territoriale, alla gestione delle (cosiddette) risorse, e alla sovranità alimentare, come parte dei diritti fondamentali. La rilevanza della dimensione comunitaria dei cibi va iscritta, in questo senso, in una visione de-cosificata delle ri-sorse e il cui valore è una costruzione che riconduce a «concepciones de lo humano, la naturaleza, la vida, el conocimiento y la intersubjetividad, invocando, por lo tanto, criterios morales, sociales, ontológicos, episte-mológicos y ecológicos, además de económicos» (Micarelli 2018: 125).

Questo quadro, in cui va collocata la vicenda che ha coinvolto Apo-lonia, spinge a mettere in primo piano le riflessioni sulla soggettività proprio in relazione a come uomini e donne esercitino “pressioni” per neutralizzare forme di appropriazione delle conoscenze che trasformano e rendono fruibili le “risorse” alla base della vita, assicurando il benessere (*monapaküy*) dei viventi. Ciascun *ikoots* è chiamato a impersonare il ruo-lo di un “noi-collettivo inclusivo” attento a che nessuno assuma una posi-zione che risulti “oltre i limiti” delle aspettative condivise. Questo sentire collettivo e comunitario si riflette pienamente nell’autoetnonimo *Ikoots*<sup>8</sup>. Infatti *ikoots* è pronome di prima persona plurale di massima inclusività che “abbraccia” nel ‘noi’ il parlante ‘io’ (*xike*), lo/gli/le interlocutrici/ ore/i (*ikel/ikona*, tu/voi), il ‘noi’ esclusivo e duale (*xikona*, *ikora*), e la/le terza/e persona/e (*nej*, *nejiw*). Così ciascun ‘io’ (*xike*), uomo o donna, rap-representa un popolo/collettività che si autodenomina ‘noi’ (*ikoots*): *ikoots xik* ‘io (sono) noi’. “Accettare” le pressioni egualitarie spinge a mantenere attive auto-rappresentazioni comunitarie di sé come un “io” interrelato

<sup>8</sup> Le analogie con il profilo che Pierre Clastres nel 1977 proponeva delle “comunità primitive” sono dense: «Ogni comunità in quanto è indivisa, può pensarsi come un *Noi*» (2013: 57).

e dialogante che è per questo un “noi” inclusivo. I motivi per praticare queste pressioni a favore dell’equalitarismo sono proprio quelle criticate da Sahlins (2002, cit. in Favole 2012: 16): gli Ikoots ci suggeriscono che nel desiderio di distinzione si annidano potenziali disuguaglianze; il contrasto a esse è messo di continuo in atto nelle pratiche quotidiane come il cucinare. Gli Ikoots potrebbero essere ascritti tra quelle società, come sostiene Graeber, che non reputano i comportamenti egocentrati «un buon fondamento per la loro civiltà. Di fatto considerano questi fenomeni moralmente pericolosi e dunque organizzano gran parte della loro vita sociale intorno a un progetto teso a limitarne i danni» (Graeber 2006: 33-34). Un’etica comportamentale e politica del “contropotere” e non solo “contro il potere”, in cui si inserisce la gestione delle conoscenze. Personalmente mi ostino «a sostenere che persistono saperi e pratiche in contrasto con la standardizzazione del sistema predominante» (Koensler 2019: 133). Spazi senza ombra di dubbio ibridi e contraddittori, come quelli in cui vivono gli Ikoots, ma comunque «spazi di resistenza al sistema predominante» (*Ibidem*) che possono esprimersi anche attraverso pratiche esistenziali vitali come quella del saper cuocere cibi.

Ciò è particolarmente evidente nelle collettività indigene mai liberate dal colonialismo, come ce ne sono tante in America Latina (purtroppo ignorate dalla maggioranza degli antropologi che si occupano del potere), dove sono palesi i tentativi di respingere il germe dell’autoritarismo che porta a una gestione del potere solitaria, personalizzata, decisionista e non condivisa pubblicamente. Sull’autoritarismo, va da sé, si basa la formazione di rapporti di dipendenza e subordinazione gerarchizzata (Viveiros de Castro 2016); nell’autoritarismo si percepisce inoltre il rischio della divisione della collettività, la perdita dell’unione e dell’interdipendenza. Tutto questo era ciò che sosteneva tanti anni fa Clastres (1974; 2013) ed è rintracciabile in alcune delle odierne concettualizzazioni sulla *comunalidad* elaborate dal pensatore zapoteco Jaime Martínez Luna (2016; cfr. Tallè 2022).

Nella discussione attorno alle azioni del quotidiano e politiche che assicurano l’eguaglianza in determinate collettività come quella ikoots, meno dibattuta è la diseguaglianza tra i generi e la subordinazione dei giovani nei confronti dei più grandi di età (Graeber 2006; Barclay 2017: 54). Non faccio mia in questa sede la contrapposizione radicale tra schieramenti pro o contro sguardi anarchici nel cercare di «risolvere il puzzle del rapporto fra soggetto e società» (Vereni 2021: 29; cfr. Terray 1989; Viveiros de Castro 2021; Beneduce 2021), o nello scovare le «diseguaglianze strutturali»

nelle società equalitarie (Greaber 2006: 41). Infatti quando ci si interroga su tematiche così ampie e profonde, è necessario farlo calandosi nel particolare di una prassi-lingua-cultura per esplorare quali siano e come siano percepite e costruite le azioni o gli immaginari relativi a “soggettività” e “società” attraverso i quali una collettività mantiene un posizionamento a favore dell’eguaglianza: sono sempre significative le nozioni che usiamo come dominio, controllo, potere coercitivo, atti di persuasione con o senza effetti coercitivi (Strathern 1988; Graeber 2001; Vereni 2021)? I lessici del “potere” sono tutti commensurabili? Come a breve vedremo il lessico ikoots del “potere”, dell’autorità, dell’autorevolezza, dell’esercizio del “comando” è sguarnito, lasciando spazi per visioni differenti. Forse non è un caso che esso risulti abbastanza compatibile con il “lessico libertario” per cui il potere come forza di una collettività più che essere coercitivo, è iscritto nella semantica del “poder fare”, o del “poder far fare” (Codello 2009: 126). È senza dubbio necessaria una vasta operazione di risemantizzazione del potere (come di tante altre nozioni cruciali) in chiave “indigena” (Favole 2021: 52), ma a condizione che si prenda sul serio la relatività e la differenza del vissuto e delle pratiche comunicative inerenti alle differenti storie ontologiche.

Le questioni legate al “potere” non dovrebbero essere trattate in modo astratto. Queste riflessioni partono dalla constatazione che conoscenze e pratiche legate al cibo e alla sua trasformazione agiscono, più che in altri ambiti, “per mano” della collettività «producendo soggettività» (cfr. Vereni 2017: 177) femminili che impersonano tale collettività in senso equalitario, basata sull’interdipendenza e la relazionalità, e al tempo stesso affermano l’appartenenza a una comunità eco-territorialmente identificabile. Ciò non significa la cancellazione dell’*agency* e dei suoi sfaccettati spazi di azione e assunzioni di responsabilità, tutto il contrario. Chiarisco: le pratiche di vita, come quelle legate alla preparazione dei cibi, hanno bisogno di molta esperienza appresa e condivisa, di una intensa vita di interrelazioni tanto quanto quella legata alla tessitura, ad esempio, altro spazio storico dell’espressione dell’*agency* ed *empowerment* femminile nella società ikoots. Mentre nel campo della tessitura ci si aspetta che una donna sviluppi un proprio stile, una sorta di “firma” riconoscibile nelle opere che realizza e che questa sua abilità possa essere gestita, anche in termini professionali, commerciali e artistici, come soggettività creativa riconosciuta (Cuturi 2017), chi cucina invece sembra che non lo possa fare. Conoscenze e preparazione dei cibi non possono essere gestite come un “patrimonio perso-

nale” e men che meno “patrimonializzabile” da nessuno in particolare. Le donne possono preparare, innovare pietanze e venderle, ma nessuna può metterci, per così dire, la firma come se fosse opera esclusivamente sua.

Il cibo a San Mateo, ribadiamo, è un bene comunitario alla base del benessere collettivo *monapaküy*. A ragione di ciò e non senza qualche contraddizione (ma forse si tratta di punti di vista), il cibo e chi lo prepara si trovano nel mezzo di un crocevia di pressioni “anti-egemoniche” e “anti-gerarchiche” che sono parte dei meccanismi del mantenimento dell’eguaglianza a partire da quella tra donne. È forse il caso di dire che il cibo incarna quella specifica espressione del “potere di indurre a fare” (cfr. Boni 2011), di esortare chi lo trasforma e lo consuma ad aderire a comportamenti egualitari e a forme di condivisione comunitaria dei saperi attorno alla vita delle risorse e della loro fruizione.

## Il mio debito verso Apolonia

Il ricordo dell’amara sensazione di aver provocato in Apolonia uno stress emotivo forte dopo un lavoro che ci aveva tanto appassionato, coinvolto e divertito, è rimasto per me fino a ora vivo come un “debito” affettivo e conoscitivo nei confronti suoi e di tutti gli Ikoots di San Mateo. Questo articolo vuole restituire il senso di quel suo sofferto diniego riconducendolo all’interno di un contesto ideologicamente paritario ed egualitario in cui limitare l’emergere di soggettività percepite come ego-centrate, fa parte di pratiche spesso vissute contraddittoriamente all’interno delle relazioni familiari e non solo. La continuità tra vita “privata” e “pubblica” può trasformare una critica o una reprimenda familiare in una condanna collettiva per aver omesso i reali debiti verso l’apprendimento dalle esperienze altrui, o più semplicemente per aver mentito su ciò che sa fare veramente. Come avvertiva Graeber (2006: 35-36) le società egualitarie

pongono un’enfasi enorme sulla creazione e il mantenimento del consenso generalizzato [...] È come se l’incessante opera di costruzione di un accordo mascheri una continua violenza interna – o forse sarebbe meglio dire che quella violenza interna è dosata e contenuta da questo processo – e l’intreccio di contraddizioni morali che ne consegue risulta essere la fonte primaria della creatività sociale.

A partire da queste contraddizioni morali, vorrei ri-pensare alla vitalità piena di contrasti e (forse) di sofferenze (rinunce?) di quei contesti indigeni

dove, a partire dalle donne, ci si affanna a praticare soggettività comunitarie opponendosi (da secoli) al bisogno di un leader, oggi ancora percepito dai sanmateani come portatore di un “male”, quello della differenziazione gerarchica tra persone, della propensione a comandare una platea di (s-) oggetti obbedienti, pronti a farsi influenzare e pertanto a farsi esautorare dal sentirsi parte di un’unica entità socio-politica.

### “Come se la parte parlasse in nome del tutto”

La frase che titola questo paragrafo riassume il tipo di rapporto che gli indigeni del Messico all’epoca della conquista, secondo Serge Gruzinski, intrattenevano con il mondo «in seno al quale gli esseri viventi, le cose e gli dei sono legati gli uni agli altri» (2018: 149). A mio avviso questa opinione sintetizza efficacemente uno dei significati del diniego di Apolonia: in esso vi è la dichiarazione di sentirsi come “una parte che ha parlato in nome del tutto”, come donna conoscitrice del proprio contesto ambientale trasformato in cibo che sa dare soddisfazione e appagamento a chi mangia, ed è fonte di vita. D’altronde come sostiene Counihan «for many women food was a powerful voice of self-expression as well as a channel through which they related to nature, the family, and the local and global community» (2008: 34). La cura nella trasformazione dei cibi è uno dei riflessi del senso di rispetto per quelli che noi chiamiamo “ingredienti”, ossia il frutto della pesca o del lavoro della terra, ma soprattutto come frutto del rapporto di interdipendenza tra viventi. Le autorità del villaggio, in particolare gli *alcaldes*, sono chiamate a essere artefici di questa intermediazione (Tallè 2019; 2022; Cuturi 2020), come garanti del rispetto reciproco di tale interdipendenza (espressa dalla nozione di *monapakiiy*) e all’interno della quale l’atto del cucinare si colloca. L’intera traipla che conduce alla preparazione dei cibi e al loro consumo va iscritta in quelle che sono state definite “ontologie relazionali” (De la Cadena 2010; Descola 2005) per le quali gli esseri esistono grazie alle relazioni che le «atraviesan y conectan con el mundo» (Micarelli 2018: 132).

Questi aspetti sono di grande portata e non solo perché le società equalitarie, quelle definite “con potere diffuso” (Boni 2021) sono tornate al centro dell’attenzione degli antropologi (e non solo in Italia), ma perché gli Ikoots del municipio di San Mateo, pur essendo un popolo di piccole dimensioni (circa 15.000 abitanti), mi appaiono attualmente dei giganti della resistenza (non uso la parola “resilienza” di proposito).

Gli Ikoots pur con tutte le contraddizioni, i conflitti interni anche violenti, non perdono l'occasione di riaffermare il principio di una politica della vita centrata sulla parità/equità e continuità tra gli esseri, l'interdipendenza tra forme viventi (Cuturi 2020; Tallè 2019; 2022) come si è appena detto. L'impegno a riaffermare tale principio è, seppur discontinuamente, capillare e diffuso negli aspetti micro del quotidiano a partire da quello alimentare, fino a quelli macro del vivere politico comunitario. La difesa secolare del territorio lagunare e oceanico, come fonte di scambi vitali tra umani e non umani, oggi è chiamata a contrastare politiche neocoloniali e neo-sviluppiste, che puntano alla realizzazione di mega-progetti devastanti dell'eolico e del *corredor trans-ístmico* (Lucio 2016; 2019; Zanotelli 2016; Zanotelli & Tallè 2019; Zárate & Fraga 2016; Zárate *et al.* 2019; Zanotelli & Montesi 2022). Gli Ikoots insieme a Zapotecchi, Zoque, Mixe e Chontal da decenni stanno lottando ancora una volta contro la riduzione «della natura a bene a-sociale volta a valorizzarne le sole funzionalità tecniche» (Zanotelli 2014: 87; Tallè 2020; 2022). La lotta è contro il rischio di perdere la propria sovranità sulle risorse lagunari, in particolare per gli ikoots, secondo modalità sostenibili (Praz 2022) alla base dell'autonomia alimentare. A San Mateo si assiste come in tutto il Messico indigeno, rurale e delle aree urbane marginalizzate, a un progressivo aumento della dipendenza dai cibi legati al sistema transnazionale dell'agroindustria messicana, che come denuncia Gálvez (2018) sta distruggendo la sovranità alimentare in questo paese, con gravi rischi per la salute (come l'epidemia di diabete; cfr. Montesi 2022) e la tenuta economica delle famiglie.

Questa lotta non è disgiunta dal contrastare i tentativi dall'esterno di stravolgere il modo di agire politico comunitario, imponendo soggetti politici autoritari legati a poteri fuori del loro controllo, portatori dei «meccanismi della dipendenza e del dominio» (Malighetti & Tassan 2014). In una parola stanno opponendosi a una ri-configuration dell'esercizio del potere nelle relazioni sociali, economiche e politiche, in termini gerarchici e coercitivi. Diventa rischioso chiamare in causa la dimensione dell'egalitarismo praticato, difeso e immaginato (Anderson 1991) dalla società ikoots, immersa come tutte in un flusso secolare di politiche globalizzanti, economie di mercato e pedagogie moderniste, senza entrare in un qualche dettaglio analitico, a partire da quello socio-linguistico, attorno alla “operatività” dell’immaginario egualitario stesso e come esso avvolge in particolare le donne.

Lo snodo trasformativo che rende le fonti di vita effettivamente accessibili e redistribuite tra i familiari è in mano alle donne e attraverso di loro investe il parentado nelle occasioni ceremoniali fino a giungere alle autorità quando queste non percepivano compensi per il loro incarico politico, e la “comunità” si prendeva carico di dare sostentamento alimentare a loro e alle loro famiglie.



Fig. 1. *Tamales (nitiüü)* per una festa di matrimonio pronti per essere cotti al vapore e poi essere redistribuiti in grande quantità al parentado degli sposi. Alla loro realizzazione partecipano donne e uomini di entrambe le famiglie (2013, foto dell'autrice).

Provvedere collettivamente a dare da mangiare alle autorità rappresentava un’azione restitutiva frutto del (p-)atto politico tra autorità umane e forme di vita esistenti che si rendono disponibili a essere catturate (pescate) per il sostentamento degli umani. Le autorità infatti, durante complessi ceremoniali, sono incaricate di chiedere, ancora oggi, condizioni favorevoli per la prosperità di tutti gli esseri viventi (nessuno escluso) e di intercedere presso di essi (Millán 2007; Tallè 2019; Cuturi 2020). Dal punto di vista metodologico, l’analisi testuale e discorsiva permette di avere accesso, in tutti i contesti finora delineati, ai diversificati strumenti che di volta in volta costruiscono e interpretano le relazioni quali esse siano. Ciò ci consente di ascoltare le parole di Apolonia e il suo punto di vista su quei processi che noi definiamo di persuasione e omogeneizzazione con cui lei si è misurata.

## Cucinare a parole

Vorrei andare oltre a quanto già detto sulla soggettività comunitarie e ripartire dall'uso della deissi della prima persona singolare, collocato all'interno del continuum tra privato e pubblico, dove si formano le opinioni sulle persone e il loro modo di agire e il peso che assumono nelle scelte di ciascuno. I testi delle preparazioni delle pietanze si articolano a partire da un soggetto che descrive le proprie azioni mentre le sta compiendo. L'uso dei verbi in prima persona domina le descrizioni a condizione che chi parla abbia un'esperienza sedimentata (che è sotto gli occhi di tutti) nel cucinare e dunque sappia nel dettaglio tutte le fasi necessarie per portare a termine una pietanza. L'uso dell'"io" è assunzione in prima persona della incorporazione della trasmissione di ciò che le donne le hanno insegnato e ha appreso, di cui è lei stessa testimone/ianza, e responsabilmente sta realizzando. Dunque l'"io" del saper cucinare di Apolonia si iscrive in questo paradigma etico e identitario. In ciò sta l'autorevolezza e credibilità delle sue descrizioni.

Un breve segmento tratto dall'inizio della descrizione della pietanza *Najngow nakats küet akiüb ten tengwüy tamarin* ('brodo di pesce secco con prugne o tamarindo') (Cuturi 2009: 70), mostra il soggetto, ossia Apolonia, impegnata nel descrivere le azioni in maniera prescrittiva (realizzata con il prefisso futuro –Fut.) secondo una precisa concatenazione di tappe conosciute e dunque controllate:

1.

*sa-na-jants ombas a mil, sa-na-waar mi-lil*<sup>9</sup>

1S.Fut-1S.Dep-lavare corpo det. cefalo, 1S.Fut-1S.Dep-raschiare 3S.Poss-squame,  
Laverò il corpo del cefalo, gli toglierò le squame,

*sa-na-taag, ndoj sa-na-kelet.*

1S. Fut-1S.Dep-sviscerare, Con.dopo 1S.Fut-1S.Dep-tagliare in piccole parti  
gli toglierò le viscere, alla fine lo taglierò in piccoli parti.

L'esperienza e il controllo di ogni fase della preparazione è anche ravvivabile nella scelta lessicale di Apolonia: in ogni descrizione ha usato termini

---

<sup>9</sup> Glosse: Adp: apposizione; Atp: atemporale; Con: congiunzione; Deix: deittico; Dep: forma verbale dipendente; Det: determinativo; Escl: esclusivo; Fut: tempo futuro; Gen: suffisso generalizzatore; Neg: negativo; Num: numerale; S: singolare; Pl: plurale; Poss: possessivo;

“appropriati” o “dedicati” come nell’esempio *-taag* (“sviscerare”) o ancora più *-waar* (“togliere le squame di pesci grandi’ù” come i céfali)<sup>10</sup>. Ha scelto i verbi come *-kelet*, ad esempio, che contengono molte informazioni utili per chi deve eseguire un’azione : a) attorno alla modalità dell’azione (tagliare carne, frutta, verdura con uno strumento affilato); b) in relazione al risultato da raggiungere in termini di forma e dimensioni (ottenere parti piccole di forma regolare, cubetti o fettine o striscioline); in ultimo, e non meno importante, c) l’atteggiamento etico con cui si taglia, ossia con rispetto verso il pesce, o la frutta o altro che noi chiamiamo ingrediente. Quest’ultima dimensione, quella etica, è ottenuta ricorrendo all’armonia vocalica (ossia con l’alternanza delle vocali e/o, i/a) la quale segnala il tipo di rapporto tra il locutore e il referente, in questo caso un pesce pescato nei cui confronti (e del suo essersi fatto pescare) bisogna mostrare rispetto.

L’innovativa creazione di testi orali, destinati alla pagina scritta, non ha intimidito Apolonia, anzi ha attivato la ricchezza del suo bagaglio semantico e discorsivo di cuoca autorevole. Propongo a seguire solo altri due brevi segmenti di testi dove troviamo descrizioni che puntano a riprodurre con cura e il più possibile realisticamente ciò che altrimenti si vedrebbe con gli occhi.

Il ricorso a catene di azioni verbali ha l’effetto di una sorta di *decoupage*, di riproduzione in diretta di ogni trasformazione attesa. La ricetta è quella dell’*atole* (una bevanda calda, base dell’alimentazione quotidiana) di mais tostato, *chaw nerimb os* (Cuturi 2009: 54). Una sequenza di verbi (in particolare nella seconda linea) enunciati usando un tempo futuro con il valore tra prescrizione e previsione, descrivono l’effetto trasformativo che il mais fresco tostato in una padella subirà prima di essere macinato nel *kow* (*metate*<sup>11</sup>) fino a farlo diventare farina:

<sup>10</sup> Grazie all’abilità descrittiva di Apolonia e delle altre interlocutrici e interlocutori, abbiamo ricostruito un glossario di circa 250 lemmi dedicati; ciò per sottolineare l’attenzione che gli Ikoots riservano alle pratiche della preparazione degli alimenti e all’intera esperienza legata al mangiare e dunque ai sapori (12 lemmi primari).

<sup>11</sup> Il *kow* o *metate* (vedi foto) è una pietra lavica leggermente inclinata sulla quale si riducono in farina o poltiglia, mais, semi, granaglie, crude e cotte, il cacao, verdure ed altro ancora, grazie all’incansante sfregamento semirotatorio sulla sua superficie, fatto con una sorta di mattarello della stessa pietra, esercitato dal concorso di mani, braccia e schiena. Alcune di queste azioni attualmente sono state sostituite dai mulini pubblici e dai frullatori. Il cacao si continua a ridurre in pasta nel *metate*.

2.

*Sa-na-rimb tiǖl xor̄tean napak os.*

1S.Fut-1S.Dep-tostare Adp-in padella crudo mais.

Tosterò il maíz crudo in una padella

*Ap-ma-chiǖp ap-embey-em ap-ma-jpoet*

Fut-3S.Dep-canela Fut-gonfiare-3S.Dep Fut-3S.Dep-germogliare

Diventerà color cannella, si gonfierà, starà al punto di aprirsi,

*Ndoj kiaj sa-na-wün tiǖl xor̄tean [...]*

Con.dopo DeixTmp 1S.Fut-1S.Dep-togliere Adp-in padella

Dopo di ciò lo toglierò dalla padella [...]

Alla fine della preparazione dell'*atole* Apolonia ha in mente di rendere quasi tangibili gli ultimi passaggi (del segmento del testo seguente) quando l'*atole* sarà molto caldo e dunque sarà importante raffreddarlo prima che possa essere bevuto. Per questa resa Apolonia ricorre a una catena di verbi che segmentano l'intera procedura in atti altamente descrittivi, ricorrendo a una costruzione retorica frequente nel panorama delle lingue mesoamericane (Cuturi & Gnerre 2010), definita binomio lessicale, in cui due verbi di significato simile (in questo caso "raffreddare") sono enunciati in sequenza: uno contiene elementi descrittivi specifici *-tendeay* (che indica come e con quale strumento "raffreddare") e l'altro è più generico *nde-* ("raffreddare"). Lo scopo è di chiarire quale risultato ottenere riproducendo per chi ascolta (legge) un contesto esperienziale tangibile e condivisibile:

3.

*Sa-na-temb sa-na-tendeay*

1S.Fut-1Dep-togliere liquido (con una scodella), 1S-1Dep-raffreddare versando da un recipiente ad un altro

*nde-m ma-nganeow-aran*  
raffreddare-3S.Dep 3S.Dep-bere-Gen

toglierò (l'*atole*) con una scodella, lo raffredderò versandolo da un recipiente ad un altro, per raffreddarlo perché si possa bere.

L'ultima azione, obiettivo della descrizione, ossia bere l'*atole*, è resa con il suffisso generalizzatore *-aran*, l'unico presente nel testo per offrire la dimensione di una vera e propria prescrizione per chi prepara l'*atole* giacché il fine delle azioni del suo raffreddamento, ossia renderlo beibile, può coinvolgere qualsiasi commensale.



**Fig. 2.** Un *metate* di pietra basaltica inclinata, con il suo mattarello, l'erba *epazote* (*Chenopodium ambrosioides*) e peperoncino pronti per essere trasformati in purea (2005, foto dell'autrice)

La capacità di saper riprodurre con le parole la realtà in cui tutti possono riconoscere soggetti e oggetti, ma soprattutto un vissuto condiviso, oltre a far parte dell'orizzonte ideologico discorsivo comunicativo (Cuturi 2019), diventa in questo caso per chi parla in prima persona una garanzia del conoscere in dettaglio come raggiungere i risultati che ogni pietanza richiede per essere apprezzata a livello gustativo. Nel libro il ricorso all'uso della seconda persona è presente quando si riporta la descrizione di una ricetta mai realizzata dall'enunciatore, ma vista fare da altri (Cuturi 2009: 94). Il ricorso invece alla terza persona è stata una caratteristica del parlato maschile per descrivere la preparazione di una pietanza eseguita da una donna (*Ivi*: 89) o, di uno di quei piatti preparati (*Ivi*: 91) dai pescatori durante le loro battute di pesca lontano da casa.

Un tempo era molto marcata la distinzione tra lo spazio della cucina dove si muovono le donne, tabuizzato per gli uomini, così come lo era il mercato, e gli strumenti delle attività maschili legate alla pesca come ad esempio le reti, a loro volte proibite alle donne. E sebbene questo confine si sia nel tempo molto assottigliato, la preparazione dei cibi rimane pre-

rogativa delle attività delle donne in continuità e interdipendenza con la pesca degli uomini<sup>12</sup>.

Il “destino” di una donna è dunque legato alla cucina senza problematicità? Perché Apolonia, come autorevole soggetto comunitario, non poteva ambire a un riconoscimento pubblico e in che modo questo avrebbe potuto rappresentare un “rischio” per la comunità e originare l’esercizio di un potere improprio? La rinuncia all’autoesposizione ha rappresentato per Apolonia un qualche tipo di problema?



**Fig. 3.** Il forno (*pow*) è il cuore della cucina ikoots, usato per la cottura degli alimenti principali a base di mais e delle pietanze soprattutto con pesce (1996; foto dell’autrice)

### Apolonia e il suo (ad-)domesticamento in cucina

Nel gennaio di quest’anno, prima di tornare a parlare con Apolonia della raccolta di ricette che ci aveva legato ancor più nel corso degli anni, ripercorrevo con la memoria come fosse nata la nostra amicizia e come le tante ore passate insieme ruotassero attorno alle sue incessanti attività di

<sup>12</sup> Le attività di raccolta sono condivise tra uomini e donne, sebbene è più frequente che siano le donne a raccogliere ingredienti silvestri e legna per cucinare. Le attività legate alla crescita degli animali da cortile come degli orti casalinghi sono prerogativa (non esclusiva) femminile.

cuoca, sia per preparare da mangiare per la sua unità residenziale, sia per preparare pietanze da vendere al mercato, casa per casa o su richiesta di vicini o delle donne *mixiig* (Zapoteche) di San Blas (Tehuantepec). Mi immaginavo la sua infanzia e adolescenza passata ad aiutare più o meno serenamente la sorella o la madre nella preparazione di cibi. E invece chiedendole di quegli anni così lontani, la storia della relazione con le sue abilità in cucina è risultata ben diversa. In questa occasione potrò solo dare una visione sintetica di quel periodo accennando a come la costruzione di una soggettività comunitaria, possa dipendere dall'uso dell'autorevolezza delle donne adulte per indirizzare il comportamento delle giovani. Tale autorevolezza può essere percepita come autoritaria e può incidere, tra contrasti e contraddizioni, sui comportamenti dei e delle giovani sempre che costoro "accettino" (grosso modo) di seguire i consigli ricevuti dai maggiori di età. Da quel momento in avanti la responsabilità dell'agire ricade tutta sui/le giovani che hanno accettato o rigettato i consigli ricevuti (Cuturi 1997).

L'infanzia di Apolonia, passata tra giochi e il concreto aiuto in casa, non ha avuto come centro della sua crescita l'apprendimento della preparazione delle pietanze; a queste pensava la sorella più grande Eustaquia che non aveva timore di infilare le mani e le braccia dentro il forno (*pow*, una giara sul cui fondo arde la brace) per cuocere al suo interno cibi del quotidiano e delle festività. In particolare, aveva timore proprio di cuocere le *tortillas*, facendole aderire alle pareti roventi del forno (si veda foto a seguire), che sono l'alimento imprescindibile della dieta di gran parte del mondo amerindiano!

Apolonia aveva paura dell'intenso calore del forno e quindi preferiva dedicarsi alla vendita al mercato o casa per casa, delle *tortillas* e di altre pietanze preparate da sua madre e da sua sorella. Vendere casa per casa, così come andare a raccogliere legna appena fuori del villaggio, o caricare acqua dai pozzi pubblici, per Apolonia erano occasione per gironzolare con le amiche bambine come lei, o per giocare tutte insieme sulle alte dune di sabbia... a chi rotolava giù più velocemente! Una vita piena di incarichi familiari ma tutto sommato allegra e giocosa. Per le bambine della sua generazione la scuola non faceva parte degli obblighi e quindi l'aveva frequentata per tre anni, incominciando a 9 o 10 anni, su pressione del parroco missionario oblato che dagli anni Sessanta risiedeva a San Mateo. Era stato lui, Padre Roberto a offrirle appena adolescente di affiancare sabato e domenica le suore della parrocchia a fare le pulizie della canonica, imparando a lavorare a servizio e a preparare qualche dolce. Apolonia ha incominciato



Fig. 4. *Nawaag peats (totopos)* mentre cuociono aderendo alle pareti del forno di Apolonia (2011; foto dell'autrice)

così a guadagnare piccole somme, anche se il compenso che il sacerdote le dava era ceduto per metà a sua madre (come fanno tutti i minori di età con i loro personali guadagni). Sono stati quei pochi risparmi, il desiderio di una certa autonomia dalla dipendenza e dall'autorità materna che resero Apolonia intrepida. Questa condizione ibrida, dentro e fuori casa forse le aveva fatto preferire i “consigli” complici che circolano tra ragazze<sup>13</sup>, che la condussero prima a recarsi a Città del Messico senza dire nulla a casa, e poi, dopo un rientro repentino a San Mateo, a cercare l'indipendenza frequentando un ragazzo studente come lei, contro l'opinione di sua madre. Lei le aveva sconsigliato di amoreggiare con chi non sapeva ancora fare nulla e peggio ancora chi già era incline a bere.

La contrapposizione tra una vita “corretta” impostata secondo i consigli degli adulti e una vita invece impostata sulla volontà di una ragazza, si concretizzò in una brusca ingerenza del parroco nella sua acerba esperienza di vita, che le impose a 16 anni, di sposarsi e di andare a vivere stabilmente

<sup>13</sup> Per definire lo scambio complice tra ragazze di chiacchiere, idee e progetti da attuare sostenendosi uno/a con l'altro/a ignorando i consigli degli adulti, ha utilizzato uno dei verbi *-wūywīy* del nutrito lessico etico-morale che definisce i comportamenti negativi alla cui base c'è adulazione e inganno.

presso l'unità residenziale (*nden*) del nonno del neo-marito. In questo caso sì ci fu un'ingerenza autoritaria che non le diede possibilità di scelta e non è un caso che venne da un rappresentante di un mondo gerarchico fondato sull'obbedienza e sulla subalternità.

In cucina avvenne un rapido (e non pianificato) passaggio all'età adulta, pieno di responsabilità e di preoccupazioni, che mise in azione vari e paralleli processi di "domesticamento" della giovane Apolonia: l'affannoso apprendimento di pratiche e procedimenti gastronomici hanno plasmato i suoi movimenti, i suoi pensieri e la pianificazione della giornata; la sua idea del tempo ha dovuto adattarsi alle esigenze del sostenimento delle persone che da lei dipendevano, sincronizzate con i tempi di preparazione e cottura dei cibi. Ha sopportato critiche e comandi imperiosi che le hanno "insegnato" però a essere rigorosa nel cucinare e attenta ai gusti degli altri. Imparando l'arte del cucinare, ha incominciato a essere apprezzata come donna, grazie alle preparazioni vendute casa per casa o al mercato: in ciò sta la chiave di volta della sua presa di coscienza (*empowerment*) che l'avrebbe messa al riparo dalla dipendenza da un uomo, dai comandi delle altre donne e le avrebbe permesso di crescere i suoi figli.

A distanza di tanti anni, la mancata solidarietà della madre le provoca però ancora oggi molto dolore. Apolonia ricorda ancora perfettamente le parole di diniego di sua madre, quando le chiese di poterle affidare la sua prima figlia per crescerla in un contesto meno aggressivo, e in maniera tale che lei potesse lavorare anche fuori di San Mateo:

4.

*xike tasajas ik miyamb nop nench nerang najiüt;  
ike ngo mijar sandeak,  
ike tekiiüb nop nench ngo ndom ombas arang najiüt.  
Nganiüt iiük. Sitel tambiig, iiük miün!  
Nde mirwiün mesaj xik :  
"xike sanajküy !" Indilil !*

Io ti dissi di cercare un ragazzo che sa lavorare  
tu non hai accettato quello che ti ho detto,  
tu ti sei messa insieme a un ragazzo che non è capace di lavorare.  
ora resisti ! Se ti picchia, resisti !  
Non venirmi a dire:  
«sono arrabbiata!», torna a casa tua !

Apolonia non avendo “accettato” («*ngo miyar sandeak*» «non hai accettato quello che ti ho detto») di seguire i consigli materni, ha reso non ricevibile la sua richiesta di indipendenza. Oggi Apolonia dà ragione a sua madre: lei da ragazza aveva mal utilizzato lo spazio dato a tutti di fare scelte, ossia di seguire i propri desideri (*andiüüm* “lei/lui vuole”) senza esperienza, o invece di “accettare” (*ayar* “lei/lui accetta”) i consigli della madre o degli adulti in genere. Insisto nel sottolineare che l’uso del verbo “accettare” (-*yar*) rimanda alle responsabilità individuali attive e non piuttosto a tecniche di assoggettamento o di obbedienza imposti mediante meccanismi disciplinari regolatori (Boni 2011: 31). Ma vorrei mettere in luce un altro verbo enunciato dalla madre di Apolonia: “resistere” (-*iük*). L’atto di resistenza in questo caso rimanda alla responsabilità individuali della scelta di non aver “accettato” i consigli e con ciò di aver disatteso le aspettative della collettività.

Il rimprovero della madre di Apolonia è stato comunque percepito dalla figlia come eccessivamente severo. Nonostante ciò, l’assenza di alternative spinse Apolonia ad assumersi la responsabilità delle sue decisioni, a mettere in moto le sue capacità di apprendimento, a costruire la propria identità di donna, e con il tempo a riconoscere i suoi debiti (ossia ciò che ha imparato dalle altre donne), e i suoi crediti (ciò che lei ha insegnato, e i torti che ha subito) nei confronti del sapere redistribuito. Apolonia era entrata a far parte nel mondo femminile adulto costruttore della domesticità, e sebbene in maniera a tratti forzati, a essere una voce rappresentativa dei saperi collettivi delle donne. Infatti oggi ritiene che chi l’ha maltrattata le abbia fatto il “piacere” di ottenere l’indipendenza:

«*nejiw takiüjchiw xik narang najtaj ; pues xike lango nandüy teombas aljane*»  
«loro (le donne della famiglia) mi hanno insegnato a fare la donna adulta; così io non ho più dipeso da nessuno».

## Identità e potere: al di là della questione semantica

A San Mateo le identità delle persone si formano (come del resto in molte altre parti del mondo), attorno ai tanti modi di agire e di saper fare acquisiti nel corso del tempo secondo il genere e l’età, plasmando gesti, acquisendo capacità, ossia, secondo l’espressione ikoots, “abituando il proprio corpo” *asap ombas* (“afferra il corpo”), cioè la propria persona a situazioni e modi di fare. Più volte ho proposto ragionamenti su questo aspetto che

differenzia gli Ikoots dalle identità costruite attorno alle ideologie dell’“essere”, come quella nostra cultura europea, ad esempio. L’ombeysiüts (‘la nostra bocca’), la lingua degli Ikoots, è una di quelle lingue al mondo che non ha il verbo “essere” e dunque ciascun individuo è percepito e si rappresenta attraverso ciò che “fa”, *arang*, ed è capace di fare, *ndoij ombas marang*. La maniera in cui una persona fa e agisce la caratterizza e la diversifica dagli altri nelle tappe della sua vita e in termini di genere. In questo quadro sintetico, è molto significativo mettere in luce che il dominio lessicale legato a ciò che noi definiamo “potere” riguardi le capacità del fare (*ndoij ombas* ‘può il corpo’), e non l’uso della coercizione o del pressante convincimento, a cui non corrisponde alcun dominio semantico specifico: *comandare, imporre, convincere, obbedire* non hanno dei corrispondenti in ombeysiüts<sup>14</sup>. Gli Ikoots, immersi in una storia secolare di dominio coloniale portatore di ideologie basate invece sull’uso del potere coercitivo e la gerarchia, per fare riferimento a esso ricorrono all’uso dello spagnolo *mandar* (nel senso di ‘dire a un altro o altri le cosa da fare’), *creer* (nel senso di ‘obbedire’), incorporandoli nel lessico attraverso la radice *-taag* una sorta di filtro semantico<sup>15</sup> che consente di indigenizzare all’interno del proprio panorama linguistico e concettuale nozioni ideologicamente aliene<sup>16</sup>. Ciò è particolarmente significativo, anche in relazione al su citato “lessico libertario”.

La nozione di “potere” in ombeysiüts è espressa dal verbo posizionale *ndo-m* (3S) ‘si può’, ma si riferisce all’idea di “portare a termine” o “essere in grado di eseguire un’azione”. La radice *-ndo-* non si coniuga, non è soggettivizzabile, è impersonale e ha solo suffissi temporali<sup>17</sup>. Infatti *-ndo-*

<sup>14</sup> Ho presentato questo tema (27 maggio 2022 a Città del Messico) al congresso su “Repetición e innovación en Mesoamerica: imitación, adopción e innovación en Mesoamérica” della Rete GDRI-RITMO 2, dal titolo “Adopciones léxicas y conceptuales ‘innovadoras’ en el ombeysiüts de San Mateo del Mar (Oaxaca): respuestas a nuevas representaciones de poder y desigualdad”.

<sup>15</sup> *Ataag*, non ha niente a che vedere con la radice verbale che sta per “sviscerare” che abbiamo trovato nei testi delle ricette. Secondo Gnerre (comunicazione personale) invece è la verbalizzazione di *at* ‘così’, ‘uguale’ (usato per la comparazione) e *aag* ‘questo’ che è un pronome e aggettivo determinativo. Può essere coniugato regolarmente.

<sup>16</sup> L’uso di *a-taag mandar* (‘lui dice a un altro cosa fare’), ad esempio, è abbastanza circoscritto all’interno delle relazioni familiari e sociali, tra adulti e giovani; non appare nei discorsi politici enunciati pubblicamente dalle autorità e rivolti all’assemblea, espressione massima della comunità (Cuturi 2015).

<sup>17</sup> La morfologia di *-ndo-* è quella dei verbi posizionali con i morfemi temporali come

insieme a *ombas* ('corpo') è utilizzata per rendere l'idea di "sapere" o di "essere capace" di fare qualcosa. Dunque tutto ciò rimanda al mondo delle pratiche di vita, alle abilità che il vivere richiede e pur coinvolgendo tutti e facendo entrare in azione le aspettative di genere e dell'età, insieme ai sistemi di valutazione pubblica e privata, non è soggettivabile. In genere ci si esprime in termini di *ndo-j xi-mbas marang*, letteralmente 'il mio corpo è capace di fare' o 'il mio corpo sa fare' relativamente alla responsabilità pratica di essere in grado (o di non aver appreso bene) di compiere delle azioni che hanno bisogno di un apprendistato, o di portare a termine un lavoro. La responsabilità dell'individuo, la sua *agency*, nei riguardi dei suoi saper fare, passa attraverso la sua volontà (anche) di "abituare" (*asap ombas*), come abbiamo appena detto, il proprio corpo, i propri arti a eseguire movimenti e portare a termine azioni, attività e lavori (Cuturi 2020). Il "fare" di ciascuno e le modalità di esecuzione in cui si realizzano i lavori, e i compiti affidati sono identificativi del comportamento di ciascuno e pertanto fonte di giudizio. Ciò vale per qualsiasi azione, tanto più quelle legate al cucinare: un mondo composito, costellato di conoscenze pratiche e cognitive complesse, fatto di decine di movimenti specifici, di valutazioni e scelte che solo l'esperienza può dare. Alcune azioni sono molto faticose come macinare nel *metate*. Altre azioni pericolose hanno bisogno di un continuo lavoro su come addestrare le parti del proprio corpo a resistere al calore e al fumo, come collocare le pietanze dentro un formo infuocato, ciò di cui Apolonia aveva tanto timore per cui da piccola si teneva lontana dalla cucina. Ogni società, anche quelle equalitarie, crea le sue "microfisiche", i propri "sociopoteri" (Bonì 2011), ma questi vanno interpretati scavando nelle semantiche locali.

A differenza dei lessici del potere binari e polarizzati, con una evidente connessione tra verticalità e gerarchia, come ha messo in luce Bonì (2021: 38) a partire da quello italiano, nel corpus semantico dell'ombeaiüts non solo non ve n'è traccia, ma riscontro una pervicace orizzontalità in esso: anche le manifestazioni considerate fonti di autoritarismo, egocentrate e millantatrici, al più sono ritenute andare oltre i limiti convenzionali della correttezza e per questo definite *among-och wüx* ('passa-con intenzione

---

suffissi: atemporale, passato e participio passato. Viene utilizzato come connettore logico e argomentativo ('allora', 'dopo', 'al terminare di' o 'alla fine di' un'azione) all'interno di una sequenza di azioni come abbiamo visto nelle descrizioni della preparazione delle pietanze.



Fig. 5. Cefali nel forno mentre sono affumicati per la preparazione del *nepow küet* (2008; foto dell'autrice)

oltre'), prossimo a "esagerare" (da *ex-agger* 'fuori-argine'). Per questo ho usato con cautela verbi come "emergere", "sovraesporsi", "primeggiare", o la nozione stessa di "egemone" e "subalterno": sono svianti per il contesto socio-relazionale ikoots.

La centralità della condivisione, del comunitarismo avvolge le dimensioni del vivere tanto più quelle del cucinare: imparare a cucinare ha bisogno di processi di omogenizzazione nelle procedure e in un certo senso anche nei risultati non per imposizione o controllo o timore di sanzioni, ma per intercettare le coordinate sensoriali di sapori, consistenze e senso di sazietà a chi è "abituato" a esse per prassi di vita. Tutto questo processo può avvenire solo grazie a costanti interazioni con altre persone, in questo caso donne. Secondo Arturo V., il termine per "abituarsi", *asap ombas*, (e il suo arcano significato letterale 'afferra il corpo') starebbe proprio a indicare l'azione da parte di chi sa fare, di guidare chi sta imparando, di 'prenderlo per mano'. Senza questo sostegno l'apprendimento fallirebbe: da soli non si impara nulla. Il ragionamento di *teat* Arturo era opposto al mio che d'istinto, prendendo alla lettera *asap ombas*, lo riconduceva a una microfisica coercitiva nei confronti dell'apprendimento legato alla costrizione di gesti e di comportamenti. Accettare, abituarsi, resistere, diventare capace di fare cose, è percepito

invece come un lavoro condiviso, e in senso lato, come un lavoro comunitario. Nella costruzione di un soggetto comunitario, questo aspetto è, dal punto di vista di chi cucina, fondamentale. Infatti Apolonia, in linea con l'interpretazione dell'amico Arturo, ha molto insistito sulla dimensione collettiva dell'apprendimento. Ricordando insieme a me quei giorni del 2009, Apolonia è ritornata a riflettere un po' in spagnolo e un po' in ombeaiüts, sulla scelta di non apparire come co-autrice. Cogliendo ciò che ciascuna lingua offre in termini semantici e prospettici, ha impersonato le donne e i commenti che avrebbero potuto fare sulla sua partecipazione alla pubblicazione del libro:

5.

*No quieren ver que estás progresando, que lo estás enseñando, que lo sabes.*

*Ajlüy nipilan ngo mind majaw ajküyiw nejiw.*

*Apapiüngüw que: «ike ilamblambiyü wüx mirang aga tarangan nawiig»*

*Xike leaw ndoj ximbas narang meawan müüm montaj*

*ndoj ombasüw marangüw leaw xike sarang.*

*Xike meawan ajlüyay sarang tinden üeteran*

*Nepants, najngow, nitiüü, nepomüü...*

Non vogliono vedere che stai progredendo, che lo stai insegnando e che sai [cucinare].

Ci sono persone che non vogliono vedere questo, si arrabbiano.

Diranno che: «chissà che cose esagerate dicevi di [saper] fare, quando facevate il libro»

Ciò che io sono capace di fare, tutte le donne

sono capaci di farlo, [loro fanno] quello che io faccio.

Io ho sempre preparo di tutto da mangiare a casa

Fritti, brodi, *tamales*, stufati...

Ai potenziali meccanismi della dissuasione a millantare conoscenze infondate, Apolonia oppone la propria autorevolezza in un quadro di riferimento paritario, di saperi equamente condivisi. L'uso in spagnolo di *progresando* si richiama a latenti paradigmi “stranieri”, tra i quali l'obiettivo personale di accrescere la propria stabilità economica attraverso intenti creativi non condivisi (ma non esclusivi della collettività). Il messaggio di fondo ci riporta nuovamente a Clastres: il “divioto alla disuguaglianza” che Apolonia ha incorporato: «tu non vali meno degli altri, tu non vali più di un altro». Un “pregiudizio antigerarchico” che completa le ragioni del diniego di Apolonia a cui è dedicato questo lavoro.

Apolonia è consapevole che un cammino non relazionale e senza interdipendenze è impossibile. L'assenza del suo nome come autrice sta infatti alla trasparenza del suo debito verso l'insegnamento delle altre donne, a partire da sua madre, da sua sorella Eustaquia e dalla nonna di suo marito:

6.

*Xike sayaag kos nejiw tambeoliuw xik narang nüeteran leaw xike ngo ndom xim-bas:*

*«xikona tanasajan wiüx nüeteran y nganüy ngo mayak xikon tiüü.*

*Nej ajüük axotüü wiüx ngo mind majüükich mangiayaran.*

*At aton ngo mind majaw takiaacharon».*

Io sento (riconosco) che loro mi aiutarono a preparare le pietanze che non sapevo fare:

«noi le abbiamo detto della preparazione dei cibi e ora non ci tiene in conto.

Si vede che lei nasconde ciò, che non vuole far vedere che ha appreso ascoltando.

Così non vuole mostrare che le abbiamo insegnato».

La commozione di Apolonia era sincera e solo in parte scaturita dal timore delle potenziali maledicenze e ritorsioni. La mia insistenza nel tentare di farle cambiare idea sulla coautorialità non solo era recepita come un atto coercitivo, ma rimetteva in discussione la sua storia di accettazione, costellata di atti di coraggiosa e progressiva incorporazione di un paradigma relazionale eterocentrato ed equalitario. Se oggi Apolonia è critica nei confronti del modo in cui sua madre non le ha lasciato alternative, non lo è nei confronti dei paradigmi comunitari. Lo dimostra il fatto che in seguito al disastroso terremoto del 2017, già vedova da molti anni, Apolonia ha realizzato il sogno di vivere in un appezzamento di terra un po' defilato rispetto a dove viveva anni fa con il marito, ossia nel "centro" del villaggio, di fronte al mercato. Inseguendo i ricordi di quando era bambina e a imitazione di sua madre, ha ricominciato dal nulla a costruire un nuovo spazio domestico più appartato (e precario se possibile), in riva alla laguna sud che costeggia il paese, con grandi spazi per coltivare piante, in una casa fatta di incannicciate e tetto in lamiera, all'ombra di alberi, esposta al vento e alle inondazioni stagionali. Una scelta che richiama i principi della «decrescita felice» o della «frugalità come arte del vivere» (Latouche 2007, 2020).



Fig. 6. San Mateo durante l'inondazione del 1981 (foto dell'autrice)

### Un epilogo temporaneo

Oggi Apolonia dichiara di essere felice di cucinare, consapevole di compiere ogni volta un atto pieno di responsabilità e di rispetto verso gli altri:

7.

*Irang at nej netam marangüch.*

*Irang naxix nind müetiw mikwal, minoj, mikwalaats,  
leaw ata xike nind nüet.*

*«Taw maxix» asajüw xik, napak ximeaats*

Fai uguale a ciò che è necessario che si faccia

Rendi saporito ciò che vuoi dare da mangiare ai tuoi figli, a tuo marito, al tuo parentado,

quello che anche io desidero mangiare.

«È venuto molto saporito» mi dicono, e il mio cuore è contento (sono molto contenta)

La scelta della seconda persona riguarda me, ma è come se riportasse le raccomandazioni rivolte a lei che ha ascoltato e fatte sue. Attraverso l'esperienza gustativa copartecipata si costruisce ogni volta il senso della convivenza domestica: essere contente dell'apprezzamento di una pietanza è parte della costruzione del nucleo domestico. Mi spiega di cosa ci sia bisogno per preparare una pietanza saporita e dunque apprezzata:

8.

*Sandiüm nind narang nüeteran*  
*Sandiüm nepants naxix*  
*sayak leaw xike sandiüm... chipin, kants, piid, ajo, cebolla...*  
*Axixay nüeteran ngwa ngwüiy ngo maxix*

Desidero metterci [buona] volontà nel fare da mangiare  
[se] desidero fare un fritto saporito  
metto quello che desidero (mi piace)... pomodori, peperoncino, *epazote*, aglio,  
cipolla...  
[così viene] molto saporito, altrimenti non viene saporito

Perché un piatto sia saporito non bisogna lesinare su quegli ingredienti che rendono gustosa e desiderabile una pietanza. Anche quando si hanno poche risorse, queste devono essere investite in ciò che da sapore. La dimensione sensoriale di una pietanza, al centro delle riflessioni di Abarca (2006), come discorso parte del *empowerment* delle donne messicane e chicane di classe media, qui rientra invece in una logica co-partecipativa ed eterocentrata. La capacità di rendere saporita una pietanza non è un “dono” come per le interlocutrici di Abarca (*Ivi*: 51), ma frutto dell’esperienza gustativa personale incorporata in un atteggiamento eterocentrato di «persona individuale radicalmente relazionale» (Strathern 1988, in Vereni 2021: 29). In questo eterocentrismo, proiettato verso la soddisfazione sensoriale degli altri, sono sintetizzati esperienza soggettiva, desideri personali condivisi, fondazione della convivenza in una cornice non gerarchica (cfr. Vereni 2021: 30). Di fatto non si commenta se una donna sa o non sa cucinare bene e saporito. La competizione su questo piano non sembra entrare tra i parametri comparativi tra donne: ciascuna mette in gioco la propria esperienza pratica (il saper fare) ma soprattutto il proprio “sentire” sedimentato nell’esperienza della relazionalità gustativa condivisa con chi mangia:

9.

*Ngome alombojchay wüx marang üeteran müm montaj.*  
*Meawan müm montaj arangüw nej ndoj ombasüw.*  
*Cada nop nop ajiür ngineay marang maw naxix.*

[Le donne] non vanno a autoincensarsi per come fanno da mangiare.  
Tutte le donne fanno quello che sono capaci di fare.  
Ciascuna di loro sa come fare perché una pietanza venga saporita

Dunque non c'è da stupirsi se Apolonia non sia stata al centro di qualche particolare attenzione dopo la presentazione e distribuzione del libro dedicato alle preparazioni dei cibi, avvenuta a San Mateo in un contesto molto formale, alla presenza di alcune autorità del municipio e dell'INALI, di maestri venuti da San Dionisio e molto pubblico. Non è diventata un punto di riferimento per il villaggio; nessuna ragazza o donna è andata a chiederle consigli culinari. Ma soprattutto, e ciò è positivo, nessuno ha parlato di lei nel bene e nel male. Apolonia dunque aveva ragione: senza il suo nome sul libro, la sua è stata la voce autorevole della collettività.

Apolonia e la sua storia ci restituiscono spaccati del vissuto delle comunità che si pongono traguardi egualitari e della loro lotta contro le potenziali derive autoritarie: non sono solo gli antropologi dunque ad «avere un pregiudizio antigerarchico» (Vereni 2021: 27), ma lo hanno anche (e soprattutto) le numerosissime collettività come quelle ikoots che continuano a coltivarlo pervicacemente.

L'aver tardato tanto nel saldare il mio debito nei confronti del diniego di Apolonia è stato forse determinato da un clima teorico non del tutto favorevole negli ultimi decenni ad affrontare riflessioni che chiamano in causa grandi scenari geo-storico-antropologici, i quali hanno bisogno di «ampie generalizzazioni teoretiche» (Graeber 2006: 123) ma anche di un'etnografia particolarmente micro come ho tentato di proporre. Sono d'accordo con Graeber quando sostiene che benché gli antropologi «siano seduti su un immenso archivio di esperienze umane, di esperimenti politici e sociali per lo più sconosciuti, questo patrimonio di etnografia comparata è visto come qualcosa di vergognoso [...] Viene considerato non tanto come un'eredità comune dell'umanità, bensì come un piccolo segreto da tenere nascosto. [...] Per molti aspetti l'antropologia sembra una disciplina spaventata dal proprio potenziale» (*Ivi*: 121-122).

Se questo lavoro aveva uno scopo restitutorio nei confronti di Apolonia come voce comunitaria inquieta di una società egualitaria, la forza di agire attraverso le parole, riflesso dei suoi vissuti, ha di gran lunga superato i miei obiettivi di partenza, anzi questi ne sono stati quasi sopraffatti, spingendomi a non tenere nel cassetto il patrimonio esperienziale che lei ancora una volta ha avuto la fiducia di affidarmi perché lo offrissi allo sguardo altrui, mostrandone il grande potenziale umano, euristico e analitico per la critica di chi si interroga oggi su potere ed egualianza, potere e dominio contro o fuori o dentro qualche tipo di stato e/o collettività... il debito continua.

## 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: Texas A&M University Press
- Amborn, H. 2021. *Il diritto anarchico dei popoli senza stato*. Milano: Elèuthera.
- Anderson, B. 1991. *Imagined Communities. Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*. London, New York: Verso.
- Ayora-Díaz, S.I. 2012. *Foodscapes, Foodfields and Identities in Yucatán*. New York-Oxford: Berghahn Books.
- Avakian, A.V. & B. Haber (a cura di) 2005. *From Betty Crocker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food*. Amherst: University of Massachusetts Press.
- Bak-Geller Corona, S. & R. Moreno (coords.) 2017. *Recetario coca de Mezcal, Jalisco. Cocina Indígena y Popular*, vol. 77. México: Secretaría de Culturas Populares, Indígenas y Urbana.
- Barclay, H. 2017. *Senza governo. Un'antropologia dell'anarchismo*. Milano: Meltemi.
- Bellantoni, I. 2010. *Lo chef è un dio*. Milano: Feltrinelli.
- Beneduce, R. 2021. Postfazione. Il fecondo raccolto delle eresie. Clastres, Viveiros de Castro e la “magia dello Stato”, in Viveiros de Castro, *L'intempestivo, ancora. Pierre Clastres di fronte allo Stato*, pp. 85-140. Verona: Ombre Corte.
- Boni, S. 2011. *Culture e poteri. Un approccio antropologico*. Milano: Elèuthera.
- Boni, S. 2021. *Orizzontale e verticale. Le figure del potere*. Milano: Elèuthera.
- Buitron, N. & H. Steinmüller, 2020. Les fins de l'egalitarisme, *L'Homme*, 236: 5-44.
- Clastres, P. 1974. *La Société contre l'État: recherche d'anthropologie politique*. Paris: Édition de Minuit.
- Clastres, P. 2013. *L'anarchia selvaggia. Le società senza stato, senza fede, senza legge, senza re*. Milano: Elèuthera.
- Codello, F. 2009. *Né obbedire, né comandare, lessico libertario*. Milano: Elèuthera.
- Counihan, C. 2008. Mexicanas' Public Food Sharing in Colorado's San Luis Valley, *Caderno Espaço Feminino* 19, 1: 31-54.
- Cuturi, F.G. 1997. “Proprio ora, qui ti dico cos’è importante che tu faccia”. Deissi e autorevolezza nei processi di socializzazione huave, *Etnosistemi*, 4, 4: 33-60.
- Cuturi, F.G. 2001. Fare la donna, fare l'uomo. Il genere nelle attività discorsive huave (Oaxaca, Messico), in *Identità di genere nella lingua, nella cultura, nella società*, a cura di F. Orletti, pp. 59-98. Roma: Armando.
- Cuturi, F.G. 2009. *Nüeteran ikoots naw San Mateo del Mar. Ngineay majaraw aran-güch nüeteran / Comida ikoots de San Mateo del Mar. Conocimientos y preparación*, México, Instituto Nacional de Lenguas Indígenas.
- Cuturi, F.G. 2014. L'indigeno in cucina. L'ingrediente segreto del nazionalismo messicano, in *Raccontare di gusto. Arti del cibo e della memoria in America latina e Africa*, a cura di Z.A. Franceschi & V. Peveri, pp. 51- 92. Pisa: Edizioni ETS

- Cuturi, F.G. 2015. Unanimité et multivocité dans la prise de décisions ikoots (Huave; Oaxaca, Mexique), in *Documentation et revitalisation des « langues en danger » Épistémologie et praxis*, a cura di J.L. Léonard & K.J. Avilés González, pp. 162-190. Paris: Michel Houdiard Éditeur.
- Cuturi, F.G. 2017. *El mundo ikoots en el arte de tejer de Justina Oviedo. Jayats mitiüd müüm Justina*. Oaxaca: Carteles Editores.
- Cuturi, F.G. 2019. Qui a peur de l'objectivité? La question de l'arbitraire et de l'ico-nicité dans les pratiques discursive chez les Ikoots de San Mateo del Mar (Oaxaca, Mexique).  *Illuminazioni*, 54: 75-136.
- Cuturi, F.G. 2020. Al di là della svolta botanica. Continuità tra pratiche di vita e di pensiero scientifici e nativi, in *La Natura come soggetto di diritti. Prospettive antropologiche e giuridiche a confronto*, a cura di F.G. Cuturi, pp. 203-270. Firenze: Editpress.
- Cuturi, F.G. & M. Gnerre, 2010. Figuras del paralelismo y “binómios léxicos” de movimiento y desplazamiento en *ombeayiüts* (huave de San Mateo del Mar), in *Figuras mayas de la diversidad*, a cura di A. Monod Becquelin, A. Breton & M.H. Ruz, pp. 157-194. Mérida: UNAM.
- Dalton, M. (ed.) 2000. *Recetario de la costa de Oaxaca. Cocina Indígena y Popular*, Vol. 16, México, CONACULTA.
- Dei, F. & C. Di Pasquale (a cura di) 2017. *Stato, violenza, libertà. La “critica del potere” e l’antropologia contemporanea*. Roma: Donzelli Editore.
- De la Cadena, M. 2010. Indigenous Cosmopolitics in the Andes: Conceptual Reflections Beyond ‘Politics’. *Cultural Anthropology*, 25, 2: 334-370.
- Descola, P. 2005. *Par-delà nature et culture*. Paris: Editions Gallimard.
- DeVault, M.L. 1991. *Feeding the Family: The Social Organization of Caring As Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press.
- 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* 1: 35-61.
- Finnis, E. 2012. *Reimagining Marginalized Food: Global Processes, Local Places*. Tucson: University of Arizona Press.
- Flores Ulloa, J. 2012. ¡Mucho gusto! Gastronomía y turismo cultural en el Istmo de Tehuantepec. Oaxaca: Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Oaxaca.
- Gálvez, A. 2018. *Eating NAFTA Trade, Food Policies, and the Destruction of Mexico*. Berkeley: University of California Press.
- Graeber, D. 2001. *Toward an Anthropological Theory of Value. The False Coin of Our Own Dreams*. New York: Palgrave.
- Graeber, D. 2006. *Frammenti di antropologia anarchica*. Milano: Elèuthera.
- Gruzinski, S. 2018. *La macchina del tempo. Quando l'Europa ha iniziato a scrivere la storia del mondo*. Milano: Raffaele Cortina Editore.

- Iturriaga, I. 2010. Reflexiones sobre la cocina tradicional mexicana y la Unesco, in *Archipiélago*, pp. 57-59.
- Iturriaga, J.N. 2003. El trabajo de equipo en la colección de recetarios de cocina indígena y popular de México. [https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/cuadernos/cuaderno7\\_3\\_4.php](https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/cuadernos/cuaderno7_3_4.php), [02/12/2022].
- Koensler, A. 2019. Produzione, politica, attivismo, in *Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali*, a cura di A. Koensler & P. Meloni, pp. 95-176. Roma: Carocci.
- Juárez López, J.L. 2008. *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. México: CONACULTA.
- Latouche, S. 2007. *La scommessa della decrescita*. Milano: Feltrinelli.
- Latouche, S. 2022. *L'abbondanza frugale come arte di vivere*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Lucio López, C.F. 2016. *Conflictos socioambientales, derechos humanos y movimiento indígena en el Istmo de Tehuantepec*. Zacatecas: UAZ.
- Lucio López, C. 2019. El corredor Eólico del Istmo y los vientos de resistencia. Los casos de Unión Hidalgo y de San Dionisio del Mar, in *Despojo, conflictos socioambientales y alternativas en México*, a cura di D. Tetreault, C. McCulligh & C. Lucio, pp. 141-172. México: Universidad Autónoma de Zacatecas, Miguel Ángel Porrúa.
- Malighetti, R. & M. Tassan 2014. Cittadinanze ambientali, *AM*, 34-36: 53-55.
- Marchionatti, R. 2013. La riflessione sulla libertà selvaggia di Pierre Clastres, P. in Clastres *L'anarchia selvaggia. Le società senza stato, senza fede, senza legge, senza re*, pp. 7-24. Milano: Elèuthera.
- Martínez Luna, J. 2016. *Textos sobre el camino andado. Eso que llaman comunalidad y más. Tomo II*. Oaxaca: Carteles Editores.
- Mauriello, M. & G Cottino (eds.) 2022. Feeding Genders. Introduction. *Anthropology of Food*, pp. 1-10.
- Micarelli, G. 2018. Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes. *Revista Colombiana de Antropología*, 54, 2: 119-142.
- Millán, S. 2007. *El cuerpo de la nube: Jerarquía y simbolismo ritual en la cosmovisión de un pueblo huave*. México D.F.: INAH.
- Montesi, L. 2022. *Almajier asukr*: diabetes, vulnerabilidades estructurales y modernidad mórbida entre los ikojts de San Dionisio del Mar, in *Los huaves en el tecnoceno. Disputas por la naturaleza, el cuerpo y la lengua en el México contemporáneo*, a cura di F. Zanotelli & L. Montesi, pp. 209-226. Firenze-México: Editpress-INAH.
- Pagès, D. 2017. Figures du Chef Cuisinier Première partie: de la créativité culturelle à l'engagement sociétal et public, in *Quaderni: Communication, Technologies, Pouvoir*, 94: 75-90.
- Praz, R. 2022. En el cruce de los flujos. Territorialidad y corporeidad en San Francisco del Mar, in *Los huaves en el tecnoceno. Disputas por la naturaleza, el cuerpo y la lengua en el México contemporáneo*, a cura di F. Zanotelli & L. Montesi, pp. 189-208. Firenze-México: Editpress-INAH.

- Sahlins, M. 2002. *Waiting for Foucault, Still*. Chicago: Prickly Paradigm Press.
- Staid, A. 2018. *Contro la gerarchia e il dominio. Potere, economia e debito nelle società senza stato*. Milano: Meltemi.
- Strathern, M. 1988. *The Gender of the Gift: Problems with Women and Problems with Society in Melanesia*. Berkeley: University of California Press.
- Suárez Navaz, R.A. & L.S. Hernández Castillo (a cura di) 2008. *Descolonizando el feminismo. Teorías y prácticas desde los márgenes*. Madrid: Cátedra.
- Tallè, C. 2019. *Tiül miiüt, tiül mindek mixejchiüts. En la tierra y en las lagunas de nuestros antepasados. Atlas de los nombres de lugares de los ikoots de San Mateo del Mar (Oaxaca)*, Secretaría de Cultura, INALI, México
- Tallè, C. 2020. Le rivendicazioni territoriali dei nativi: diritti alle terre o diritti delle terre? Progetti per il futuro del Pianeta, in *La Natura come soggetto di diritti. Prospettive antropologiche e giuridiche a confronto*, a cura di F.G. Cuturi, pp. 289-318. Firenze: Editpress.
- Tallè, C. 2022. Convivir con una tierra de agua y viento, entre comunalidad, resistencia y enajenación in *Los huaves en el tecnoceno. Disputas por la naturaleza, el cuerpo y la lengua en el México contemporáneo*, a cura di F. Zanotelli & L. Montesi, pp. 129-152. Firenze-México: Editpress-INAH.
- Terray, E. 1989. Une nouvelle anthropologie politique?, *L'Homme*, 29, 2: 5-29.
- Timoty, D.J. (ed.) 2016 *Heritage Cuisine, Traditions, Identities and Tourism*. New York: Routledge.
- Vereni, P. 2017. Catene d'amore, ovvero la statalità del male, in *Stato, violenza, libertà. La "critica del potere" e l'antropologia contemporanea*, a cura di F. Dei & C. Di Pasquale, pp. 175-190. Roma: Donzelli.
- Vereni, P. 2021. *Arcana imperii e le semplificazioni radicali del reale. Una introduzione*, *Rivista di Antropologia Contemporanea*, 2, 1: 9-33.
- Viveiros de Castro, E. 2016. *Os involontários da Pátria*, n-1edicoes.org.
- Viveiros de Castro, E. 2021. *L'intempestivo, ancora. Pierre Clastres di fronte allo Stato*. Verona: Ombre Corte.
- Weismantel, M. 1998. Viñachina: hacer guaguas en Zumbagua, Ecuador, in Gente de carne y hueso. Las tramas de parentesco en los Andes, D. Arnold (ed.), pp. 83-96. La Paz: ILCA/CIASE.
- Zanotelli, F. 2014. Green Economy. *AM*, 34-36: 86-88.
- Zanotelli, F. 2016. Il vento (in)sostenibile: Energie rinnovabili, politica e ontologia nell'Istmo di Tehuantepec, Messico. *ANUAC*, 5, 2: 159-194.
- Zanotelli, F. & C. Tallè 2019. The Political Side of the Landscape: Environmental and Cosmological Conflicts from the Huave Point of View, in *Dwelling in Political Landscape: Contemporary Anthropological Perspectives*, a cura di A. Lounela, E. Berglund & T. Kallinen, pp. 110-133. Helsinki: Studia Fennica Anthropologica.
- Zanotelli, F. & L. Montesi (coords.) 2022. *Los huaves en el tecnoceno. Disputas por la naturaleza, el cuerpo y la lengua en el México contemporáneo*. Firenze-México: Editpress-INAH.

Zárate Toledo, E. & J. Fraga 2016. La política eólica mexicana: Controversias sociales y ambientales debido a su implantación territorial. Estudios de caso en Oaxaca y Yucatán, *Trace CEMCA*, 69: 65-95.

Zárate Toledo, E., Patiño R. & J. Fraga 2019. Justice, social exclusion and indigenous opposition: A case study of wind energy development on the Isthmus of Tehuantepec, Mexico. *Energy Research & Social Science*, 54: 1-11.



# *No podemos olvidarnos del monte<sup>1</sup>*

## Precarietà territoriale e insicurezza alimentare nel Chaco salteño (Argentina)

CHIARA SCARDOZZI

*Centro Studi Cibo e Alimentazione (Università degli Studi di Napoli "L'Orientale")*

### Riassunto

*Il contributo riflette criticamente sul vincolo tra insicurezza territoriale e alimentare a partire da una ricerca etnografica di lungo periodo nella regione del Chaco argentino, una delle aree più deforestate al mondo per la produzione di commodities agro-industriali destinate ai mercati asiatici ed europei. Basandomi specificamente sui dati raccolti nella provincia di Salta, analizzo in che modo l'espansione della frontiera agricola, distruggendo el monte (foresta), impedisce l'accesso e la produzione di alimenti delle società indigene a maggioranza Wichí della zona presa in esame, divenute il bersaglio privilegiato di numerose politiche assistenzialiste, volte a risolvere la "crisi alimentare" dei gruppi locali agendo sui sintomi – la mancanza di cibo – invece che sulle cause – la precarietà territoriale e il deterioramento ambientale.*

**Parole chiave:** Chaco argentino; sicurezza alimentare; estrattivismo; deforestazione; territori indigeni; corpo; ecofemminismo.

### *No podemos olvidarnos del monte*

### Territorial precariousness and food insecurity in the Chaco salteño (Argentina)

*The contribution critically reflects on the link between territorial and food insecurity starting from a long-term ethnographic research in the Argentine Chaco region, one of the most deforested areas in the world for the production of agro-industrial commodities destined to Asian and European markets. Based specifically on the data collected in the province of Sal-*

<sup>1</sup> Non possiamo dimenticarci della foresta.

*ta, I analyze how the expansion of the agricultural frontier, destroying el monte (the forest), prevents the access and food production of indigenous societies (with a majority Wichi) of the area under consideration. Those groups has become the privileged target of numerous welfare policies, aimed at resolving the “food crisis” by acting on the symptoms – the lack of food – instead of on the causes – territorial precariousness and environmental deterioration.*

**Keywords:** Gran Chaco; Argentina; food security; extractivism; deforestation; indigenous territories; body; ecofeminism.

È poi tanto paradossale sostenere che i cacciatori, a dispetto della loro assoluta povertà, hanno economie opulente? [...] Se ora si definiscono poveri questi popoli, e “scarse e incerte” le loro risorse, ciò è forse un indice della condizione aborigena o della violenza coloniale?

(Marshall Sahlins 1980: 15-21)

## Deforestazione e denutrizione nel Chaco salteño

Da quasi un secolo le società native del Chaco salteño attraversano una transizione alimentare con importanti conseguenze in termini di malnutrizione<sup>2</sup>. La progressiva perdita territoriale, causata da diversi e ininterrotti processi di colonizzazione, ha limitato la mobilità caratteristica dell'economia fondata sulla caccia, la pesca, la raccolta di frutti selvatici e l'orticoltura incipiente, minacciando la sovranità e la sicurezza alimentare. Questo processo si è drasticamente aggravato nelle ultime tre decadi, a causa dell'espansione indiscriminata della frontiera agro-estrattiva attraverso la deforestazione per la produzione di soia transgenica e l'allevamento bovino (Scardozzi 2022).

La Provincia di Salta, dove ho sviluppato la parte più consistente della ricerca etnografica che fa da sfondo a questo contributo, è la principale zona di espansione agraria dell'Argentina e la seconda più deforestata del paese per la conversione del suolo destinato all'agricoltura di grande scala e alla produzione di bestiame. In un solo decennio (2007-2017) ha perso

---

<sup>2</sup> Secondo le definizioni elaborate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, per malnutrizione si intende uno stato di squilibrio, a livello cellulare, fra il rifornimento di nutriente e di energia – troppo scarso o eccessivo – e il fabbisogno del corpo per assicurare il mantenimento, le funzioni, la crescita e la riproduzione. La malnutrizione include sia l'eccesso che il difetto nell'assunzione dei nutrienti necessari.

complessivamente più di 750.000 ettari di bosco nativo, più del 20% del totale, classificandosi tra le aree maggiormente deforestate al mondo<sup>3</sup>.

La perdita irreversibile della superficie boschiva, oltre a distruggere la biodiversità, fa aumentare drasticamente le temperature caratteristiche di questa area semi-arida; i periodi di siccità si prolungano, aumentano le inondazioni e le scarse riserve idriche si ritirano. A questo si sommano i danni causati dall'impiego di agrochimici (fertilizzanti e pesticidi) per la coltivazione della soia transgenica, con la conseguente contaminazione di suolo, acqua e aria. Mentre gli alimenti scarseggiano in qualità e quantità, aumentano le disuguaglianze, la povertà<sup>4</sup> e la precarietà delle condizioni di vita che definiscono questa zona dell'Argentina come una delle più vulnerabili del paese in termini socio-economici (INDEC 2015).

In questo senso, la mancanza di cibo e acqua, lungi dall'essere una caratteristica naturalmente intrinseca della regione o dei modi di produzione e delle economie native, emerge come prodotto della relazione asimmetrica tra Stato, mercato e società indigene e, come affermato da James Vernon «la categoria della fame diviene un luogo critico per ripensare a come emergono e funzionano le forme di governo e l'arte di governare» (Vernon 2007: 3, traduzione propria).

In questa mia analisi, certamente parziale, considerare la dimensione territoriale dei problemi alimentari è di fondamentale importanza, perché sebbene oggi cibi diversi siano stati incorporati in modo eterogeneo nelle consuetudini alimentari della maggioranza dei gruppi della zona, soprattutto come effetto dei sussidi statali, le possibilità di nutrirsi e di affrontare momenti critici di scarsità alimentare e idrica, restano prevalentemente vincolate alla conoscenza e alla disponibilità di specie animali e vegetali che popolano la foresta e il fiume<sup>5</sup>.

La difesa di questi ambiti vitali è alla base dei diversi movimenti di rivendicazione che a partire dagli anni Ottanta del Novecento lottano per il riconoscimento effettivo del diritto alla terra e i territori storicamente abitati, costantemente violati dai numerosi processi estrattivi che si alternano

<sup>3</sup> Dati pubblicati dal Proyecto de Monitoreo de Desmontes de la Región Chaqueña: <http://monitoreodesmonte.com.ar/>

<sup>4</sup> L'industria della soia non genera posti di lavoro, dal momento che il ciclo di produzione è portato avanti attraverso macchine agricole.

<sup>5</sup> Per una trattazione specifica relativa all'etnobotanica e dell'alimentazione dei gruppi chaqueños si rimanda alle opere di Arenas (2003; 2012), Suarez (2014), Torres, Santoni & Romero (2007).

e sovrappongono generando una multiterritorialità conflittuale, in cui attori portatori di interessi diversi si contendono la terra e l'uso delle risorse. Questa dinamica di espropriazione è consentita e esasperata dall'insicurezza giuridica che caratterizza la maggior parte delle comunità indigene presenti nella zona<sup>6</sup>, composte in prevalenza da gruppi Wichi<sup>7</sup>, nonostante i diritti indigeni alla terra siano stati riconosciuti dalla Costituzione Nazionale e da una legge, la 26.160, emanata nel 2006 per rispondere urgentemente all'*escalation* di conflitti tra imprese e gruppi locali, che stavano avendo luogo principalmente a causa dell'accaparramento della terra<sup>8</sup>.

La debilitazione della sovranità eco-territoriale impedisce quindi l'esercizio pieno della “sovranità alimentare” intesa qui nel senso definito a metà degli anni Novanta dalla Via Campesina (1996)<sup>9</sup>, la quale propone di considerare l'alimentazione a partire dalle sue connotazioni eminentemente politiche, stabilendo una connessione diretta tra il diritto alla terra

---

<sup>6</sup> Con il termine “comunità indigene” mi riferisco ad insediamenti di dimensioni variabili definiti giuridicamente “comunità” in base al valore legale del concetto, come stabilito nella Costituzione Argentina riformata nel 1994. La Costituzione riconosce la pre-esistenza etnica e culturale dei popoli indigeni presenti sul territorio nazionale, la personalità giuridica delle sue comunità e il possesso e proprietà comunitaria delle terre che tradizionalmente occupano e regola la distribuzione di altre terre adatte e sufficienti allo sviluppo umano (art. 75 inc. 17).

<sup>7</sup> Tradizionalmente classificati secondo criteri etno-linguistici come *Wichi* (Mataco), *Iywaja* (Chorote), *Niwakle* (Chulupí) – gruppo linguistico mataguayo –, *Komlek* (Toba) – gruppo linguistico guaycurú – *Tapy'y* (Tapiete) – gruppo linguistico tupí-guaraní. Il gentilizio etero-attribuito *Mataco*, usato fino agli anni Novanta del Novecento nella letteratura antropologica classica, è caduto in disuso per le sue connotazioni dispregiative e discriminatorie. Cfr: Alvarsson 1988; Braunstein 1990; Métraux 1956.

<sup>8</sup> Ley nacional 26160 de relevamiento territorial de Comunidades Indígenas, <https://www.argentina.gob.ar/derechoshumanos/inal/ley26160>.

<sup>9</sup> È importante ricordare che quella proposta dalla Via Campesina è stata storicamente la prima definizione di sovranità alimentare, elaborata in seno ad un movimento sociale in aperto contrasto con le politiche ereditate dalla Rivoluzione Verde, che trasferiva al settore agricolo i principi dello sviluppo industriale attraverso la promozione di un'agricoltura altamente meccanizzata, l'uso di input chimici e sementi geneticamente modificati. La Via Campesina è una coalizione internazionale nata in Belgio nel 1993 che, a livello globale, include organizzazioni contadine, pastori, pescatori, piccoli e medi agricoltori, lavoratori agricoli senza terra e migranti, donne rurali e comunità indigene. Tra i suoi obiettivi oltre alla sovranità alimentare e in diretta connessione con la stessa, vi sono la difesa della biodiversità, la giustizia e la sostenibilità climatica, l'equità commerciale, sociale e di genere.

e l'accesso ad una alimentazione sana e culturalmente adeguata delle popolazioni rurali e indigene su scala globale.

In questa prospettiva la “sicurezza alimentare”, e di riflesso l'insicurezza, sono strettamente vincolate all'autonomia territoriale che rende possibile l'accesso e la produzione di alimenti, immaginando il diritto ad una alimentazione adeguata come diritto collettivo e non individuale.

Il proposito di questo contributo è quindi quello di tracciare etnograficamente la connessione tra cibo e potere a partire dalla privazione del primo per effetto del secondo, e ricollocare criticamente l'attuale “crisi alimentare” del Chaco salteño all'interno di un *continuum* storico in cui gli estrattivismi neo-coloniali (Gudynas 2015; Svampa 2019), caratteristici della contemporaneità, rappresentano una forma intensificata e attualizzata di conquista territoriale e controllo delle risorse, della terra e delle popolazioni.



Fig. 1. Finca *La Frontera*, recinzione perimetrale, Chaco salteño, 2011 (foto dell'autrice)

### Esperienze di ricerca partecipativa fra sovranità territoriale e alimentare

Le riflessioni qui raccolte scaturiscono da un'esperienza di ricerca iniziata nel 2009, e attualmente in corso, in una estesa area del Chaco salteño, rivendicata da numerose collettività indigene riunite formalmente nella

Asociación de Comunidades Aborígenes Lhaka Honhat<sup>10</sup> (Carrasco & Ziemermann 2006; Carrasco 2009; Scardozzi 2013) che dagli anni Ottanta del Novecento stavano portando avanti un complesso processo di riconoscimento di un'area approssimativa di più di 400.000 ettari al Nord Est di Salta, nel Dipartimento Rivadavia, lungo il corso del fiume Pilcomayo.

Attraverso un processo di mappatura partecipata (Scardozzi 2013; 2015; 2018), le diverse comunità avevano avuto modo di dimostrare l'esistenza di approssimativamente 9.000 punti di uso tra siti di caccia, pesca, raccolta di miele, legna, argilla, frutti selvatici, antichi e nuovi cimiteri, luoghi sacri, distribuiti nel territorio rivendicato, dimostrandone l'occupazione tradizionale e l'importanza dell'uso molteplice e diversificato delle sue risorse per l'alimentazione, la medicina, la costruzione delle case, la trasmissione della conoscenza e della storia dei differenti gruppi.

L'evidenza della mappa sovvertiva il consolidato stereotipo diffuso negli ambiti ufficiali e nel senso comune secondo il quale gli abitanti nativi della regione *ya no son los indios de antes, ya no cazan*. Secondo questa prospettiva gli indigeni non avrebbero bisogno della terra perché non la usano, una logica doppiamente violenta, evidentemente funzionale a delegittimare le rivendicazioni e a non restituire i territori tradizionali, che se da una parte essenzializza gli indigeni riconducendoli a un ideale modello di “selvaggismo”, un prototipo di cacciatore e raccoglitore neolitico di cui quello attuale costituirebbe una degenerazione, dall'altra lo rendono oggetto passivo, bisognoso e ricettore di qualsiasi tipo di modello di sviluppo eteroprodotto<sup>11</sup>.

<sup>10</sup> Lhaka Honhat nell'idioma Wichi significa “Nostra Terra”. Il nome era stato scelto dai fondatori dell'organizzazione da una lato per enfatizzare il carattere collettivo dell'appartenenza alla terra, in contrasto con l'idea di proprietà privata; dall'altro per dare rilevanza alla vocazione espressamente inclusiva e interetnica del movimento, formato da una maggioranza Wichi, e da gruppi Toba, Chorote, Chulupì e Tapete.

<sup>11</sup> Gli stereotipi diffusi nell'ambito dello sviluppo e degli aiuti umanitari, sono caratteristici della maggior parte delle politiche pubbliche e degli interventi destinati ai gruppi nativi presenti nell'attuale territorio argentino. I referenti delle organizzazioni indigene rivendicano infatti maggiore protagonismo nell'elaborazione di interventi diretti alle comunità, per garantirne una maggiore efficacia, coinvolgimento e impatto a lungo termine. Sono ormai numerose le ricerche antropologiche che in diverse aree dell'America Latina hanno messo in luce criticità e conseguenze dei fenomeni associati al cambiamento programmato e il disallineamento tra logiche, politiche e modelli di sviluppo, da una parte, e realtà e gruppi locali, dall'altra (cfr. Acosta 2000; Colajanni & Mancuso 2008; Viola 2000). Per una panoramica attuale sui processi di sviluppo nel Gran Chaco si rimanda al recente lavoro a cura di Hirsch, Canova, e Biocca (2021).

Come ben sottolinea Giovanna Micarelli in un contributo che analizza le connessioni possibili tra sovranità alimentare e territoriale nell'Amazzonia colombiana: «le lotte di resistenza contro l'accaparramento dei beni comuni non sono semplicemente lotte per le risorse, sono lotte di senso: il senso della relazione tra esseri umani e natura, della partecipazione democratica e l'autonomia, del benessere e la dignità.» (2018: 125, traduzione propria). In questa prospettiva il diritto all'alimentazione acquisisce senso se pensato in termini collettivi e all'interno dell'intima relazione che si stabilisce tra sovranità alimentare, diritto ai beni comuni e le forme locali di concepire ed esercitare la sovranità territoriale (*Ivi*:122). È quindi lo stesso concetto di *sovranità* ad essere messo in discussione a partire da logiche non dualiste (umani/natura, soggetto-oggetto) che si distanziano dalla nozione classica dello Stato nazione.

Nei movimenti di rivendicazione dunque la terra, il *monte*, il fiume e tutte quelle che consideriamo “risorse naturali”, non sono difesi soltanto come mezzi di produzione, superfici fisiche per il sostentamento, ma secondo un modello relazionale di socialità possibili intessute tra agenti umani e non umani (De La Cadena 2010; Echeverri 2004; Ingold 1996; 2000; Micarelli 2018; Tallé 2020b). In questo senso il territorio, al di là del suo riconoscimento giuridico, anche quando è demarcato, non si definisce per le frontiere e i limiti (come invece è per i territori degli Stati nazionali o per le estese proprietà private dove si produce la soia o si allevano gli animali destinati al consumo umano) ma per marcatori geografici che condensano spazio e tempo e segnano le relazioni dei gruppi con l'ambiente e i beni comuni, intessendo una trama territoriale densa, parzialmente manifesta nella toponomastica in cui si esplicitano i sistemi di conoscenza nativi, «inseparabili dalle pratiche linguistiche e senso-motorie e sempre geo-situati nei territori» (Tallé 2020a: 50).

I dati qui presentati sono il risultato di osservazioni di campo, interviste, colloqui informali, partecipazione a riunioni e assemblee delle organizzazioni e istituzioni coinvolte nel processo di riconoscimento e regolarizzazione territoriale che ha costituito la parte iniziale della mia esperienza etnografica. A questa prima e prolungata fase di ricerca condotta nell'area rivendicata, ha fatto seguito, a partire dal 2020, una seconda parte dedi-

---

L'antropologo argentino Luis María De La Cruz, in modo specifico, si è occupato della «drammatica confusione» (1997: 12) nei vincoli tra organismi e agenti dello sviluppo e i gruppi *Wichí* oggi presenti nel Chaco argentino.

cata specificamente ai temi e problemi inerenti l'alimentazione, condotta nell'ambito del progetto di Ricerca Azione Partecipativa (RAP) *Por una alimentación debida: estrategias para contribuir a la seguridad y soberanía alimentaria y nutricional desde un abordaje participativo para la efectivización del derecho a una alimentación saludable en el Chaco Salteño*<sup>12</sup>. La fase iniziale di questa nuova ricerca ha coinciso con il dilagare della pandemia da Covid-19 che ha impedito per un lungo periodo l'accesso al campo, una distanza che è stata parzialmente colmata facendo ricorso alla *digital ethnography*, nei casi in cui era praticabile: sono state condotte alcune interviste online con il personale medico attivo nell'unico ospedale presente nel Municipio di Santa Victoria Este (Dipartimento Rivadavia), e con i rappresentanti di alcune istituzioni governative operanti in terreno, sui problemi connessi all'alimentazione e sulle possibili strategie per arginarli. Tra giugno e luglio del 2022 ho avuto la possibilità di tornare finalmente sul campo, ampliarlo e dare maggiore consistenza etnografica alle riflessioni che avevano portato all'ideazione di questo progetto di ricerca, in collaborazione con alcuni ricercatori argentini afferenti principalmente all'ambito dell'agronomia critica e dell'agroecologia<sup>13</sup>, mossi da alcuni interrogativi comuni e dal desiderio di dare vita ad un'indagine che potesse avere delle ricadute significative in termini di politica pubblica, attraverso il coinvolgimento diretto delle comunità maggiormente vulnerabili, distribuite nei Dipartimenti di Rivadavia, San Martín e Orán<sup>14</sup>. Questa grande area, dove risiede la maggioranza della popolazione indigena della Provincia, è la più

---

<sup>12</sup> “Per una alimentazione dovuta: strategie per contribuire alla sicurezza e sovranità alimentare attraverso un metodo partecipativo per l'implementazione del diritto ad una alimentazione salutare nel Chaco salteño”. Il progetto è stato finanziato nel 2021, nell'ambito del programma nazionale “Argentina contra el Hambre”, promosso dal Ministero della Scienza, Tecnologia e Innovazione (MINCyT), in collaborazione con il Ministero di Sviluppo Sociale della Nazione e il Consiglio Nazionale di Coordinamento delle Politiche Sociali. Nel 2021, il progetto ha ricevuto la menzione speciale per l'ideazione e la strutturazione nell'ambito del premio annuale della Società Italiana di Antropologia Applicata.

<sup>13</sup> Colgo qui l'occasione per ringraziare Ziromara Garzón (Universidad de Luján), Gaston Godoy Garraza (Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar Región NOA), Juan Pearson (Subsecretaría de Agricultura Familiar – SAF) e Álvaro Penza (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria), con i quali il progetto è stato ideato e scritto.

<sup>14</sup> La ricerca è condotta in cinque Municipi del Chaco salteño: Santa Victoria Este, Tartagal, Rivadavia Banda Norte, Rivadavia Banda Sur, Embarcación.

danneggiata dalla deforestazione, vi si registrano livelli di povertà estrema e la mortalità infantile è duplicata rispetto al resto della provincia.

Come avrò modo di illustrare, dopo decenni di assenza statale, l'area è divenuta il bersaglio privilegiato di numerose politiche assistenzialiste, volte a risolvere la “crisi alimentare” delle popolazioni indigene agendo sui sintomi – la mancanza di cibo – invece che sulle cause – la precarietà territoriale e la degradazione ambientale. Uno degli obiettivi di questo progetto di ricerca partecipativa è comprendere in quali modi è percepita e affrontata la scarsità e quali soluzioni possono essere elaborate collettivamente per arginarla e superare i momenti critici in modo appropriato.

Nella mia analisi la concezione di “identità indigena”, l' *indigeneità*, è pensata come contingenza e processualità storica (De La Cadena & Starn 2010), e non come essenza e realtà intatta; di conseguenza l'idea di “territorio indigeno” non è inteso come “entità naturale” ma come prodotto di quelli che l'antropologo brasiliano Joao Pacheco de Oliveira (2018) ha definito “processi di territorializzazione”, intesi come «complessi processi politici, che si verificano su varie scale e sono guidati da attori portatori di interessi e ideologie distinti e persino contraddittori» (Pacheco De Oliveira 2018: p. 7, traduzione propria). In questo senso gli attuali territori indigeni dell'area presa in esame rappresentano realtà eterogenee che dal punto di vista fisico e geografico sono il risultato di differenti e ininterrotti processi di negoziazione, conflitto, subordinazione o resistenza a processi di colonizzazione che iniziano approssimativamente dalla seconda metà del XIX Secolo, quando i nascenti Stati moderni in fase di consolidamento (Argentina, Bolivia e Paraguay) iniziano a contendere la regione attraverso meccanismi diversificati ma accomunati da molteplici forme di sfruttamento industriale della terra, delle risorse naturali e delle popolazioni native<sup>15</sup>. Tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo, la delimitazione delle frontiere nazionali, la guerra del Chaco, l'insediamento di colonie agro-pastorali (Scardozzi 2020), l'arrivo dei missionari (Scardozzi 2021), il graduale sviluppo di infrastrutture (Trinchero & Belli 2010), ridisegnano la geografia nativa chaqueña imponendo un controllo politico ed economico dello spazio che riconfigura e riduce progressivamente le territorialità indigene fondate sulla mobilità stagionale caratteristica dell'economia di caccia, pesca, raccolta e orticoltura.

---

<sup>15</sup> Si veda a questo proposito, il recente lavoro a cura di Córdoba, Bossert, Richard (2015) che mette a confronto le diverse realtà delle *enclaves industrielles* nelle cosiddette “terre basse” (Amazzonia, Chaco e Chiquitanía) del Sud America.



Fig. 2. Deforestazione per mezzo di incendi, Provincia di Salta, 2012 (foto dell'autrice).

### *El monte: spazio fisico di approvvigionamento e sistema di conoscenza*

Per chi non abitava le sue terre e le sue foreste, per chi non era “di casa”, il Gran Chaco è stato, prima di ogni altra cosa, un ambiente ostile, rimanendo uno degli ultimi spazi del continente latinoamericano sotto il controllo indigeno ad essere conquistato. Il mistero che avvolgeva questa grande pianura semi-arida iniziava dal suo nome; secondo una delle più antiche fonti scritte che ne fanno menzione, quella del missionario gesuita Padre Pedro Lozano<sup>16</sup>, l’etimologia della parola Chaco andava ricercata nella parola quechua “Chacu”, usata per descrivere le moltitudini di animali cacciati dai gruppi nativi della zona e, per analogia, gli stessi cacciatori<sup>17</sup>.

Il Pilcomayo, uno dei due più grandi fiumi che la attraversano, grazie al suo corso innavigabile, fece fallire tutti i tentativi di esplorazione<sup>18</sup> e

<sup>16</sup> Intitolata “Descripción Corográfica del Chaco Gualamba”, pubblicata a Córdoba nel 1733.

<sup>17</sup> Scrive Lozano: «Su etimología indica la multitud de las naciones que pueblan esa región. Cuando salen a cazar los indios y juntan de varias partes las vicuñas y guanacos, aquella muchedumbre junta se llama Chacu, en lengua quechua, que es la general de Perú, y por ser multitud de naciones las que habitan las tierras referidas, la llamaron a semejanza de aquella junta, Chacu, que los españoles han corrompido en Chaco» (1941: 2).

<sup>18</sup> Per una rassegna delle esplorazioni si rimanda all’opera di Gordillo e Leguizamón (2002).

quest'area del Chaco e le sue genti rimasero per lungo tempo un'incognita sulla quale vennero proiettati i peggiori incubi dell'immaginario europeo: una terra diabolica<sup>19</sup> abitata da tribù infedeli, mangiatori di carne umana (Lozano 1941), uno spazio selvaggio, una natura indomita nelle fonti ufficiali e nelle narrazioni di esploratori, missionari e militari.

È proprio la fitta foresta sub-tropicale, localmente denominata *monte*, che nelle testimonianze contemporanee degli abitanti nativi della regione, appare come un rifugio sicuro che per lungo tempo avrebbe protetto la gente indigena dai pericoli e dagli attacchi esterni, dando loro nutrimento e riparo.

«*El monte nos escondió*» mi dice Manuel durante una conversazione nella Comunidad Indígena Cañaveral II, nel corso della ricerca etnografica del 2010. Manuel si autodefinisce Wichí; grazie ad una borsa di studio aveva avuto la fortuna di studiare scienze ambientali all'Università di Salta e aveva sviluppato una visione nitida e informata della storia locale. Parlando del *monte*, nella sua lingua chiamato *tahñí*, cerca di trasmettermi l'importanza di questo ambito vitale in un modo capace di condensare scientificità e mitologia, concretezza e astrazione. Rileva le profonde trasformazioni delle forme di vita della sua gente, sottolineando in modo particolare i cambiamenti avvenuti con la sedentarizzazione progressiva:

Cuando la gente se movía estábamos muy unidos, teníamos el cacique y todos alrededor entonces. El cacique se movía y lo mismo era el chaman. Primero mandaban a uno a recorrer en que estado estaba las cosas, y esto volvía o no volvía. Entonces iba este, el mensajero, veía si la tierra estaba buena, si tenía alimentos, a buscar agua. Y cuando tenía todo listo iban ellos. Entonces llegaban, armaban su chozita y ya sabían dónde quedaba el agua, la miel, todo ya tenían listo, preparado. Y así se movían<sup>20</sup>.

---

<sup>19</sup> Sulla produzione dell'immaginario demoniaco associato alla regione chaqueña si rimanda alle opere degli antropologi argentini Hector Hugo Trinchero (2000) e Gastón Gordillo (2006).

<sup>20</sup> «Quando la gente si muoveva eravamo molto uniti, avevamo il cacique e quindi tutti intorno [a lui]. Il cacique si muoveva e lo stesso era per lo sciamano. Per prima cosa mandavano una persona a perlustrare in quale stato stavano le cose e questo tornava o non tornava. Quindi questo, il messaggero, andava e vedeva se la terra era buona, se aveva alimenti, [andava] a cercare acqua. E quando tutto era pronto andavano gli altri. E quindi arrivavano, costruivano il loro rifugio e già sapevano dove stava l'acqua, il miele, tutto era pronto, preparato. E così si muovevano». Comunità Indígena Cañaveral II, Municipio Santa Victoria Este (Salta), 2010.

Le parole di Manuel invitano a riflettere su quanto l'approvvigionamento delle risorse alimentari e idriche fosse indissolubilmente associato al movimento e strettamente connesso con l'organizzazione sociale e politica dei gruppi che divisi in bande di piccole dimensioni, guidate da un capo guerriero e uno sciamano, basavano la loro esistenza comunitaria sulla differenziazione delle tecniche per procacciarsi alimenti e sulla redistribuzione degli stessi attraverso la reciprocità diffusa (Gordillo 2006; Palmer 2005).

La scarsità periodica di alcuni alimenti era affrontata principalmente attraverso la loro conservazione (affumicazione, essiccazione, fermentazione) e lo spostamento in luoghi differenti per assecondare i cicli stagionali di rigenerazione delle risorse che garantivano la disponibilità di prede e di nutrienti di diverso tipo durante tutto l'anno.

La complessa gestione del *monte*, la convivenza con i suoi ritmi e i suoi pericoli, è espressa con sapienza dalle parole di Francisco, anziano coordinatore di Lhaka Honhat:

El monte sirve para refugiarse cuando hay peligro. Por eso no se formaban [...] comunidades grandes, sino grupitos nomás. Como había mucho monte, mucho pasto, mucho cañaverales, entonces cuando hay peligro entran ahí y después se juntan en otro lado. [...] Había mucho control, control en el matrimonio. Por ejemplo a la mujeres quedaba prohibido casarse con un hombre antes de los treinta años. Veinte años, veinticinco años todavía no puede buscarse marido. Los hombres lo mismo. Se controlaban muchísimo estas cosas. [...] Porque [la persona] tiene que saber bien el manejo del monte, porque es el único lugar de que podes sacar comida. No había azúcar, no había harina, no había arroz, no había nada! El único lugar para conseguir es esto. Y un chico tiene que aprender desde chiquito hasta los veinte años, veinticinco, treinta años recién se le puede permitir que se case con una mujer<sup>21</sup>.

<sup>21</sup> «La foresta serve per rifugiarsi quando c'è un pericolo. Per questo non si formavano grandi comunità, ma solo piccoli gruppi. Dato che c'era molta foresta, molto prato, molti canneti, quando c'è un pericolo entrano lì e dopo si riuniscono da un'altra parte. [...] C'era molto controllo, nel matrimonio. Per esempio alla donna era proibito sposarsi con un uomo prima dei trenta anni. A venti, venticinque anni, ancora non può cercare marito. Gli uomini lo stesso. Si controllavano moltissimo queste cose. [...] Perché la persona deve sapere bene la gestione della foresta, perché è l'unico luogo dove puoi prendere il cibo. No c'era lo zucchero, non c'era la farina, non c'era il riso, non c'era nulla! L'unico luogo per ottenere cibo è questo. E un ragazzo deve apprendere da piccolo fino ai venti anni, venticinque, trenta anni allora gli si può permettere che sposi una donna.» Francisco Pérez, Comunità indigena Cañaveral, 2010.

Nel passato semi-nomade il *monte* era l'unico ambito che garantiva il cibo, dice Francisco, e soltanto la perfetta conoscenza del suo funzionamento faceva sì che i giovani diventassero adulti, acquisendo la capacità di poter contrarre matrimonio e riprodursi. Erano le personali capacità di cacciare, raccogliere e coltivare che in questo sistema, estraneo all'idea di proprietà privata, garantivano l'accesso alle risorse e stabilivano il prestigio sociale<sup>22</sup>.

La narrazione del *tiempo de antes* può apparire idealizzata, come ogni racconto in cui il passato è ordinato di fronte ad un presente caotico e confuso; allo stesso tempo però bisogna coglierne le sfumature in cui la nostalgia si mescola alla constatazione oggettiva di una frattura nell'organizzazione socio-ambientale odierna che mette in pericolo la continuità e la coesione dei gruppi. Nell'interpretazione di Francisco la base della sopravvivenza collettiva era, ed è tutt'oggi in buona parte associata alla possibilità di transitare per il *monte* e per il fiume, ambiti in cui il comportamento umano è vincolato a un sistema di norme e sanzioni che stabiliscono in quali modi e misure si può accedere ai beni elargiti e protetti da una serie di entità non-umane definite in spagnolo *dueños*:

El monte tiene sus dueños, en algunas partes, no en todas. También cuando buscas miel, el miel tiene su dueño. Entonces si encuentras miel tienes que sacar pero con mucho cuidado, no tienes que tirar pedazos. Cuando termines de sacar tienes que sacar todas las abejas que están enfermas, que están muertas y tirarlas y cerrar bien. O sea que ellos cuidan muchísimo los recursos del monte. Y después el río también tiene dueño y el dueño no quiere ver el pescado muerto en el agua o una persona jugando con el pescado. No quiere. [...] Cada recurso que hay, miel, animalitos, conejo, corzuela, suri...o sea vos no podes voltear cinco suri el mismo día, porque el dueño se va a enojar, porque tiene su dueño para cuidar siempre<sup>23</sup>.

<sup>22</sup> Il prestigio nelle società egualitarie di cacciatori del Gran Chaco è stato al centro dell'opera di Pierre Clastres (1977, 1997), con particolare riferimento all'istituzione di una *chefferie* "senza autorità" in relazione all'esogamia e alla guerra. Tra i cacciatori nomadi della regione chaqueña, specialmente tra gruppi Guayaki (Ache) e ai Chulupí (Nivaclé), definiti "società contro lo Stato", Clastres sviluppa la sua teoria del potere, oggi tornata al centro del dibattito antropologico (cfr. Graeber & Sahlins 2019; Viveiros de Castro 2021).

<sup>23</sup> «La foresta ha i suoi protettori, in alcune parti, non in tutte. Anche quando cerchi il miele, il miele ha il suo protettore. Quindi se trovi il miele puoi prenderlo però facendo molta attenzione, non devi buttarne i pezzi. Quando hai finito di estrarre devi togliere tutte le piccole api malate, che sono morte e buttarle e chiudere bene. Cioè loro [i

Gli spiriti protettori delle risorse sono coloro che favoriscono la riproduzione della vita nel *monte* e nel fiume, in questo senso l'approvvigionamento degli umani è vincolato a un sistema di norme e sanzioni. L'infrazione del sistema normativo ha conseguenze negative di differente entità, che possono arrivare alla morte dell'individuo che ha commesso azioni improprie, come cacciare più del necessario, uccidere esemplari cuccioli, e in generale ostacolare con un comportamento inadeguato il processo di rigenerazione naturale, garante della vita umana e non-umana. Considerando questo sistema normativo tradizionale risulta evidente che l'essere umano e il suo agire è subordinato a forze maggiori; una parzialità connessa quindi con molte altre visibili e invisibili, umane e non-umane che partecipano dello stesso spettro di *socialità possibili*. In questo senso l'accumulazione personale è non solo impensabile ma anche deprecabile a livello sociale, almeno nella morale "tradizionale".

### *No podemos olvidarnos del monte*

In che modo e misura è vigente oggi questo modo di intendere il *monte* e di relazionarsi con le risorse ambientali tra le società native del Chaco salteño?

In base all'esperienza etnografica posso affermare che non esiste una risposta univoca e valida per tutti i gruppi, e la dimensione territoriale stabilisce una differenza sostanziale nell'accesso al *monte*, così come lo stato di conservazione influisce sulla reperibilità di risorse commestibili.

L'etnografia tra le comunità indigene del Pilcomayo mostra che non sia la variabile "etnica" a stabilire l'*habitus* alimentare, ma una convergenza di fattori che vanno osservati nella loro complessità a partire dai territori in cui prendono forma e corpo, che visibilizzano tutte le contraddizioni della nostra contemporaneità, i paradossi dell'economia neoliberale e di un sistema agroalimentare globalizzato che si riflette nelle pratiche alimentari locali: *gaseosas, golosinas e galletas*<sup>24</sup> convivono con i pesci, i mammiferi, i rettili e i volatili cacciati, il miele e la frutta selvatica raccolta; così come

---

protettori] si prendono moltissima cura delle risorse della foresta. E anche il fiume ha un protettore e il protettore non vuole vedere il pesce morto nell'acqua o una persona giocando con i pesci. [...] Ogni risorsa che c'è, miele, animali, coniglio, cervo, struzzo... voglio dire tu non puoi uccidere cinque struzzi lo stesso giorno, perché il protettore si arrabbierà, perché [lo struzzo] ha il suo protettore per averne sempre cura». Francisco Pérez, Comunità indigena Cañaveral, 2010.

<sup>24</sup> Bibite gassate altamente zuccherate, dolciumi e biscotti.

l'obesità coesiste con la denutrizione, anche all'interno degli stessi gruppi domestici.

Esistono modi diversi di alimentarsi e di vincolarsi alle risorse dell'ambiente che dipendono da numerosi fattori: oltre alla vicinanza o lontananza dal fiume e il diverso stato di conservazione del *monte*, vanno considerati il genere, l'età e la condizione sociale. Sebbene infatti le società chaqueñe siano tendenzialmente equalitarie, si riscontra una stratificazione economica emergente, data dalla disponibilità di ingressi di denaro proveniente in gran parte dalla ricezione di sussidi governativi, genericamente chiamati *pensiones*, e in modo minore dal lavoro salariato (lavori stagionali, vendita di artigianato, impiego come maestri bilingui nelle scuole locali o come agenti sanitari), dal coinvolgimento in progetti di sviluppo pubblici e privati, incarichi politici più o meno formalizzati e lavoro nero. Questi fattori hanno determinato un accesso differenziale, ma pur sempre limitato, a beni materiali e cibi nuovi ma anche una differente percezione della scarsità e della povertà, narrate a partire da una tensione permanente tra il passato semi-nomade – *el tiempo de los antiguos* – in cui il denaro era assente ma il *monte* era ricco, i corpi sani e longevi<sup>25</sup>, il cibo nutriente, e un presente incerto, fatto di beni e cibi desiderabili ma inaccessibili e un *monte* impoverito a causa dell'azione umana esogena ed endogena.

Lungi dall'essere considerati in termini dicotomici, scarsità e abbondanza coesistono, ieri come oggi, ma sono misurati attraverso indicatori emici differenti che meritano una trattazione approfondita e specifica data la complessità e delicatezza del tema.

Il *tiempo de los antiguos*, precedente alla sedentarizzazione<sup>26</sup>, è generalmente ricordato come un'epoca frugale, giacché modeste quantità di cibo – *lhäk* –, necessarie e adeguate al fabbisogno nutrizionale, venivano consumate e conservate per la stagione più scarsa, quella estiva delle piogge. Spesso alcuni anziani ricordano questo tempo come un momento storico di sofferenza – *Antes sufriámos mucho!* – perché l'alimentazione era intrinsecamente vincolata all'imprevedibilità delle battute di caccia e della pesca

---

<sup>25</sup> L'aspetto della longevità è da intendersi in prospettiva emica, come percezione diffusa nella memoria collettiva, e non come dato bio-fisico.

<sup>26</sup> La sedentarizzazione dei gruppi di cacciatori e raccoglitori attualmente presenti nell'area del Pilcomayo è avvenuta principalmente a seguito dell'espansione delle missioni religiose in prevalenza anglicane. Su questo tema si veda Scardozzi 2021.

e alla generosità delle stagioni<sup>27</sup>. Allo stesso tempo, il passato in cui liberamente si accedeva al monte e ci si sfamava dello stesso sono contrapposte alla contemporaneità: è parlando del presente infatti che emerge la consapevolezza della deprivazione e l'immagine di un mondo che si è insinuato nelle forme di vita indigene proprio a partire dal cibo-merce – *mercadería* – con il suo corollario di pericoli.

Questa percezione è tanto più presente quanto più ci si avvicina alle comunità che hanno perso la possibilità di transitare liberamente in cerca di cibo, ubicate negli ultimi fazzoletti di terra circondati dal mare di soia nei pressi di Tartagal, la città più grande del Dipartimento San Martín, una delle più importanti zone di produzione agricola del Nord argentino, dove si registrano le condizioni di vita più estreme e vulnerabili. Qui scarseggia anche la legna per accendere il fuoco e cucinare; del *monte* resta poco più che un ricordo, come testimoniano le parole di Teresa, anziana Wichí della comunità “Km 6”:

Cuando yo era chica, aquí no había nada, no había ciudad, no había fincas, era todo monte. Había algarroba, había mistol, todas las frutas que comíamos nosotros. La vida era hermosa. Comíamos todo lo que nos enseñaban nuestros abuelos. No conocíamos la mercadería. Vivíamos de lo que nos daba el monte. Esa era la comida para nosotros, era toda la comida del monte. [...] Cuando la gente dejó de comer la comida del monte ahí llegó la desnutrición<sup>28</sup>.

Nel ricordo di Teresa, il *monte* è un essere che nutre e il cibo del *monte* – la frutta, il miele e gli animali selvatici – è espressione di una forma precisa di stare nel mondo: era una vita “bella”, dice, perché attorno alla disponibilità del cibo conosciuto e alle strategie alimentari apprese e trasmesse

<sup>27</sup> Questo tipo di memoria può essere letta alla luce dell'incorporazione dello stigma socio-religioso prodotto a partire dagli ambiti ufficiali, dai progetti di sviluppo, dai missionari, e da tutti gli agenti “civilizzatori” che hanno generato un'immagine deprecabile della *comida de los antiguos*. Nell'analisi di Scarpa e Pacor (2017), inerente i gruppi Chorote, questa interiorizzazione del pregiudizio sarebbe la ragione per cui gli stessi avrebbero, secondo gli autori, abbandonato la raccolta di vegetali selvatici.

<sup>28</sup> «Quando ero bambina, qui non c'era nulla, non c'era la città, non c'erano le proprietà terriere, era tutta foresta. C'era l'algarrobo, c'era il mistol, tutta la frutta che noi mangiavamo. La vita era bella. Mangiavamo tutto quello che i nostri nonni ci insegnavano. Non conoscevamo la merce [cibo industriale]. Vivevamo di quello che la foresta ci dava. Quello per noi era il cibo, era tutto il cibo della foresta. Da quando la gente ha smesso di mangiare il cibo della foresta è arrivata la denutrizione» (Teresa S., Comunità Km. 6, 2022)

collettivamente, il mondo prendeva forma, intessuto attraverso una precisa organizzazione socio-spaziale, un sistema normativo, una rete di relazioni inter-specifiche e una relativa autonomia politica ed economica.

È chiaro che le consuetudini alimentari si trasformino nel tempo, ma il cibo del *monte* per Teresa è un agglomerato conoscitivo, valoriale e normativo insostituibile. Insieme al *monte* distrutto, ferito dalla costruzione delle strade, frantumato dalle proprietà terriere, sostituito dall’edificazione della città, è l’intero mondo comunitario che si disordina e destruttura. Teresa tiene traccia delle profonde trasformazioni che hanno stravolto le condizioni di vita di migliaia di persone come lei, violentemente espropriate di un ambiente conosciuto e impossibilitate a trovare nutrimento laddove sapevano di poterlo cercare; lo esprime in modo inequivocabile: la denutrizione è arrivata quando la gente ha smesso di alimentarsi con il cibo del *monte*.

Le persone adulte, donne e uomini, con cui ho avuto l’opportunità di confrontarmi durante diversi anni e in luoghi diversi della zona di studio, hanno sempre manifestato una grande consapevolezza rispetto alle trasformazioni accelerate nelle loro abitudini alimentari e al conseguente scompenso nutrizionale che si manifesta nei loro corpi e in quelli dei figli che faticano a sfamare. Nelle comunità con minore accesso al *monte*, il cibo consumato quotidianamente è composto prevalentemente da prodotti industriali di bassissima qualità: è il cibo-merce pronto sugli scaffali degli *almacenes*<sup>29</sup>, nelle derrate alimentari distribuite dal governo o dagli aiuti umanitari, nelle mense scolastiche, nei camion privati che circolano nelle comunità per vendere prodotti che, nella percezione locale, “riempiono le pance” senza nutrire, e trasformano i corpi, indebolendoli e danneggiandoli. È il cibo dei bianchi – *ahätai* – e per accedervi è necessaria la mediazione del denaro, il ricorso al baratto<sup>30</sup>, lo scambio di servizi. Se la *mercadadería* vincola l’alimentazione alla dipendenza dal mercato, il cibo del *monte* esprime la disponibilità di risorse a cui si accede con relativa autonomia, a seconda delle proprie capacità e nel rispetto delle norme comunitarie.

---

<sup>29</sup> Empori locali.

<sup>30</sup> Lo scambio di beni alimentari o di lavoro in cambio di cibo e altre merci è stato storicamente un modo di vincolarsi alla popolazione creola presente nella zona, proprietaria delle mandrie bovine e della maggior parte degli empori locali. Per una trattazione specifica delle dinamiche di convivenza tra i due gruppi si veda Scardozzi 2013, 2020.

Lontano sia dall'esotismo primitivista che immagina gli indigeni come figure idealizzate in armonia con la natura<sup>31</sup>, sia dallo sviluppismo che li vorrebbe radicalmente diversi da come sono, la relazione dei gruppi nativi con l'ambiente e le sue risorse sono da intendersi nella loro complessa disomogeneità e contraddittorietà. I membri di quelli che dall'esterno immaginiamo come appartenenti agli stessi gruppi etnici (in questo caso gli Wichí), possono adottare comportamenti diversi nei confronti della foresta, tutt'altro che "armonici" o "simbiotici": dalla difesa pubblica che assume il linguaggio della lotta politica permeata da istanze ambientaliste, alla convivenza e custodia secondo il sistema normativo tradizionale, fino ad arrivare a pratiche distruttive, come la *tala*, il taglio selettivo di alcune preziose specie arboree, soprattutto Palo Santo (*Bulnesia Sarmientoi*), eseguito su richiesta di imprese che entrano illegalmente nei territori comunitari e commercializzano clandestinamente gli alberi tagliati<sup>32</sup>, servendosi di permessi falsificati. È chiaro che questo uso distruttivo delle risorse non vada letto nella direzione di una svalutazione dell'importanza del *monte* per le comunità locali, al contrario: l'attribuzione di un valore economico di mercato a determinate risorse ambientali e le condizioni di precarietà socio-economica dei gruppi coinvolti nella *tala* come forza lavoro praticamente schiava, acuisce ancor di più l'asimmetria a sfavore dei gruppi marginalizzati che sono spinti a sfruttare eccessivamente la base "naturale" del loro habitat per cercare di compensare le carenze prodotte da un sistema fondato sulla diseguaglianza (Gonzalez de Molina 2001). Le persone coinvolte nella *tala* sono ricompensate con somme irrisorie, prodotti alimentari o altri beni: nel 2019 un *poste* veniva pagato 30 pesos argentini e rivenduto in Cina (soprattutto per la fabbricazione di parquet) a 800 dollari la tonnellata<sup>33</sup>. Ricorre alla *tala* soprattutto chi è privo di documenti di identità, che non può ricevere i sussidi o accedere ad altri tipi di benefici economici. La precarietà territoriale non fa che aggravare l'uso anomico dei beni comuni commercializzabili, causando posizionamenti

<sup>31</sup> Per una critica all' "ecologismo immaginato" delle società native chaqueño si rimanda all'opera dell'antropologo argentino Gaston Gordillo (2006).

<sup>32</sup> Nella maggior parte dei casi ad ascia, altre volte con motoseghe fornite dalle stesse imprese, gli alberi tagliati vengono lavorati fino ad ottenere dei tronchi puliti, chiamati *postes*.

<sup>33</sup> "La tala clandestina y el tráfico ilegal amenazan el palo santo", El Tribuno: <https://www.eltribuno.com/salta/nota/2019-1-13-0-0-0-la-tala-clandestina-y-el-trafico-ilegal-amenazan-al-palo-santo>

divergenti e conflitti anche all'interno delle stesse comunità coinvolte nei processi di rivendicazione territoriale.

Le persone coinvolte nella *tala* vengono accusate di trasformare il *monte* in un *peladar* (da *pelar* – sbucciare), un terreno brullo, letteralmente “spellato” dall’attività umana che lo depriva della copertura vegetale fino a renderlo sterile. Un riflesso di questo dibattito interno mi pare chiaramente esplicitato dalle affermazioni pubbliche di un *cacique* durante un’assemblea dell’associazione Lhaka Honhat:

Veo que hay muchas cosas que cambian, que nos benefician, pero la cosa mas importante es la tierra, aunque tenemos comida, *no podemos olvidarnos del monte*, porque podría pasarnos lo que está pasando a los animales en el monte que viven en las fincas, que ya no tienen sombra y corren bajo el sol. Por esto no podemos dejar entrar la gente que viene a desmontar, porque una vez que han limpiado todo no podemos hacer nada más. Es muy triste lo que está pasando. Escuchaba que no sé bien donde hay personas que les prometen un jeep o una moto o dinero y entonces ellos los dejan entrar en su tierra. [...] El monte nos da muchos beneficios. Escuchaba por radio personas que decían que nosotros ya no somos del monte, que ya ahora no cazamos y no sacamos miel, fruta y esta no es la verdad. Hace muy poco yo estaba sacando miel. Yo busco lo que necesito y el monte me da todo...si busco un conejo o miel, encuentro todo en el monte. Por eso creo que todas las cosas materiales nos no sirven de verdad. La unica cosa que necesitamos es la tierra. Lo que nos mantiene aquí desde hace mucho tiempo es el monte<sup>34</sup> (Narciso Celestino, discorso pronunciato durante un’assemblea della Asociación de Comunidades Aborígenes Lhaka Honhat, 2010).

---

<sup>34</sup> «Vedo che ci sono molte cose che cambiano, che ci beneficiano, però la cosa più importante è la terra, anche se abbiamo cibo, non possiamo dimenticarci della foresta, perché potrebbe accadere che sta succedendo con gli animali che vivono nelle proprietà private, che non hanno più ombra e corrono sotto il sole. Per questo non possiamo lasciar entrare le persone che vengono a deforestare, perché una volta che hanno pulito tutto non possiamo più fare nulla. È molto triste quello che sta succedendo. Ho ascoltato che, non so bene dove, ci sono persone che promettono una jeep o una moto o denaro e quindi loro li lasciano entrare nella loro terra. La gente di Desemboque e Pozo El Toro non devono lasciare entrare la deforestazione da questa parte. Devono fare il possibile e fermare tutto questo, perché la foresta ci dà molti benefici. Ascoltavo alla radio persone che dicevano che noi già non apparteniamo alla foresta, che ora non cacciamo e non cerchiamo il miele e i frutti e questa non è la verità. Poco fa io stavo prendendo miele. Io cerco quello di cui ho bisogno e la foresta mi dà tutto...se cerco un coniglio o miele, trovo tutto nella foresta. Per questo credo che tutte le cose materiali in realtà non ci servono. L'unica cosa di cui abbiamo bisogno è la terra. Quello che ci mantiene qui da molto tempo è la foresta». (Narciso Celestino 2010).

Nella lingua Wichì – *wichí lhamntes* – mentre la parola “terra” si può tradurre con il termine *honhat*, il concetto di “territorio” non può essere racchiuso in una parola specifica; si manifesta piuttosto nell’esperienza del movimento, nella possibilità di camminare per trovare risorse commestibili o di utilità diversa, per fare visita a parenti e amici. Il movimento mantiene e rafforza le relazioni sociali e il territorio è una forma di stare nel mondo, attraversandolo. La perdita del *monte* corrisponde quindi ad una perdita di autonomia politico-economica e socio-culturale. Per questo *monte* e territorio sono strettamente vincolati: senza *monte* viene meno la possibilità territoriale di esistere.

Le parole di Narciso, soppesate e potenti, riassumono efficacemente sia l’importanza di un monte in buono stato di conservazione – *el monte nos da muchos beneficios* – sia il potere degli stereotipi negativi che tendono a svalutare l’importanza socio-ecologica del *monte* per i gruppi nativi – *decían que nosotros ya no somos del monte, que ya ahora no cazamos y no sacamos miel, fruta...* . Nel suo discorso, un passaggio mi sembra meritevole di attenzione specifica: gli animali che abitano dentro le proprietà private, dove il *monte* è



Fig. 3. Raccolta del miele selvatico della varietà Lechiguana nel monte nei pressi della Comunità di Alto de La Sierra, 2022 (foto dell'autrice).

stato annientato, dice Narciso, sono destinati a correre sotto il sole e fuggire, senza più riparo. La sorte nefasta degli animali, evocata come monito per gli esseri umani, è uno tra i moltissimi bio-indicatori che parlano della sofferenza del *monte*. Soprattutto gli interlocutori più anziani gestiscono infatti un ampio e raffinato repertorio di conoscenze che permettono loro di diagnosticare lo stato di salute dell'ambiente a partire dalla propria esperienza nel *monte* quale ambito della caccia: descrivono il degrado ambientale con immagini ed espressioni verbali che indicano un monte che svanisce (*el monte desaparece*) e gli animali che fuggono in cerca di riparo (*los animales se van*) spostandosi da Ovest verso Est. La direzione di questo esodo della fauna rispecchia effettivamente il senso di marcia della deforestazione, che procede verso i territori indigeni, distruggendo l'ecosistema chaqueño, mettendo in fuga gli animali, e in pericolo la vita degli umani.

### ***Boom sojero. Il Chaco salteño nel sistema agro-alimentare globalizzato***

Se il *monte* costituisce il bene comune più prezioso per le popolazioni che lo abitano, negli ambiti ufficiali e nell'opinione pubblica ha rappresentato storicamente una vegetazione di poco valore, povera e sterile, associata alla sua popolazione selvaggia, i *montaraces*, la gente del monte.

*Desmontar* significa deforestare, radere cioè al suolo la copertura boschiva per mezzo di bulldozer o incendi controllati che “puliscono” la superficie da destinare ad uso agricolo. Si parla appunto di *limpieza* (pulizia), per indicare la distruzione di ciò che è presente (il *monte*) e *conversión* (conversione), la necessaria trasformazione del suolo per accogliere una natura artificiale profondamente diversa, omogenea e controllata dalla biotecnologia.

Il gergo connesso alla deforestazione somiglia drammaticamente a quello impiegato nei confronti delle popolazioni native della zona, da parte delle élites argentine durante il processo di formazione dello Stato moderno: anche in quel caso la natura degli indigeni e dei loro ambienti di vita erano considerati inaccettabili, bisognosi di essere trasformati, convertiti o rimossi, mediante dispositivi militari, religiosi o tecno-economici per raggiungere l'obiettivo di una nazione quanto più bianca e omogenea possibile, integrata in un modello morale, sociale, politico ed economico specifico.

Il paradigma civilizzatorio è oggi associato all'idea di una terra sacrificabile in vista dello sviluppo economico del paese, legato all'esportazione di materie prime, di cui la soia transgenica rappresenta il primo prodotto.

L'Argentina è il principale esportatore mondiale di soia, insieme al Brasile e agli Stati Uniti; la produzione di questa oleaginosa è cresciuta in modo esponenziale nelle ultime tre decadi e ad oggi rappresenta la principale coltura del paese, occupando più della metà della superficie coltivabile<sup>35</sup>.

Studi recenti (Kuepper & Stravens 2022) mostrano che lo straordinario incremento della produzione di soia, in particolare in America Latina, sia la diretta conseguenza del crescente consumo di carne pesce uova e latticini a livello mondiale. La soia arriva infatti nei nostri piatti in modo prevalentemente “occulto”, nascosta nei cibi prima menzionati e nei mangimi impiegati negli allevamenti industriali per alimentare gli animali destinati al consumo umano<sup>36</sup>.

È cruciale considerare questa dimensione macroscopica e transnazionale in cui il cibo si ridefinisce come “merce”<sup>37</sup> deterritorializzata all'interno di un più generale sistema di consumi, e le sue traiettorie sono globalmente definite da una struttura che unisce le grandi multinazionali del settore agricolo, farmaceutico, chimico e finanziario, regolando gli assetti agrari del pianeta, con ricadute negative in termini di concentrazione della terra, inquinamento del suolo, dell'aria e dell'acqua, perdita di specie animali e vegetali, migrazioni forzate e incremento dei conflitti sociali (Gudynas 2015; Morello & Rodríguez 2009).

La sua espansione accelerata, definita localmente *boom sojero*, ha completamente ridefinito la geografia e i modelli di produzione agricola del Paese e della regione chaqueña, determinando un generale impoverimento delle colture e un abbassamento della diversità produttiva che si ripercuotono negativamente sulla sicurezza alimentare sia a livello nazionale che regionale.

Diversi studiosi argentini, appartenenti prevalentemente all'ambito della sociologia rurale, evidenziano come l'Argentina fosse storicamente autosufficiente rispetto alla produzione di alimenti (Giarracca & Teubal 2014). Nel XX secolo il Paese è stato uno dei principali produttori di carne e cereali a livello globale, tanto da guadagnarsi l'appellativo di “granaio del mondo”. La produzione agroindustriale su larga scala era concentrata nella regione pampeana grazie alle condizioni climatiche favorevoli e alla

<sup>35</sup> L'Argentina è il principale esportatore mondiale insieme a Stati Uniti e Brasile. La soia viene esportata sia come grani, sia come prodotti derivati, quali l'olio e la farina (Reboratti 2010).

<sup>36</sup> Si rimanda all'efficace infografica recentemente elaborata dal WWF: <http://hiddensoy.panda.org/>.

<sup>37</sup> Sulla finanziarizzazione dei sistemi alimentari si rimanda al recente contributo, in ambito nazionale, di Alexander Koensler (2019).

bassa densità demografica, dove gli alimenti venivano prodotti e processati sia per il mercato interno che per quello estero (Giarracca & Teubal 2008). Le altre regioni destinavano la loro produzione agricola prevalentemente al mercato interno: canna da zucchero a Tucumán e Salta; cotone ed erba mate nella Provincia del Chaco e a Misiones; mele e pere nella Valle di Río Negro (Patagonia); uva e vino a Mendoza e San Juan (Giarracca & Teubal 2014).



Fig. 4. Piantagione di soia nella provincia di Salta, 2012 (foto dell'autrice).

Fino alla metà del XX secolo gli appezzamenti destinati ad uso agricolo erano di piccola e media taglia e l'agricoltura familiare è rimasta il modello prevalente fino agli anni Settanta del Novecento, quando nella regione pampeana viene introdotta la soia. La nuova oleaginosa in grado di moltiplicare i raccolti e i rendimenti economici, diventa negli anni Novanta la principale coltura del paese, uscendo dalla regione pampeana ed espandendosi verso Nord-Est, fino ad arrivare nella regione chaqueña. Sebbene nella provincia di Salta la conversione dell'uso del suolo per l'agricoltura su grande scala e l'allevamento intensivo sia una costante almeno a partire dalla seconda metà degli anni Settanta, l'entrata della soia ha generato un interesse crescente per l'abilitazione di nuove terre da destinare alla coltivazione attraverso la deforestazione, determinando l'aumento dei conflitti sociali (REDAF 2012). A Salta 70 latifondisti amministrano più del

50% della superficie produttiva<sup>38</sup>. L'espansione di enormi proprietà private destinate alla produzione, localmente denominate *fincas*, disegnano una geografia della segregazione spaziale e dell'emarginazione socio-economica, di cui la malnutrizione strutturale, che colpisce prevalentemente l'età infantile, è la diretta conseguenza.

### Emergenza socio-sanitaria, crisi alimentare e *muffin* di soia.

Alla fine di Gennaio del 2020, pochi giorni prima che la pandemia di Covid-19 divenisse un fatto globale, il Governo della Provincia argentina di Salta, dichiarava lo stato di emergenza socio-sanitaria per 180 giorni, nei Dipartimenti di San Martín, Rivadavia e Orán, a causa della morte per denutrizione di otto bambini e bambine appartenenti alle comunità indigene a maggioranza Wichí del Chaco salteño. Oltre alle morti infantili, si



Fig. 5. Provincia di Salta (Argentina), Dipartimenti dichiarati in stato di emergenza.

<sup>38</sup> I dati sono stati elaborati a partire dall'ultimo censimento agrario (Censo Agropecuario Nacional -CNA) del 2018. Documento disponibile online: <https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema-3-8-87>

registravano numerosi ricoveri per complicazioni gastrointestinali e respiratorie aggravate dalla denutrizione e disidratazione acute. Secondo i dati ufficiali del Ministero della Salute del Governo Provinciale erano almeno 855 i casi di denutrizione identificati in minori di 5 anni e più di 10.000 casi in situazione di rischio per insicurezza alimentare o malattie ad essa associate (ONU 2020).

Le rappresentazioni mediatiche e le narrazioni istituzionali di questi eventi, prodotte a partire da una retorica emergenziale accompagnata dall'esposizione cinica della miseria chaqueña e dei suoi *indios hambrientos*, aveva mobilitato raccolte alimentari volontarie provenienti da tutta l'Argentina e un gigantesco piano di assistenza umanitaria gestito dalle più grandi organizzazioni internazionali e sostenuto da un investimento di centinaia di milioni di pesos argentini<sup>39</sup>.

Soltanto pochi mesi prima, a settembre del 2019, lo stesso Governo provinciale dichiarava l'Emergenza Alimentare per tutto il territorio salteño, per una durata di 120 giorni per far fronte alla crisi socio-economica che aveva innalzato i prezzi degli alimenti. Il piano emergenziale, denominato Plan Alimentario Salteño (PAS), con un fondo di più di 350 milioni di pesos argentini<sup>40</sup> consisteva principalmente nell' assistenza alimentare e nutrizionale attraverso la distribuzione di derrate alimentari destinate a famiglie con figli minori di sei mesi e fino a sei anni di età. Consegnate ai nuclei familiari con cadenza mensile, mediante l'aiuto degli agenti sanitari in servizio nelle diverse comunità, quelli che localmente vengono definiti *bolsones* contengono una varietà di prodotti confezionati di bassa qualità, tra cui riso, pasta, semola, farina, zucchero, erba mate, pomodori in latta, carne e pesce in scatola, latte in polvere, olio di girasole.

All'inizio del 2022 si registrarono nella stessa zona di intervento più di dieci nuovi casi di morte per denutrizione che rendevano tristemente evidente l'inefficacia degli aiuti i quali, sovrapponendosi in modo caotico, non solo accendevano dispute interne alle comunità per accedere ai benefici, ma si rivelavano totalmente inadeguati rispetto alla risoluzione del problema di fondo: la depredazione territoriale a scapito delle stesse, come denunciavano le numerose associazioni indigene e campesine della zona,

<sup>39</sup> ONU, UNICEF, Croce Rossa, Acnudh, OMS e la commissione Europea, che congiuntamente con il governo provinciale conformano la Red Humanitaria International Argentina (RHIA).

<sup>40</sup> Governo della Provincia di Salta, Decreto 1.281/2019.

da decenni in lotta per il riconoscimento effettivo dei diritti alla terra e ai territori tradizionalmente occupati.

A ben guardare, lungi dall'essere un momento critico, la scarsità di alimenti si configurava come un'infelice costante cautelativamente occultata dai governi di turno, che ciclicamente guadagnava l'attenzione dei media, rivelando le contraddizioni di 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 in base al principio “care, cure and control” (Agier 2005) e programmi assistenzialisti orientati sui sintomi (la scarsità di alimenti e l’insufficienza nutrizionale), piuttosto che sulle cause (la precarietà territoriale e la difficoltà nell’accesso alle risorse).

Palliativi, forme diverse di “*tapar huecos*”, come affermato criticamente da Valentina, pediatra del Hospital Italiano di Buenos Aires, in servizio presso l’ospedale di Santa Victoria Este: «Yo les puedo dar todo el antiparasitario que vos quieras, pero si no tienes agua segura y seguridad alimentaria, te tomas el antiparasitario y a los dos minutos volver a estar con parásitos. Entonces es *tapar huecos*»<sup>41</sup>.

Intesa come problema meramente fisiologico, la “fame indigena” della regione chaqueña è divenuta la nuova arena politica degli interventi pianificati per il cambiamento sociale (Olivier De Sardan 2008). L’esclusione della partecipazione politica delle comunità indigene nell’elaborazione delle politiche pubbliche che li riguardano, genera inevitabilmente un disallineamento tra obiettivi, aspettative e propositi e rafforza le relazioni di dipendenza dagli aiuti.

Gli indigeni diventano vittime meritevoli di compassione e bisognosi di aiuto o, più o meno implicitamente, colpevoli della propria condizione; corpi svuotati, passivi e affamati da riempire con un cibo povero, destinato ai più poveri.

Inoltre, trattandosi di denutrizione infantile, le donne madri indigene, oggi come ieri, sono doppiamente esposte e colpevolizzate – in quanto donne e indigene – accusate in modi più o meno esplicativi di avere comportamenti inadeguati all’accudimento e allevamento dei figli e le cause sono spesso rintracciate in un’idea di cultura essenzializzata, che non genera adeguate risposte ai problemi attuali.

---

<sup>41</sup> Valentina F., intervista online, Settembre 2021. «Io posso dare tutto l’antiparassitario che vuoi, ma se non hai acqua sicura e sicurezza alimentare, ti prendi l’antiparassitario e doipo due minuti hai di nuovo i parassiti. Quindi significa tappare buchi».

Come ha scritto l'antropologo Mariano Juarez, occupandosi della fame nella regione Cho'orti del Guatemala: «Gli interventi umanitari intesi come pratiche sociali, si fondano su una relazione fondamentalmente asimmetrica. I pianificatori offrono alimenti, ma anche sviluppo e morale occidentale, delimitando lo scenario dell'adeguatezza e della convenienza. Gli affamati, da parte loro, occupano lo spazio della subalternità, offrendo soltanto i loro corpi e la loro sofferenza» (2014: 12, traduzione propria).

Tra le diverse iniziative del Governo provinciale per far fronte alla crisi alimentare del Chaco salteño, una in particolare merita un'attenzione specifica: nel 2021 nella Comunità di Alto De La Sierra (Municipio di Santa Victoria Este), vennero identificati 30 bambini e bambine Wichí denutriti ai quali vennero somministrati *muffin* a base di soia transgenica, denominati “Bloque nutricional”. La distribuzione sperimentale dei prodotti iper-proteici non solo venne effettuata senza il permesso del cacique della comunità, ma fu celebrata con entusiasmo da parte degli ideatori di questo pernicioso rimedio per “combattere la denutrizione”<sup>42</sup>. Il successo dell'iniziativa venne quantificato pesando i bambini che avevano guadagnato peso dopo la somministrazione.

L'estrema vulnerabilità diventa terreno di sperimentazione attraverso il prodotto simbolo della deprivazione territoriale e la logica estrattiva chiude il suo cerchio: l'*agribusiness* depreda i territori e offre sadiche ricette per risolvere la malnutrizione indigena e la realtà supera i confini dell'immaginazione più distopica.

## Il cibo è un prisma

Oggiorno la regione del Chaco salteño condensa le contraddizioni di un sistema agroalimentare globalizzato altamente ingiusto, che mentre soddisfa una parte di mondo, ne affama altre, convertite in zone agro-estrattive.

Una cartografia allo stesso tempo corporale e territoriale di questa regione, ci mostra l'intrinseca natura politica del cibo, un prisma attraverso il quale osservare un intero corpo sociale che fatica a nutrirsi adeguatamente e si ammala.

Nella suggestiva immagine proposta da Echeverri nel caso dell'Amazzonia colombiana, il territorio è un corpo vivente che si alimenta, si riproduce

---

<sup>42</sup> [https://www.clarin.com/sociedad/muffin-proteico-desarrollo-argentina-aprobado-combatir-desnutricion\\_0\\_tqi8RGUBd.html](https://www.clarin.com/sociedad/muffin-proteico-desarrollo-argentina-aprobado-combatir-desnutricion_0_tqi8RGUBd.html)

e intesse relazione con altri corpi (Echeverri 2004: 263). Seguendo le prospettive emerse nel seno dell'eterogenea cornice teorico-politica ecofemminista (Bianchi 2012; Federici 2020; Mies & Shiva 2014; Silva Santisteban 2019; Svampa 2021), è l'indissolubile binomio *corpo-territorio* a suggerire un parallelismo tra dominio dei corpi (femminili) e dominio della terra e ad indicarci che l'alterazione dei cicli di vita imposti alla terra, e quindi al cibo, attraverso il paradigma dominante dell'agricoltura industriale, si radica in una episteme della violenza (Shiva 2016) che «concepisce il mondo come una macchina e la natura come materia morta. Questo paradigma vede gli umani come separati dalla natura ed ogni parte della natura separabile dal resto: il seme dal terreno, il terreno dalla pianta, la pianta dal cibo, e il cibo dai nostri corpi» (2016: 11-12, traduzione propria).

Le donne, sulle quali ricade la maggiore responsabilità nell'accudimento dei figli e nell'approvvigionamento di risorse idriche e alimentari, sono le più esposte agli impatti nefasti delle molteplici forme di espropriazione e distruzione dei corpi-territori, caratteristiche dei processi estrattivi contemporanei che minacciano, violentemente e sistematicamente, la vita intesa nel suo senso più ampio (Silva Santisteban 2019, Svampa 2021).

Alle ormai numerose evidenze di carattere scientifico si affiancano le testimonianze di chi *pone el cuerpo*<sup>43</sup> nella lotta quotidiana in difesa della terra, della foresta e dei fiumi, ambiti vitali, imprescindibili per il sostentamento e la riproduzione dei gruppi domestici, come mostrato dal crescente attivismo femminile in contesti nativi, che rivendica unitariamente i diritti indigeni, ambientali e di genere.

Come fare per guardare alla sofferenza altrui senza rendere l'osservazione antropologica un mero atto di voyeurismo?

Le piantagioni di soia del nord argentino ricordano per certi versi quelle di canna da zucchero nel nord est del Brasile, che hanno fatto da sfondo alle ricerche di Nancy Scheper Hughes sulla scarsità e la morte infantile. Nel prologo del suo libro scriveva: «Non bisogna dimenticare: leggere, riflettere e scrivere non è nulla se comparato con il prezzo che hanno pagato le persone che hanno vissuto quello che qui si racconta» (1992: 13, traduzione propria).

Nel Chaco argentino come nel Sertão brasiliano, nelle monocolture ad ogni latitudine, non è mai lo sviluppo economico della regione a far scomparire la fame ma il suo contrario: l'abbondanza di pochi crea la scarsità di molti.

<sup>43</sup> *Poner el cuerpo* significa letteralmente “mettere il corpo” ed è un'espressione molto diffusa tra i movimenti sociali argentini. A questo proposito si veda il contributo di Sutton (2017).

Le forme indigene e contadine di gestire e relazionarsi con una foresta viva, abitata, transitata da umani e non-umani, intrinsecamente molteplici (Kohn 2021), appaiono irriducibili alle monocolture di soia basate sul controllo scientifico del ciclo della vita e della morte di piante e animali riprodotti nella loro omogeneità.

Di fronte alla “crisi della sopravvivenza” (Silva Santisteban 2019), la regolarizzazione all’accesso e la proprietà collettiva della terra è l’unica forma per garantire una sicurezza territoriale e quindi alimentare.

La ricerca antropologica, in questo campo straordinariamente conflittuale e complesso, può avere il ruolo cruciale di «un sapere che cerca di influenzare un fare e collabora per una stabile costruzione – sulla base della conoscenza – di un adeguato saper fare» (Colajanni 2014: 32), costruendo una conoscenza dialogica a partire da un’esperienza riflessiva e condivisa che possa orientare le politiche pubbliche attraverso la partecipazione diretta delle collettività native e rurali, come soggetti politici attivi, all’interno di uno Stato di diritto. Una antropologia *por demanda* (su richiesta) come propone l’antropologa argentina Laura Rita Segato, «subordinata alla richiesta di quanti in precedenza sono stati fatti oggetto della nostra osservazione; un’antropologia attenta e interpellata da quei soggetti che ci reclamano una conoscenza valida che possa servire loro per accedere ad un maggiore benessere, a risorse e soprattutto alla comprensione dei propri problemi» (Segato 2015: 13, traduzione propria).

In uno dei nostri numerosi e quotidiani dialoghi sedute all’ombra degli alberi di *algarrobo* (*prosopis alba*) che circondano la sua casa, Isabel, la madre di Manuel mi racconta che in tempi lontani, il sole scomparve all’improvviso, lasciando la gente nell’oscurità totale. Senza la luce del sole era impossibile qualsiasi attività umana, compreso l’approvvigionamento di cibo per mezzo della caccia, la pesca, la raccolta di frutta selvatica. Uomini e donne rimasero nel *monte* per lungo tempo completamente disorientati, privi di punti di riferimento; senza sapere dove si trovava il fiume, erano destinati a fine certa in tempi brevi. Così le donne, abili tessitrici di una fibra vegetale ricavata dalla pianta di *chaguar* (*Bromelia hieronymi*), iniziarono a fabbricare un filo lunghissimo che servì agli uomini come guida per arrivare fino alla sponda del fiume. Una volta raggiunto il fiume legarono il filo ai rami trovati sulla riva, tracciando un cammino riconoscibile al tatto. Potevano avere acqua per sopravvivere. I giorni passarono, poi le stagioni e, ad un certo punto, le donne ascoltarono un rumore sordo di qualcosa che cadeva dall’alto. Erano i frutti maturi e commestibili dell’*algarrobo*, una specie di

piccola carruba gialla. Le donne li raccolsero da terra così da sfamare prima i bambini, poi il resto della gente. Capirono che l'anno stava per finire e che potevano resistere ancora. Poco a poco, giorno dopo giorno, il cielo iniziò a schiarirsi, la luce arrivò, lenta. La gente era salva, aveva resistito.



Fig. 6. Un dipinto sulle pareti del piccolo edificio in muratura che ospita la biblioteca popolare della Comunità Alto De La Sierra, mostra una scena di vita comunitaria: la presenza umana è affiancata da diversi tipi di piante, volatili, animali domestici, 2022 (foto dell'autrice).

## Bibliografia

- Acosta, A. (coord.) 2000. *El desarrollo en la globalización – El resto de América Latina*. Caracas: Nueva Sociedad e ILDIS.
- Agier, M. 2005. Ordine e disordini dell'umanitario. Dalla vittima al soggetto politico. *Antropologia*, 5, 5: 49-65.
- Alvarsson, J.A. 1988. *The Mataco of the Gran Chaco: An Ethnographic Account of Change and Continuity in Mataco Socio-Economic Organization*. Uppsala: Acta Universitatis Upsaliensis, vol. 11.
- Arenas, P. 2003. *Etnografía y Alimentación entre los Toba-Nachilamolek y Wichí-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)*. Buenos Aires: Pastor Arenas.

- Arenas, P. (coord.) 2012. *Etnobotánica en zonas áridas y semiáridas del Cono Sur de Sudamérica*. Buenos Aires: Consejo Nacional Investigaciones Científicas Técnicas-CONICET.
- Bianchi, B. 2012. Ecofemminismo: il pensiero, i dibattiti, le prospettive. *DEP-Departate Esuli Profughe*, 20: I-XXVII.
- Blaser, M. 2019. Reflexiones sobre la ontología política de los conflictos medioambientales. *América Crítica*, 3, 2: 63-79.
- Braunstein, J. 1990. *Tribus de los matacos*, in *Hacia una nueva carta étnica del Gran Chaco 1*. Las Lomitas: Centro del Hombre Antiguo Chaqueño.
- Carballo, C. & M.K. Gorban 2011. Soberanía alimentaria y producción de alimentos en Argentina, in *Seguridad y soberanía alimentaria*, a cura di M.K. de Gorban, C. Carballo, M. Paiva, V. Abajo, M. Filardi, M. Giai, G. Veronesi, A. Graciano, V. Risso Patrón, A.M. Broccoli & R. Gilardi, pp. 11-48. Buenos Aires: Colección Cuadernos.
- Carrasco, M. 2009. *Tierras duras. Historias, organización y lucha por el territorio en el Chaco Argentino*. Copenaghen: Iwga.
- Carrasco, M. & S. Zimermann 2006. *El caso Lhaka Honhat*. Buenos Aires: Iwga/Cels.
- Clastres, P. 1977. *La società contro lo stato. Ricerche di antropologia politica*. Milano: Feltrinelli.
- Clastres, P. 1997. *Archeologia della violenza*. Milano: Meltemi.
- Colajanni, A. & A. Mancuso. 2008. *Un futuro incerto. Processi di sviluppo e popoli indigeni in America Latina*. Roma: Cisu.
- Colajanni, A. 2014. Ricerca "pura" e ricerca "applicata". Antropologia teoretica e antropologia applicativa a un decennio dall'inizio del terzo millennio. *Dada. Rivista di Antropologia Post Globale*, 2: 25-40.
- Combes, I., Villar D. & K. Lowrey. 2009. Comparative Studies and the South American Gran Chaco. *Tipiti: Journal of the Society for the Anthropology of Lowland South America*, 7, 1: 3.
- Comisión Interamericana de Derechos Humanos (CIDH). *Informe No. 2/12 Caso 12.094 Artículo 50 Comunidad Indígena Lhaka Honhat Argentina*. inedito.
- Cordoba, L., Richard, N. & F. Bossert (coords.) 2015. *Capitalismo en la selva: enclaves industriales en el Chaco y Amazonía indígena (1850-1950)*. San Pedro de Atacama: Ediciones del Desierto.
- De La Cadena, M. 2010. Indigenous cosmopolitics in the Andes: conceptual reflection beyond 'Politics'. *Cultural Anthropology* 25, 2: 334-370.
- De La Cadena, M. & O. Starn (coords.) 2010. *Indigeneidades contemporáneas: cultura, política y globalización*. Lima: Institut français d'études andines/Instituto de Estudios Peruanos.
- De La Cruz, L.M. 1997. *Y no cumplieron. Reflexiones acerca de la apasionada relación entre los organismos de promoción del desarrollo y los grupos Wichí*. Fundación para el Desarrollo Agroforestal de las Comunidades del Noroeste Argentino.

- Echeverri, J.A. 2004. *Territorio como cuerpo y territorio como naturaleza. ¿Diálogo intercultural?*, in *Tierra adentro. Territorio indígena y percepción del entorno*, a cura di A., Garcia & P. Hierro, pp. 259-275. Copenaghen: Iwgia.
- FAO, FIDA, OPS, WFP, UNICEF, 2021. *América Latina y el Caribe – Panorama regional de la seguridad alimentaria y nutricional 2021: estadísticas y tendencias*. Santiago de Chile: FAO.
- Federici, S. 2020. *Calibano e la strega. Le donne, il corpo e l'accumulazione originaria*. Milano: Mimesis.
- Fiamingo, C., Ciabari, L. & M. Van Aken (a cura di) 2014. *I conflitti per la terra. Tra accaparramento, consumo e accesso indisciplinato*. Lungavilla: Edizioni Altravista.
- Giarracca, N. & M. Teubal. 2014. Argentina: Extractivist dynamics of soy production and open-pit mining, in *The new Extractivism. A post-neoliberal development model or imperialism of the twenty-first century?*, a cura di H. Veltmeyer & J. Petras, pp. 47-49, New York: Zed Books.
- Giarracca, N. & M. Teubal 2008. Del desarrollo agroindustrial a la expansión del “agronegocio”: el caso argentino. *Campesinato e agronegócio na América Latina: a questão agrária atual*: 139-164.
- Gordillo, G. 2006. *En el Gran Chaco. Antropologías e historias*. Buenos Aires: Prometeo libros.
- Gordillo, G. & J.M. Leguizamón. 2002. *El río y la frontera. Movilizaciones aborígenes, obras públicas y Mercosur en el Pilcomayo*. Buenos Aires: Editorial Biblos.
- Gonzalez de Molina, M. 2001. *Naturaleza transformada*. Barcelona: Icaria.
- Graeber, D. & M. Sahlins. 2019. *Il potere dei Re. Tra cosmologia e politica*. Milano: Raffaello Cortina.
- Gudynas, E. 2015. *Extractivismos. Ecología, economía y política de un modo de entender la Naturaleza*. Cochabamba (Bolivia): CEDIB.
- Hirsch, S., Canova, P. & M. Biocca (eds.) 2021. *Reimagining the Gran Chaco. Identities, Politics and Environment in South America*. Gainesville: University of Florida Press.
- INDEC – Instituto Nacional de Estadísticas y Censo. 2015. *Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2010 Censo del Bicentenario*. INDEC-UBA Sociales.
- Ingold, T. 1996. Hunting and gathering as ways of perceiving the environment, in *Redefining Nature. Ecology, Culture and Domestication*, a cura di R. Ellen & K. Fukui, pp. 117-155. Oxford: Berg.
- Ingold, T. 2000. *The perception of the environment. Essays on livelihood, dwelling and skill*. London-New York: Routledge.
- Juarez, M. 2014. *Las hambres en la región Chortí del Oriente de Guatemala*. Grupo 9 Universidades.
- Koensler, A. 2019. Comprendere sistemi alimentari, in *Antropologia dell'alimentazione*, a cura di A. Koensler & P. Meloni, pp. 97-132. Roma: Carocci.
- Kohn, E. 2021. *Come pensano le foreste*. Milano: Nottetempo.

- Kuepper, B. & M. Stravens 2022. *Mapping the European Soy Supply Chain. Embedded Soy in Animal Products Consumed in the EU27+UK*. Profundo Research and Advice.
- Leake, A. (coord.) 2008. *Los pueblos indígenas cazadores-recolectores del Chaco Salteño: población, economía y tierras*. Salta, Fundación Asociana, Instituto Nacional de Asuntos Indígenas, Universidad Nacional de Salta.
- Leake, A., López., O.E. & M.C. Leake 2016. *La deforestación del Chaco Salteño 2004-2015*. Salta: Fundación Refugio.
- Lozano, P. 1941 (1773). *Descripción Corográfica del Gran Chaco Gualamba*. Tucumán: Instituto de Antropología.
- Mies, M. & V. Shiva 2014. *Ecofeminismo. Teoría, crítica y perspectivas*. Barcelona: Icaria.
- Métraux, A. 1946. *Ethnography of the Chaco*, in *Handbook of South American Indians*, vol. 1, a cura di J. Steward, pp. 197-370. Washington: Smithsonian Institution.
- Micarelli, G. 2018. Soberanía alimentaria y otras soberanías: el valor de los bienes comunes. *Revista de Antropología Colombiana*, 54, 2: 119-142.
- Morello, J.H. & A. Rodríguez (coords.) 2009. *El Chaco sin bosques: la Pampa o el desierto del futuro*. Buenos Aires: Orientación gráfica.
- Olivier De Sardan, J.P. 2008. *Antropología e sviluppo*, Milano: Raffaello Cortina.
- ONU – Organizzazione delle Nazioni Unite, 2020. *Argentina: Emergencia sociosanitaria en Salta. Reporte de Situación No. 01 de la Oficina del Coordinador Residente* (al 17 de febrero 2020)
- Pacheco del Oliveira, J. 2018. Fighting for land and reframing the culture. *Vibrant*, 15, 2: 1-20.
- Palmer, J. 2005. *La Buena Voluntad Wichi. Una espiritualidad indígena*. Buenos Aires: Grupo de Trabajo “Ruta 81”.
- Pengue, W. 2013. En carne viva. Deforestación y Desarrollo Insustentable en el Gran Chaco. *Fronteras*, 12, 12 : 23-32.
- Reboratti, C. 1996. ¿Pampeanización del NOA o la adaptación al ecosistema local?, in *El desarrollo rural en el noroeste argentino*, a cura di M. Manzanal, pp. 161-169. Salta: Proyecto Desarrollo Agroforestal en Comunidades Rurales del Noroeste Argentino.
- Reboratti, C. 2010. Un mar de soja: la nueva agricultura en Argentina y sus consecuencias. *Revista de Geografía Norte Grande*, 45 : 63-76.
- Red Agroforestal Chaco Argentina (REDAF) 2012. *Monitoreo de Deforestación de los Bosques Nativos en la Región Chaqueña Argentina Informe No 1: Ley de Bosques, análisis de deforestación y situación del Bosque chaqueño en la provincia de Salta*.
- Richard, N. (coord.) 2008. *Mala Guerra. Los indígenas en la guerra del Chaco (1932-1935)*, Asunción-París: ServiLibros-Museo del Barro-CoLibris Éditions.
- Sahlins, M. 1980. *L'economia dell'età della pietra. Scarsità e abbondanza nelle società primitive*. Milano: Bompiani.
- Scardozzi, C. 2013. *Territorios en negociación. Un análisis etnográfico de los procesos de convivencia entre indígenas y criollos en el Pilcomayo Salteño (Gran Chaco-Argentina)*. Salta: Fundapaz.

- Scardozzi, C. 2015. Spazi contesi, logiche a confronto nella regione chaqueña argentina, in *Spaction. New paradigms in space-action multidisciplinary research*, a cura di M. Meschiari & S. Montes, pp. 1-18. Roma: Aracne Editrice.
- Scardozzi, C. 2016. Between Rights and Expropriation. A case study about land restitution process in semiarid region of Argentine Gran Chaco, in *Problems and Progress in Land, Water and Resources Rights at the beginning of the third millennium*, a cura di C. Fiamingo, pp. 323-340. Broni: Edizioni Altravista.
- Scardozzi, C. 2018. *Acceso a los recursos naturales en el Chaco Trinacional. Mapeo participativos, diálogos y acuerdos entre actores. Cuatro casos de aprendizaje*. Roma: International Fund for Agricultural Development, FIDA.
- Scardozzi, C. 2020. Esperienze e rappresentazioni indigene dell'alterità nel Gran Chaco argentino. *Lares. Quadrimestrale di studi demoetnoantropologici*, 84, 3: 517-535.
- Scardozzi, C. 2021. Como un ciego con lentes: miradas indigenas sobre evangelización, conocimiento y cultura material en el Gran Chaco, in *La misión de la máquina. Técnica, extractivismo y conversión en las tierras bajas sudamericanas*, N. Richard, L. Cordoba & Z. Franceschi, pp. 119-134. Bologna: Bononia University Press.
- Scardozzi, C. 2022. Estrattivismo agricolo e territori campesino-indigeni nel Chaco salteño (Argentina). *Dada - Rivista di Antropologia Post-Globale*. (in corso di pubblicazione)
- Scarpa, G. & P. Pacor 2017. ¿Por qué ya no recolectan los recolectores? Proceso de estigmatización del consumo de plantas silvestres entre los indígenas chorote del Chaco salteño. *Runa*, 38, 1: 5-21.
- Scheper-Hughes, N. 1993. *Death Without Weeping: the Violence of Everyday Life in Brazil*. Berkley: University of California Press.
- Segato, L.R. 2015. *La crítica de la colonialidad en ocho ensayos y una antropología por demanda*. Buenos Aires: Prometeo.
- Seghezzo, L., Volante, J.N. & J.M. Paruelo 2011. Native Forests and Agriculture in Salta (Argentina): Conflicting Visions of Development. *The Journal of Environment & Development*, 20, 3: 251-277.
- Shiva, V. 2016. *Who Really Feeds the World? The failures of agribusiness and the promise of agroecology*. Berkley: North Atlantic Books.
- Silva Santisteban, R. (coord.) 2019. *Mujeres indígenas frente al cambio climático*. Copenhaghen: Iwga.
- Silva Santisteban, R. 2017. *Mujeres y conflictos ecoterritoriales. Impactos, estrategias, resistencias*. Lima: AECID.
- Sutton, B. 2007. Poner el cuerpo: Women's Embodiment and Political Resistance in Argentina. *Latin American Politics and Society*, 49, 3: 129-162.
- Svampa, M. 2019. *Las fronteras del neoextractivismo en América Latina*. Centro María Sibylla Merian de Estudios Latinoamericanos Avanzados en Humanidades y Ciencias Sociales.
- Svampa, M. 2021. Feminismos ecoterritoriales en América Latina. Entre la violencia patriarcal y extractivista y la interconexión con la naturaleza. *Documentos de Trabajo*, 59: 1.

- Suarez, E. 2014. *Etnobotánica wichí del bosque xerófito en el Chaco semiárido salteño*. Buenos Aires: Editorial Autores de Argentina.
- Tallé, C. 2020a. Prove di dialogo su natura, nativi e soggettività giuridica fra antropologia, linguistica e diritto: un'introduzione ragionata (da un antropologo), in *La Natura come soggetto di diritti. Prospettive antropologiche e giuridiche a confronto*, a cura di F. Cuturi, pp. 33-51. Firenze: Ed.It Press.
- Tallé, C. 2020b. Le rivendicazioni territoriali dei nativi: diritti alle terre o diritti delle terre? Progetti per il futuro del Pianeta, in *La Natura come soggetto di diritti. Prospettive antropologiche e giuridiche a confronto*, a cura di F. Cuturi, pp. 289-318. Firenze: Ed.It Press.
- Torres, G.F., Santoni M.E. & L. Romero 2007. *Los Wichí del Chaco Salteño. Ayer y hoy. Alimentación y nutrición*. Salta: Crisol Ediciones.
- Trinchero, H.U. 2000. *Los Dominios del Demonio. Civilización y Barbarie en las fronteras de la Nación. El Chaco Central*. Buenos Aires: EUDEBA.
- Trinchero, H.U. & E. Belli (coords.) 2010. *Fronteras del desarrollo. Impacto social y económico en la cuenca del río Pilcomayo*. Buenos Aires: Editorial Biblos.
- Vernon, J. 2007. *Hunger. A modern history*. Harvard: Belknap Press.
- Viola, A. (coord.) 2000. *Antropología del Desarrollo. Teorías y estudios etnográficos en América Latina*. Barcelona: Paidós.
- Viveiros de Castro, E. 2021. *L'intempestivo ancora. Pierre Clastres di fronte allo Stato*. Verona: Ombre Corte.
- Von Bremen, V. 1987. *Fuentes de Caza y Recolección Modernas. Proyecto de ayuda al desarrollo destinados a los indígenas del Gran Chaco (Argentina, Paraguay, Bolivia)*. Stuttgart: Servicios de Desarrollo de Las Iglesias (AG-KED).
- Wallis, C. 1994. *Uso tradicional de la tierra y sus recursos: presiones sobre este uso en el contexto moderno*. Salta (inédito).

## Sitografia

- Greenpeace 2021. *Deforestación en el norte de Argentina. Informe anual 2021*: <https://www.greenpeace.org/static/planet4-argentina-stateless/2022/01/dac55bb3-informe-anual-2021-desmontes.pdf>.
- Via Campesina 1996. Soberanía Alimentaria: Un futuro sin hambre. Declaración de Roma: <https://viacampesina.org/es/1996-declaracion-de-roma-de-la-via-campesina-que-define-por-primera-vez-la-soberania-alimentaria/>.
- Via Campesina 2020. Un summit sotto assedio! Position Paper della La Via Campesina: [https://viacampesina.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2021/06/lvc\\_IT\\_A-Summit-Under-Siege\\_lowres2.pdf](https://viacampesina.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2021/06/lvc_IT_A-Summit-Under-Siege_lowres2.pdf).





# Il gusto sottile: pratiche alimentari, progetti e resistenze nel Chaco argentino

ZELDA ALICE FRANCESCHI  
*Università degli Studi di Bologna*

## Riassunto

*Chi sono oggi gli indigeni Wichí e che tipo di transizione alimentare stanno vivendo? Cosa ci racconta la loro storia più recente e come sono giunti ad un tipo di alimentazione prevalentemente basata su prodotti industrializzati? Si ripercorrerà la storia dei gruppi Wichí che si stanziarono con i padri francescani presso la futura missione Nueva Pompeya per riflettere sui diversi cambiamenti economici e nutrizionali. Oggi infatti malnutrizione e obesità affliggono il Chaco argentino e in particolare le zone indigene. Bambini, adolescenti e adulti sono parimenti colpiti. Attraverso dati etnografici e della letteratura si farà luce sulle conseguenze socio-culturali della transizione alimentare tenendo a mente che il rapporto che i Wichí hanno con il loro bosco è di stretta e totale interdipendenza e abbraccia il sistema economico-sociale e quello simbolico dei valori condivisi. Ci si focalizzerà su alcuni progetti legati a Slow Food a cui partecipa la ONG, Fundación Gran Chaco per capire se essi rispondano ad alcune urgenze legate alla transizione alimentare.*

**Parole chiave:** popolazioni indigene wichí, cibo, potere, ONG, Slow Food.

## The subtle taste: food practices, projects and resistance in the Argentine Chaco

*Who are the indigenous Wichí people today and what kind of food transition are they experiencing? What does their most recent history tell us and how did they come to a type of diet predominantly based on industrialised products? We will look at the history of the Wichí groups who settled with the franciscan friars at the future mission Nueva Pompeya to reflect on the different economic and nutritional changes. Today, in fact, malnutrition and obesity afflict the Argentine Chaco and especially the indigenous areas. Children, adolescents and adults are equally affected. Through ethnographic data and literature, we will shed light on*

*the socio-cultural consequences of the food transition, bearing in mind that the relationship the Wichí have with their forest is one of close and total interdependence and encompasses the socio-economic system and the symbolic system of shared values. We will focus on some of the Slow Food-related projects in which the NGO, Fundación Gran Chaco, is involved in order to understand whether they respond to some of the urgencies related to the food transition.*

**Keywords:** indigenous Wichí people, food, power, ONG, Slow Food.

## I Wichí: docili e resistenti

I Wichí (famiglia linguistica mataco-maka) sono una delle numerose popolazioni indigene che vivono in Argentina, (nel nord-ovest della provincia del Chaco, Formosa occidentale, Salta e la parte orientale di Jujuy) e in Bolivia (dove si auto-definiscono weenhayek e vivono nella frangia meridionale del fiume Pilcomayo). Tradizionalmente erano seminomadi, cacciatori-pescatori, raccoglitori e orticoltori stagionali; oggi la famiglia estesa, bilaterale e uxorilocale, è il nucleo di condivisione sociale ed economico. Simili a quei gruppi definiti come «minimalisti» (Kidd 1995) ricordano per certi versi le società indivise descritte da Pierre Clastres (1977). I legami familiari rappresentano l'elemento costitutivo su cui si strutturano le relazioni sociali. A tutt'oggi i Wichí parlano prevalentemente la loro lingua (*wichi- lhämtes*) con spiccate inflessioni dialettali, conoscono uno spagnolo creolizzato e anche altre lingue indigene come il Chorote, Nivaklé, Toba e Guaraní, soprattutto in caso di matrimoni interetnici. Pur sedentari e con un loro portavoce (*cacique*) le cui caratteristiche sono in parte lontane da quelle del tradizionale *niyat*, le comunità (*wichi-wetes*) hanno reti di alleanze endo ed eso-gruppali plasmate dai legami di parentela che permettono di ricombinare alleanze e schivare la formazione di poteri centralizzati. La storia indigena argentina è costellata da silenzi, violenze e usurpazioni (Lenton 2010). Oggi la popolazione autoctona costituisce il 2,4% della popolazione, i Wichí contano 60.000 persone (Wallis 2016).

I Wichí che ho conosciuto sono quelli che appartengono alle parentele<sup>1</sup> che si stabilirono nella missione francescana di Nueva Pompeya (Chaco argentino) fondata nel 1899. Essi, come molti altri che vivono nelle province del Chaco, Formosa e Salta, sono passati rapidamente da una sussistenza di caccia, pesca e raccolta ad un'economia ibrida. Da semi-nomadi nelle ultime

<sup>1</sup> Con parentele si traduce qui il termine inglese di *kindreds*, reti di parenti territorializzate ognuna delle quali possiede un gentilizio particolare.

decadi del secolo XIX sono diventati sedentari passando da una alimentazione che vedeva la prevalenza di frutti e animali della foresta (chiamata *monte* e in lingua wichí *tanhy*) al consumo di cibo industrializzato; sono i protagonisti di quella che la letteratura definisce come «transizione nutrizionale»<sup>2</sup> e stanno vivendo un vero e proprio ecocidio a causa della deforestazione. Malnutrizione ed obesità sono descritti come fenomeni concomitanti e coesistenti negli stessi gruppi familiari. Nel Chaco arrivano principalmente prodotti industrializzati e scadenti (Aguirre 2000: 13) e l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha parlato di “doppio carico” della malnutrizione intendendo la simultaneità di due o più condizioni, contrapposte a prima vista, che si verificano contemporaneamente in un territorio, in una casa o che colpiscono la stessa persona (nel caso che ci interessa, una madre obesa e un bambino malnutrito).

Spesso in lotta per un territorio gravemente deteriorato, inascoltati nelle loro aspirazioni all'autodeterminazione (Palmer 2020) e bersaglio delle politiche assistenzialiste, con fatica, i Wichí resistono. Attraverso un apparato linguistico sofisticato e vivace, trovando spazio negli interstizi di un bosco<sup>3</sup> malmesso la cui toponimia resta l'elemento centrale per interpretare il rapporto “natura-cultura” (Palmer 1995; 2005; Flaminio 2020); di questo bosco conoscono minuziosamente la morfologia di ogni pianta e delle sue diverse parti, tanto che gli studi etnobiologici dimostrano la raffinatezza di tali conoscenze (Maranta 1987; Arenas 2003; Suárez 2020) fondamentali anche per la farmacopea legata alle piante della foresta (Suárez 2019); allo stesso modo la definizione del ciclo annuale seppur in maniera ridotta, rispecchia la conoscenza del cielo, dei suoi asterismi e di alcune sequenze mitiche (Gómez 2020). Gli stessi rapporti con i criollos e *chaqueños*<sup>4</sup> della

<sup>2</sup> Cfr. Franceschi 2014. Storicamente nell'evoluzione dell'uomo il passaggio verso l'agricoltura è stato lento e graduale, portatore di importanti cambiamenti nella salute nutrizionale dovuti all'interconnessione tra fattori economici, demografici, ambientali e importanti trasformazioni culturali.

<sup>3</sup> La foresta del Chaco è il bioma che copre la porzione settentrionale di quella che è geologicamente conosciuta come la pianura Chaco-Pampeana, una pianura che si estende, con una leggera pendenza da nord-ovest a sud-est, dai piedi delle sierre andine al corridoio del fiume Paraguay-Paraná. Quando non è disboscata, la foresta del Chaco è una fitta foresta intervallata da radure coperte da praterie.

<sup>4</sup> Nella mia ricerca di campo e seguendo anche l'etnografia di Rodrigo Montani ho differenziato i criollos dai *chaqueños*. Questi ultimi giunsero nel Chaco nord-occidentale tra XIX e il XX secolo e sono i criollos più “antichi” della zona; si dedicano soprattutto all'allevamento bovino e con loro i Wichí conosciuti hanno avuto relazioni soprattutto economiche prima della fondazione della missione. Nella categoria di

zona rivelano una capacità dolorosa ma consapevole di calibrare orizzonti di fuga e contatto (Franceschi 2018). Si tratta di una specie di “resistenza passiva” che spesso viene anche associata ad un termine mutuato dalla fisica dei materiali, “resilienza”. Una strategia nell’organizzare e nel ridefinire il contatto interculturale che ha carattere amorfo, senza una forma definita, apparentemente privo di regole e a tratti così tollerante da sfiorare l’indifferenza. A questo fa da contrappunto una attitudine che Isabelle Combès ha definito «passiva, [...] senza picchi di brillantezza e grandi battaglie» (2020), quasi apatica, quel basso profilo e quella melanconica tristezza che ritroviamo in molti resoconti etnografici, nelle fonti ottocentesche che nel tempo ha plasmato un popolo docile. Con questo aggettivo intendo sottolineare la potenza non sempre evidente della docilità: non per forza attitudine remissiva ma resistenza paziente di fronte a situazioni di violenza. Per essere più precisi e per capire l’*ethos* wichí è il concetto di *husék* (volontà, buona volontà) a cui fa riferimento l’etnografia di Palmer (2005) a venirci in aiuto. È nel principio della non violenza, nella mancanza di aggressività, nel basso profilo e nella ricerca di armonia che i Wichí ritrovano quei valori condivisi, accettati e perseguiti perché sono, in definitiva, ciò che rende umani. La buona volontà, concezione emica racchiusa nell’etimo *husék*, è un valore solo positivo che incorpora anche la docilità come principio cardine fondamentale. Essa caratterizza relazioni endo ed eso-gruppali e viene rispettata con tutti “gli altri”, quelli considerati esponenzialmente lontani (missionari vecchi e nuovi, nemici storici, criollos e *chacuénos*, bianchi) così come con gli “altri” più simili (parenti non consanguinei). Il paradigma della docilità e della condiscendenza aiuta quindi a metterci in guardia sulle modalità di accoglienza e incorporazione wichí e a ripensare agli epitetti con cui esploratori, coloni e missionari definirono i gruppi indigeni della zona<sup>5</sup>.

Si tratta di un *ethos* che ha radici etno-storiche e che non ha subito sostanziali arresti (Montani & Franceschi 2020). Un indizio importante questo per iniziare a delineare l’attitudine che i Wichí hanno nei confronti del potere e per capire la relazione con tutti coloro che lo hanno incarnato e che lo incarnano oggi: missionari, volontari e cooperanti delle ONG, antropologi, criollos, immigrati.

---

“criollos” entrano anche questi *chacuénos* così come persone giunte a Pompeya più recentemente, che non vivono nel monte ma nel villaggio e che si dedicano al piccolo commercio, con questi ultimi i rapporti sono spesso conflittuali (Franceschi 2018).

<sup>5</sup> Si pensi all’etnografo Guido Boggiani che parlò di Chamacocos “mansos” e “bravos”.

In questo saggio, dopo avere ripercorso la storia della missione francescana e quindi alcune tappe fondamentali dei Wichí che vi si installarono, ci si soffermerà sul valore simbolico del cibo in un mito a tutt'oggi ricordato, rivisitato e presente nei libri scolastici; verranno brevemente delineate le cause della malnutrizione che affligge gli indigeni e presentate alcune riflessioni etnografiche sulla nutrizione di anziani, adulti e adolescenti. Esse illuminano sulla necessità di interventi mirati che tengano conto di un panorama che dal punto di vista sociale, culturale e politico è fragile e stratificato. Si presenteranno infine alcuni tratti distintivi dell'associazione *Slow Food* da un lato e del lavoro delle ONG che hanno operato nel Chaco dall'altro, per poi analizzare l'intervento di una ONG locale (sul territorio con diversi progetti) che proprio con *Slow Food* ha portato avanti azioni per il recupero di saperi tradizionali legati al consumo di alcuni frutti del monte.

## Il campo: breve storia della missione

Il Gran Chaco rappresenta, nel continente americano, la seconda maggiore selva dopo la regione amazzonica, in termini di estensione e biodiversità. Copre una superficie di circa un milione di chilometri quadrati, in un'area che comprende la parte centro meridionale del Brasile (0,77%), il Paraguay occidentale (25,43%), la Bolivia orientale (11,61%), e le regioni centro settentrionali dell'Argentina (62,19%). Le ultime tre decadi del secolo XIX hanno visto il Chaco argentino protagonista delle campagne militari, dell'espansione e della modernizzazione degli zuccherifici nella zona pedemontana e della costruzione di ferrovie. Le aree di sviluppo estrattivo localizzate in zone con presenza di risorse naturali (legno, metalli, petrolio, gomma, zucchero, tannino<sup>6</sup>), costituirono il "motore" delle incipienti industrie nelle Terre Basse sudamericane definendo le cosiddette "economie di enclave". Nel Chaco argentino il legno e, quello del *quebracho colorado*, in particolare fu protagonista dell'estrattivismo delle zone orientali nell'ultimo quinquennio del XIX secolo (Zarilli 2008), il cotone poi, avanzò nelle prime decadi del Novecento, nella parte sudoccidentale (Muñoz 2020); a metà degli anni Quaranta l'Argentina aveva raggiunto una superficie coltivata di cotone di quasi 400.000 ettari di cui il 70% nel Chaco. La superficie seminata continuerà ad aumentare nel decennio successivo toccando il suo massimo picco tra il 1957/58 (500.000 ettari coltivati). A partire dagli

---

<sup>6</sup> Sostanza estratta dal *quebracho colorado* e usata per la conciatura delle pelli.

anni Settanta del Novecento l'uso della terra ha subito un drastico cambiamento. La Rivoluzione Verde, soprattutto nel Chaco salteño, ha aperto le porte ad investimenti stranieri. Coltivazioni di fagioli in primis e poi mais, sorgo, girasole e grano. Gli anni Ottanta e Novanta del Novecento hanno visto un processo di cambiamento nell'uso della terra: agricoltura intensiva di grandi latifondi ormai già degradati e una massiccia deforestazione a favore di colture non tradizionali (soprattutto soia), allevamento di bestiame in vaste zone indigene. Dal 1996 ha fatto irruzione il pacchetto tecnologico della soia transgenica che si è fatta strada da sud-ovest (Schmidt 2014). Tutto questo ha cambiato il paesaggio e causato importanti stravolgimenti all'economia nazionale mentre a livello regionale non ha prodotto crescita, ma ha piuttosto provocato situazioni di estrema povertà locale.

La missione Nueva Pompeya fu fondata dai frati francescani di *Propaganda Fide* e riunì indigeni Wichí che transitavano nella zona. In pieno *Impenetrable* (chiamato così per il bosco basso e spesso) e precisamente tra il fiume Teuco e il Bermejito (o antico corso del fiume Bermejo), fu un territorio popolato tardivamente anche dai criollos provenienti da Salta e Santiago del Estero. Con i francescani, i Wichí impararono a lavorare come artigiani, cuochi e falegnami e iniziarono con i primi rudimenti dell'agricoltura. Il momento della fondazione della missione (1899) coincise anche con il periodo più intenso della migrazione stagionale verso le province di Tucumán, Salta e Jujuy nelle piantagioni di canna da zucchero (1880-1930). La transizione alimentare del popolo Wichí è iniziata proprio nelle piantagioni di canna da zucchero: qui, molti gruppi indigeni assaggiarono patate, cipolle, pomodori, mate, zucchero, farina, sale, mais e pasta<sup>7</sup>. Non solamente la dieta cambiò, ma la distribuzione dei pasti si adeguò al ritmo del lavoro. Il cibo non solo "riempiva le pance" in un momento di scarsità alimentare (i Wichí si recavano alla *zafra* nei mesi del *lup*, quelli più poveri per la raccolta e la caccia) ma era considerato un "bene", come tutti gli strumenti e gli oggetti che ricevevano come salario per il loro lavoro, e che essi reinterpretavano come un dono retribuito. Le armi, gli utensili da cucina, i pettini, gli specchi, i vestiti, le scarpe e i nuovi alimenti entrarono nella vita quotidiana degli indigeni, e il loro impatto fu folgorante. Fu comunque un tipo di organizzazione del lavoro che permise di rispettare la stagionalità e anche la vita seminomade.

---

<sup>7</sup> Su questo tema Arenas 2003; Dasso & Franceschi 2015; Montani 2015.

Il reale punto di inflessione nella transizione alimentare wichí fu la fondazione della missione perché gli indigeni divennero sedentari. I missionari rimasero fino al 1949. Dagli anni Cinquanta e fino al 1970 la popolazione chaqueña di allevatori di bestiame prese il sopravvento e con violenza subentrò nel villaggio. I Wichí continuarono ad alternare la caccia e la raccolta ma aumentò la migrazione (gennaio-giugno) alle piantagioni di cotone nella vicina cittadina di Juan José Castelli. La carenza di mano-dopera, le siccità periodiche, l'attacco di parassiti, la mancanza di carri e magazzini per trasferire la produzione ai centri industriali, le conseguenze sul rendimento per coltivazioni mai alternate diede inizio ad una crisi del settore che proseguì con un picco tra il 1965-1970.

A partire dalla seconda metà degli anni Sessanta la produzione di cotone entrò in una crisi che non poteva essere invertita. Dal *Ministerio de Agricultura y Ganadería* fu inviata a Pompeya la suora Guillermina Hagen, attiva nel movimento della Teologia della Liberazione, che aprì, con l'aiuto di molti enti locali<sup>8</sup>, la Cooperativa de *Trabajo Agrícola, de Producción e Industrialización Nueva Pompeya Ltd* che funzionò fino al 1973 e che poi rimase in mano wichí fino al 1982 (Franceschi 2021). I pochi anni con Guillermina (1969-1973) rappresentano un'epoca straordinaria di lavoro e sussistenza: gli indigeni non andavano più alle piantagioni di cotone, gli uomini lavoravano alla cooperativa, le donne iniziarono a produrre artigianato, si coltivava e quando necessario il monte rimaneva una preziosa risorsa. L'auto-sussistenza nell'antica missione era un ingranaggio perfetto: c'era cibo a sufficienza e si lavorava con gusto, regnava la pace. Questo è quello che i Wichí ricordano e raccontano del periodo con Guillermina, un brevissimo interludio felice. Poi nel 1973 Guillermina fu costretta ad andarsene, le attività che aveva promosso non erano in linea con il *Plan Agrex* il cui obiettivo era creare un complesso agro-industriale nella zona a beneficio di varie imprese nordamericane e della famiglia dell'allora presidente Lanusse (Ferrara 2007); erano anni di persecuzione e violenza politica e anche il Chaco non venne risparmiato. Dalla dipartita di Guillermina, i lavori pagati, giornalieri o stagionali, le pensioni statali, l'imposizione della frequenza scolastica<sup>9</sup>, la presenza stabile dei missionari e insieme il degrado

<sup>8</sup> Il *Movimiento Rural de Acción Católica*, el *Instituto de Cultura Popular* (Incupo), las *Comunidades Eclesiales de Base*, el *Servicio Nacional de Asuntos Indígenas*, la *Dirección Provincial del Aborigen*.

<sup>9</sup> Negli anni Novanta inizia ad essere tematizzata la “diversità culturale” come criterio di

ambientale hanno portato i Wichí a considerare le tradizionali attività di sussistenza come qualcosa di utile solo se strettamente necessario. Non possiamo quindi dire che i Wichí abbiano smesso di cacciare ma le attività di raccolta e caccia sono sporadiche così come quelle legate all'agricoltura. Oggi questa situazione si è “normalizzata” con una decisa prevalenza di alimenti industrializzati e nonostante la restituzione di quei 20.000 ettari di terra intorno all'edificio della missione che, a inizio secolo, erano stati affidati ai frati francescani per il loro lavoro di conversione e civilizzazione<sup>10</sup>. Anziani, adulti, adolescenti e bambini mangiano prevalentemente carboi-driti, la poca carne che consumano la comprano nei supermercati locali o da criollos che vivono nel monte; ogni tanto vanno a cacciare e in quelle occasioni condividono le prede cacciate in famiglia, nel *paraje*. Solitamente preparano un “guiso” (una sorta di stufato) con riso o polenta, condito con cipolla e pomodoro. Uno dei piatti preferiti è la “milanesa”, cotoletta fritta che amano accompagnare con bevande gassate. Se questo cibo è condiviso da generazioni diverse la sua percezione come “buono”, “sano” e “gustoso” cambia da una generazione all'altra (Franceschi 2014). Tutto questo porta alla nascita di quello che potremo definire come “gusto sottile”. Mai grossolane e sempre complesse sono infatti le ragioni per le quali un cibo viene preferito ad un altro e le cui sfumature rispetto al gusto rivelano traiettorie spesso dolorose, violente e sovente tacite.

La transizione alimentare e la costruzione di ciò che è “buono da mangiare” per gli indigeni deve essere pensata quindi alla luce delle politiche indigeniste argentine e della loro storia: dal proposito di civilizzare e sradicare le antiche forme di barbarie attraverso la sedentarizzazione (1880-1900), all’assimilazione attraverso il lavoro (1900-1950); dalla protezione populista dei novelli “cittadini argentini” con diritto al voto (epoca peronista), alle politiche volte all’integrazione e acculturazione (1960-1970), a quelle paternalistiche e di salvataggio legate allo sviluppo (dagli anni Settanta in poi) fino al neo assistenzialismo e all’odierno “accompagna-

---

elaborazione di progetti e politiche a livelli diversi. La costituzione argentina riconosce il diritto dei popoli indigeni alle loro terre nel 1994. La *Educación Intercultural Bilingüe* (EIB) ha le sue radici a partire dal periodo democratico e dalla fine degli anni Novanta del Novecento ci sono una serie di risoluzioni legislative.

<sup>10</sup> Il 19 di dicembre del 1992, i 20.000 ettari di terra fiscali che erano stati assegnati ai frati francescani furono ceduti dallo stato ad una “asociación indígena”, la *Asociación Comunitaria “Misión Nueva Pompeya”*, come proprietà comunale.

mento” delle ONG e dei missionari in pianta stabile a Pompeya<sup>11</sup>. Allo stesso modo è fondamentale ricordare la proliferazione dei programmi alimentari a partire dal periodo democratico: 1984 *Plan Alimentario Nacional* (PAN) al quale fu accostato come soluzione emergenziale il *Bono Solidario* (Abeyá Gilardón 2016: 592). Anni Novanta: azioni compensatorie e assistenzialiste per tutti i cittadini in situazione di povertà strutturale e funzionale (*Ivi*, 593), de-centralizzazione nella gestione di *comedores comunitarios* facenti parte di vari programmi nazionali<sup>12</sup>. 2001: educazione alimentare e nutrizionale incorporata come strumento per accompagnare e rendere più efficace la distribuzione del cibo attraverso il *Programa de emergencia Alimentaria* (PeA). 2003: legge 25.724 e *Plan Nacional de Seguridad Alimentaria* (PNSA) ancora in vigore e integrato nelle sue varie componenti attraverso il trasferimento di fondi (*Educación Alimentaria y Nutricional; Abordaje comunitario; ProHuerta*) con carte magnetiche, buoni, borse del cibo<sup>13</sup>.

Lo Stato, le chiese e poi le ONG hanno giocato quindi un ruolo fondamentale di volta in volta come tratti, tutori, guardiani, protettori, fornitori di tutto ciò a cui gli indigeni non potevano, non sapevano e forse non volevano accedere (Lenton 2010: 77). Secondo Lenton ciò che accomuna la storia delle politiche indigeniste argentine è loro inorganicità e fondamentalmente la negazione, l'invisibilizzazione e il paternalismo nei confronti dei popoli indigeni. Nella costruzione del “soggetto indigeno” le politiche nazionaliste argentine non hanno preso forma in maniera simultanea, così anche quando si ragiona sul cibo della foresta in rapporto ai nuovi alimenti (e a tutto quanto essi veicolano e sono veicolati) vi sono anacronismi, contraddizioni, crepe e fessure che spiegano, almeno in parte,

---

<sup>11</sup> Si tratta degli *Hermanos Maristas de Marcelino Champagnat* che arrivarono a Pompeya nel 1979 e sono ancora presenti. È un ordine impegnato soprattutto con i giovani e nell'ambito educativo.

<sup>12</sup> *Programa Materno infantil y Nutrición* (PrOMiN), *Programa de Apoyo Solidario a los Mayores* (ASOMA), *Programa Promoción del bienestar de los Mayores* (PPb), *Fondo Participativo de inversión Social* (FOPAr), *Programa Alimentario Nutricional infantil* (PrANI), *Programa Unidos* (Unidos).

<sup>13</sup> Ad oggi i programmi alimentari che sono attivi in Argentina sono i seguenti: *Programa materno infantil* (PMI 1951-continua); *ProHuerta* (1990-continua); *Programa Promoción del Bienestar de los mayores* (PPB 1992-continua); *Plan Nacional Seguridad Alimentaria* (PNSA 2003-continua); *Asignación Universal por hijo* (AUH 2009-continua); *Asignación por embarazo para Protección Social* (2011-continua); *Programa Nacional de Precios Cuidados* (2014-continua), cfr. Abeyá Gilardón 2016: 594.

perché oggi anziani, adulti e giovani hanno sviluppato un “gusto sottile”, con retrogusti anche piuttosto inaspettati.

## Il mito e il cibo della foresta

Pastor Arenas ricorda che l’antropologo tedesco Herbert Baldus (1931) rimase colpito per la quantità di cibo che le popolazioni del Chaco boreale nei momenti di abbondanza erano in grado di consumare. Mangiavano dalla mattina alla sera e forse così tanto per accumulare riserve per i periodi di carestia, commenta Arenas (2003: 173). Il conservare alimenti sembra essere effettivamente una pratica utilizzata solo e quando strettamente necessaria tra i Wichí (Cruz 1997: 82). Comportamenti precauzionali o preventivi così come il saper adattarsi alla privazione di cibo sono certamente risposte a situazioni di rischio che fanno luce sull’approvvigionamento delle risorse come vera e propria istituzione sociale in territori dove fame e carestie non sono eventi straordinari (Dirks 1980: 25). Nei principali studi dedicati alla nutrizione wichí (Maranta 1987; Arenas 2003; Torres & Santoni 2007) ci sono pochi accenni a questo tema anche se l’insistenza sui cambiamenti delle abitudini alimentari hanno come corollario la discreta e persistente vitalità dei modelli di riferimento tradizionali (non tanto e non solo in termini di pratiche alimentari ma di trasmissione di conoscenze). È un po’ come se essi fossero introiettati alla stregua di una riserva a cui attingere nei momenti di insicurezza e pericolo evocando l’immagine dei popoli di caccia e raccolta come capaci “strateghi alimentari” (Jenike 2001). Una oscillazione costante ma così poco appariscente da rendere impossibile tracciare l’inizio e la fine di “tradizione” e “modernità” e indice di un intreccio tra tensioni emotive, condizioni ambientali, istanze politiche e sociali. I nuovi alimenti sono entrati sempre dai centri di potere: gli *ingenios*<sup>14</sup>, le missioni e oggi le scuole, le ONG, lo Stato con le sue politiche assistenziali e le multinazionali. Se si conoscono quindi quali sono gli alimenti dei bianchi, se ogni alimento possiede traiettorie storiche e significati diversi (qui non oggetto di approfondimento) specularmente gli alimenti della foresta sono valorizzati e sfruttati all’interno delle istituzioni che operano nel Chaco, ONG in particolar modo, diventando quindi un patrimonio sensibile.

---

<sup>14</sup> Con questa espressione si intende l’insieme delle strutture industriali dedicate alla macinazione e alla lavorazione della canna da zucchero.

Il cibo significativo rimane quello della foresta, quello industriale è però pervasivo: entrambi sono presenze potenti ma, il primo è cercato, conosciuto, condiviso, e spesso evocato. Il secondo è invece anonimo, desiderato e crea assuefazione. Certo è che se l'evocazione e la memoria non curano le patologie legate alle abitudini alimentari, rafforzano però la memoria del gruppo e il sentirsi parte di una comunità. Un effetto placebo che a Pompeya è anche collante sociale forte, che attira i Wichí e “fa stare bene”. Tutto questo è stato sicuramente notato dalle ONG locali.

Il mito rimane un costante riferimento nella vita quotidiana e anche se non appare più come eclatante *performance*, lo ritroviamo negli oggetti come “metafora solida” (Montani 2017), nel monte e nelle storie legate ai toponimi, rimodellato sulle nuove vicende storiche connesse al lavoro, alla conversione e oggi nei libri di scuola. Per una metonimia anche piuttosto intuitiva i miti sono chiamati *p'ahhlalis* come i «prototipi» o «volontà incarnate» (Palmer 2005: 205) che ne sono i protagonisti. Interpretato come espressione dell'angustia (Dasso 2018), dispositivo essenziale di un metaforico “mascheramento” per far fronte al timore causa prima di malattia (Dasso 1999) e rivelatore della “struttura della coscienza” (Bórmida 1970; 1976), il mito rimane l'espressione più completa dell'umanità wichí. Oggi si presenta come un codice incorporato, agito e performato non più e non solo in forma narrativa: forse anche questa è una forma di resistenza, ma di nuovo così poco vistosa da trarre in inganno. Il cibo è una parte consistente di questi racconti: in alcuni troviamo linee guida alimentari, in altri i cibi sono associati a personaggi specifici, descrivendo così la tipologia degli alimenti. In questo racconto che risale all'antropologia di Alfred Métraux viene spiegata la struttura dell'universo e la genesi e il significato della condivisione e della ricerca del cibo.

Ci sono due mondi, uno sopra e uno sotto. Una volta il mondo sopra le nostre teste era al posto della terra dove viviamo, ma la terra (ancora più in basso) non amava essere sporcata dagli escrementi della gente che abitava nel cielo e quindi cambiò posto con la terra di sopra. Prima il cielo (*pule*) e la terra (*hohnat*) erano uniti da un albero gigante. Un giorno alcuni uomini riuscirono ad arrampicarvisi e uccisero un giaguaro. Quando condivisero la carne stupidamente diedero all'uomo più vecchio il suo stomaco; quest'ultimo fu così indignato per aver ricevuto una parte così miserabile che decise di vendicarsi bruciando l'albero. Gli uomini che già si erano arrampicati sull'albero non poterono più scendere, e rimasero a vivere in cielo. Loro sono una costellazione formata da molte stelle (le Pleiadi). Quando queste prime persone andarono

in cielo a cacciare, lasciarono i loro bambini a casa. Una madre, sapendo che non sarebbe potuta tornare a vedere i suoi figli a casa, gli lanciò dal cielo una borsa di pelle di cervo, piena di miele. Il bambino crebbe e creò i nostri padri (Métraux 1939, in Wilbert & Simoneau 1982: 46).

Si tratta di uno dei più noti racconti forse proprio perché quel grande albero viene rappresentato nei libri di scuola e questo mito è diventato un racconto conosciuto. I Wichí lo spiegano più o meno così: gli alimenti sono un dono che all'inizio arrivano tramite generosi membri della famiglia o dagli antenati, «*los antepasados, i p'ahhlalis*». La distruzione dell'albero segna una crisi causata dall'avarizia e dalla mancata condivisione. Il cibo nella foresta è un dono ma deve essere cercato e la forza di tale ricerca risiede nella buona volontà (*husék*, volontà) di mantenere da una parte un legame con quegli uomini celesti, gli antenati che periodicamente rinnovano i loro doni nell'alternarsi delle stagioni, e dall'altra di preservare il monte dove dimorano i suoi "signori" (*lëwuko*) e con i quali si deve intrattenere una relazione di reciproco rispetto<sup>15</sup>.

Si concretizza così l'idea di quanto lo spazio del monte sia un territorio culturalmente regolamentato, conosciuto e anche addomesticato, simbolicamente potente dove si sceglie con cura ciò che poi può essere condiviso e può entrare nella sfera sociale dell'edibile. La vista, il gusto e il tatto giocano un ruolo fondamentale.

### Del chaguar, «no se tira nada»<sup>16</sup>: le riserve del gusto

Nel 2006 ero da Elena Calermo, una capace artigiana wichí e pastora della chiesa anglicana di Pozo del Toba. Stava preparando la fibra del *chaguar* (con questo criollismo vengono chiamate le *bromeliacee* di diverse specie) che poi avrebbe messo a stendere, vicino ai panni che aveva lavato e dalla quale avrebbe poi ricavato il filo per tessere. Come sempre mi iniziò a spiegare le diverse tipologie della fibra. Di *oletsaj* si raccolgono solo le foglie più larghe, della specie *citsaj* si deve rompere l'intera radice, *uiej*, riconoscibile perché un po' più rosata, non serve invece per lavorare. Ma, mi racconta Elena, quando non c'è di che mangiare si mangia, si mangia la cima, il

<sup>15</sup> Un rispetto dovuto e imposto la cui trasgressione può causare malattia e/o il fallimento delle attività nel monte.

<sup>16</sup> Letteralmente, "del chaguar non si butta nulla".

cuore del chaguar e si mangia da solo, con olio o grasso animale ma non si mescola con mais, con carne o con patate» (dal diario di campo).

Un po' di anni dopo nel 2013 e sempre a Pozo del Toba il cognato di Elena, Dionisio mi aveva mostrato due grandi sacche di *algarroba* (*Prosopsi alba*) che aveva in casa e che lui stesso aveva raccolto. Annoto sul diario di campo:

I figli di Dionisio vanno a caccia per l'ora di pranzo e spesso portano a casa *charata*, *conejo*<sup>17</sup>. Vanno nei dintorni e anche Dionisio va se non ha i soldi per comprare. Gli piace molto l'uovo di *charata* in padella cucinato con farina e «*grasita*»<sup>18</sup> di qualche animale. Per esempio la «*grasa de iguana*<sup>19</sup>» è molto buona. Mangia anche *chañar*, *bola verde*, *mistol*<sup>20</sup>. Lui va al monte e anche a pescare. Preferisce il fritto che sia carne o pesce. I suoi figli hanno comprato il frigorifero. Come verdura mangia anche la lattuga e i pomodori e hanno preparato un largo spazio per coltivare (27 giugno 2013).

In *wichí* è *t'ek* il verbo che si usa per indicare l'atto del mangiare; *ekue* è stato spesso associato agli alimenti (*lhäk*) e significa invece cercare. L'universo nutrizionale dei *Wichí*, come quello di molte popolazioni semi nomadi, dipendeva dalla qualità delle materie prime: se la pianta era dura o flessibile, quanto a lungo si sarebbe conservata e come doveva essere trattata; un tipo di nutrimento che non prevedeva una elaborata preparazione in cucina (a parte il trattamento di alcune piante tossiche) e il gusto stesso definiva il cibo. Alcuni prodotti erano complessi da preparare, piante tossiche o insaporì venivano trattate in vari modi per renderle appetibili. In generale, la cottura e la preparazione di prodotti vegetali e animali non comportava miscele complesse di ingredienti diversi. Poche ricette prevedevano più di un elemento. Solo due ingredienti venivano aggiunti: sale nero (origine vegetale) e aglio della foresta (*Capsicum chacoense*). Si preferiva utilizzare piante e frutti che non richiedevano lunghi processi di preparazione e il cui sapore era dolce. La *doca* (*Morrenia odorata*), per esempio, è sempre stata apprezzata, anche se il suo sapore è stato descritto come un po' amaro. L'apparato linguistico riserva un vocabolario raffinato all'ambito vegetale e quindi nutrizionale. Il nome proprio con cui viene identificata una specie edibile è diretta alla parte

<sup>17</sup> Charata (*Ortalischannicola*) un uccello galliforme; conejo (*Pediolagus salincola*).

<sup>18</sup> Il grasso (*kapec*) è un condimento che viene molto apprezzato. Grasso di pesce soprattutto.

<sup>19</sup> Iguana (*Tupinambis rufuscens*).

<sup>20</sup> Chañar (*Geoffroea decorticans*); bola verde (*Capparis speciosa*); mistol (*Zizyphus mistol*).

commestibile più significativa. Questo in linea generale ma sono numerosi i casi in cui la terminologia è più specifica e puntuale. Un lessico preciso e minuzioso nella descrizione dei frutti, della loro maturazione, di tutte le loro parti edibili e utilizzabili. C'è un vocabolario per il gusto che la letteratura descrive (Arenas 2005; Maranta 1987) e che ho potuto verificare sul campo: dolce (*akoj*), tutto quanto è dolce viene molto apprezzato e associato al "buono"; salato (*nusoy*); aspro (*ta'kali*, come un frutto acerbo o come dice Maranta «il cui equivalente spagnolo è *patarca-patalca* e che è tipico di alcune specie di *prosopis alba* e *prosopis ruscifolia*» (1987: 201); amaro (*tapay*) e piccante (*tukan*), gusti non particolarmente apprezzati (secondo Montani il gusto amaro «brucia e cura al contempo» (2017: 264); grasso (*tuj wuj jape*), pungente (che "mangia la lingua" *tuj ok'aj*).<sup>21</sup> Sono tutti sapori che si associano agli alimenti del monte. È una grammatica del gusto che si è consolidata attraverso la "conoscenza pratica" (esperienza nel monte), alcune "abilità specifiche" (tecniche di preparazione) e un discorso (conversazioni quotidiane). Un modello sensoriale che si plasma sull'esperienza di ogni individuo e che viene esplicitato nell'apparato linguistico che riserva termini specifici per il gusto e legati a precisi frutti o specie animali del monte. La formazione del gusto avviene con un processo di apprendistato che plasma modelli sensoriali precisi. È un gusto sapientemente educato e "coltivato" e, aggiungerei, tramandato, come i fiori del nostro giardino direbbe Jack Goody (2002).

### Como perro que vuelve a su vomito, así el necio repite sus sandeces<sup>22</sup>: educazione al gusto

Un anziano wichí aveva ricordato questa specie di proverbio all'etnobiologo Pastor Arenas (2005: 142). I missionari cattolici ma soprattutto gli anglicani furono abili e perseveranti nell'attività di censura di alcune pratiche tradizionali tanto che poi molti Wichí convertiti hanno continuato sulla via di una vera e propria autocensura (Montani 2015: 84)<sup>23</sup>. La metafora del vomito non è casuale e secondo Arenas, le cui ricerche sul campo coprono

<sup>21</sup> Per una rassegna dei gusti si veda Maranta 1987 e Arenas 2003.

<sup>22</sup> «Come il cane torna al suo vomito, così lo stolto ripete la sua stoltezza» (Arenas 2003: 142).

<sup>23</sup> Il cibo tra i Wichí non è qualcosa di ostentato in grandi banchetti e il momento del pasto non è fisso o ritualmente cadenzato. Si mangia quando "c'è" e da quando la festa dell'aloja ( bevanda fermentata dall'algarroba) è stata sottoposta a censura non ci sono più particolari occasioni rituali di convivialità.

oltre due decadi (1980-2000), la rivalutazione del cibo della foresta anche per gli anziani è vista con sospetto. Sono elocuenti queste oscillazioni a cui l'alimentazione è stata ed è sottoposta pensando soprattutto a quanto oggi il cibo della foresta è protagonista di molti discorsi<sup>24</sup>. Il mito viene custodito negli artefatti e non più raccontato (Montani 2017), il cibo della foresta nei discorsi e non presente nei piatti: trasferimenti, e non solo retorici<sup>25</sup>. Forse non è un azzardo pensare che a vari livelli i Wichí scelgano risposte anche alternative su un patrimonio culturale da tempo oggetto privilegiato delle politiche locali e nazionali (il cibo, la foresta), delle pratiche antropologiche (il mito, ma non solo), delle ONG (gli artefatti, gli oggetti di artigianato, ma anche la terra, il monte). Secondo Scarpa e Pacor (2017) che presentano una serie di dati etnobotanici sui Chorote del Chaco salteño le ragioni per cui le attività di caccia e raccolta sono state abbandonate da molte popolazioni chaqueñe sono molteplici e tutte relazionate. Ciò che ha giocato un ruolo fondamentale per loro è stata la politica religiosa anglicana di stigmatizzazione: del monte, dei rituali legati al consumo di bevande o all'uso di sostanze ricavate dalle piante della foresta, delle abitudini incivili provocate dalla vita semi-nomade. Il risultato è stato quello di una demozizzazione pressocché assoluta della vita del monte e dei suoi alimenti con conseguente idealizzazione della cultura bianca e criolla. Il mondo antico e quello nuovo sono divenuti i due poli di un asse cartesiano sorretto da una de-eticnizzazione piuttosto evidente. A corollario di tutto questo secondo gli autori l'interpretazione che vede un abbandono delle abitudini alimentari tradizionali come una conseguenza del degrado ambientale è riduzionista e semplificatoria, una sorta di teoria del “determinismo ambientale” e della “raccolta ottimale” che non possono spiegare una situazione così complessa (2017: 12). Come vedremo alcune delle osservazioni di Scarpa e Pacor possono essere appropriate per il caso wichí di Misión Nueva Pompeya ma altre invece mostrano una realtà diversa. Una prima risposta può essere che

---

<sup>24</sup> Ho lavorato con 4 gruppi domestici (circa 120 persone) e con persone appartenenti a tre generazioni. Con interviste, questionari, e con diari alimentari ma soprattutto attraverso la condivisione dei momenti del pasto.

<sup>25</sup> Non è qui possibile approfondire la dimensione storica dei racconti mitici in relazione alla percezione del cibo dei bianchi da parte Wichí. Il ruolo del cibo in alcuni miti di contatto dove la presenza criolla è particolarmente evidente (Dasso 1999) potrebbe dare utili suggerimenti su come è cambiata la valorizzazione e il consumo di alcuni cibi rispetto ad altri. Penso per esempio alla carne di animali allevati da criollos come le mucche, al mate consumato a partire dal lavoro agli *ingenios*.

Pompeya non fu una missione anglicana, che i francescani ebbero una vita missionaria meno impattante perché non furono abili linguisti come gli anglicani e che la loro missionalizzazione fu anche per questo più “soft” e venne accolta e interiorizzata prevalentemente come protezione dai vicini criollos; allo stesso modo e a partire dagli anni Settanta le stesse ONG che lavorarono a Pompeya non erano di stampo anglicano e la loro attività non fu così assidua come in altre zone del Chaco (Castelnuovo 2017).

Per gli anziani wichí di Misión Nueva Pompeya mangiare significa soprattutto conservare le buone abitudini, mantenere e consolidare una serie di consuetudini alimentari: pescare il pesce del fiume, raccogliere *algarroba*, *chañar*, *mistol*, *doca* e catturare le prede nella foresta. Significa nutrirsi di alimenti considerati “forti”, perché sani e di cui si conosce la provenienza, che si è in grado di scegliere e preparare: questi sono gli alimenti che hanno “gusto” per loro. Se da un lato, per i membri più anziani e i loro figli si conferma l’importanza di mantenere certe consuetudini, dall’altro, la presenza di cibi nuovi (comprati, sconosciuti, non sani) è pervasiva. Per la seconda generazione, che racconta di cacciare, pescare e raccogliere, il cibo industriale è parte di un mondo di cui si vuole far parte e di cui non si può fare a meno. È molto difficile per un adulto wichí ammettere di aver quasi smesso di raccogliere e cacciare, ma la vita quotidiana lo porta a consumare sempre meno cibo della foresta (Franceschi 2014). Tutto questo innesca una specie di corto-circuito in cui la memoria gioca un ruolo fondamentale: vi è la nostalgia (Barúa 2008) e anche la tristezza per un tempo che non tornerà, la paura di aver abbandonato il legame con il cielo, e di conseguenza con gli antenati. Una condotta quest’ultima che provoca preoccupazione, *tichunlhi*. Un “pensare” ma anche “un sentire la mancanza di” e insieme un “ricordare” con nostalgia. *Tichunlhi* indica infatti un’azione tra il pensiero e la riflessione (*letichunhayaj*) che non lascia tranquilli (*letamsek*) è uno stato d’animo che causa solo inquietudine (Franceschi 2020). Il gusto degli adulti è forse quello che meglio rispecchia l’aggettivo “sottile” perché svela un pensiero fine, sensibile, mai scontato.

La memoria dei wichí e i loro ricordi su gusti e disgusti parlano di povertà (*palitsaj*), vergogna (*nofwel*) e inadeguatezza vissuta e ascoltata. Oggi il cibo si ottiene attraverso una carta bancomat o viene ricevuto in *bolsones* consegnati dai missionari e missionarie locali ogni settimana alle famiglie segnalate per casi di malnutrizione, si acquista nei negozi del villaggio dopo una fila di una intera giornata alla banca per ritirare la pensione. Sono questi gli stessi indigeni che hanno lavorato agli *ingenios*, alle piantagioni di

cotone, poi alla cooperativa con Guillermina, che hanno vissuto le violenze dei criollos mentre tentavano di portare avanti una loro cooperativa con parte dei macchinari lasciati dalla precedente impresa. Sono oggi anziani o adulti che lavorano come infermieri, sono le maestre delle scuole locali, madri a tempo pieno, artigiane solitarie o del gruppo *Cooperativa mujeres artesanas* – COMAR<sup>26</sup>: sono tutte persone che sanno distinguere i diversi venti indigenisti e che sono interlocutori e interlocutrici non ingenui. Questi anziani con i loro figli sono tra coloro che oggi sanno di “riempirsi la pancia” di cibo senza gusto<sup>27</sup>.

Per gli adolescenti, che sono invece la terza generazione il discorso è diverso. Un giovane wichí mi diceva che il cibo è come la lingua spagnola: «Dobbiamo impararla, che ci piaccia o no», non c'è scelta apparente e i giovani devono adattarsi. Il loro palato non è allenato ai frutti e agli anima-



Fig. 1. Dopo il pasto, paraje Araujo (Misión Nueva Pompeya) 2014.

<sup>26</sup> Gruppo coadiuvato da *Fundación Gran Chaco* che riunisce donne qom, wichí, qomle'ec, pilagá delle province del Chaco, Formosa e Salta. Fondato nel 2009, conta 20 organizzazioni e circa 2000 donne.

<sup>27</sup> Questa seconda generazione come la prima soffre della malattia di Chagas ma sono sempre più frequenti i casi di malnutrizione e obesità.

li della foresta perché fin da piccoli hanno consumato i loro pasti all'asilo e poi a scuola dove il menù non prevede nessuna presenza di alimenti tradizionali (Bartolucci 2013). Pur proponendo le stesse narrazioni dei loro genitori o nonni, i giovani non possiedono la stessa ricchezza linguistica nei dettagli, e il loro gusto è diventato selettivo. Sono giovani malnutriti che mangiano con gusto ciò che, attraverso gli insegnamenti dei loro genitori e nonni, non approvano culturalmente.

Spesso è questo che si osserva: pasta, riso, farina di mais con patate, pomodori, zucca, sale, prezzemolo, e quando arrivano le pensioni, un pezzo di carne. Il tutto viene bollito, in una grande pentola. Il pasto viene consumato durante tutta la giornata, da chiunque abbia appetito, è una dieta povera dal punto di vista nutrizionale, che comporta importanti conseguenze sullo stato di salute.

### **Alcuni dati su malnutrizione e obesità**

Diversi studi (Britos & Crisis 2001; Calvo & Aguirre 2005) confermano che le forme prevalenti di malnutrizione in Argentina prima degli anni 2000 provocavano arresto della crescita e una malnutrizione cronica; le regioni più colpite erano quelle del nord del paese (Longhi 2015). D'altra parte, i risultati dell'*Indagine Nazionale di Nutrizione e Salute* (ENNYS) condotta nel 2004-2005 hanno rivelato un numero sempre crescente di bambini affetti da anemia (chiamata anche malnutrizione nascosta) che ha raggiunto il 36% dei bambini dai 6 ai 72 mesi nel Chaco su un valore nazionale pari al 16,5% (Longhi 2005: 3; Durán *et al.* 2016). Sono le regioni del nord-est e nord-ovest dell'Argentina quelle in cui le condizioni sono più delicate, anche se le manifestazioni di malnutrizione si manifestano in modo differente. Regioni come il Chaco-Formosa, le valli di Salta e Jujuy, l'area dell'interfluvio Dulce-Salado a Santiago del Estero o alcuni dipartimenti dell'altopiano di Misiones sono stati identificati come i nuclei di grande entità e persistenza della malnutrizione. Si tratta di una malnutrizione con conseguenze gravi sugli individui in età adulta: massa muscolare ridotta, capacità di lavoro limitata, aumento del rischio di obesità e malattie croniche. L'evidenza sugli effetti della malnutrizione precoce sul rendimento scolastico e sul rendimento intellettuale è forte. In questo senso, Martínez e Fernández (2006) sostengono che la malnutrizione infantile ha una serie di conseguenze negative in diversi ambiti: spiccano gli impatti su morbilità e mortalità, istruzione e produttività, costituendo

uno dei principali meccanismi di trasmissione intergenerazionale di povertà e disuguaglianza. In un recente studio (Bianchi *et al.* 2020)<sup>28</sup> che aveva come centro proprio la popolazione adulta Wichí di Nueva Pompeya<sup>29</sup> vengono presentati alcuni risultati e ne emerge la presenza di un eccesso di peso del 64,8% della popolazione (sovrapeso 34,0% e obesità 30,8%). Una delle prime conclusioni che emergono da questo studio, rispetto alle variabili antropometriche trovate tra i Wichí di Misión Nueva Pompeya, è che presentano un biotipo di bassa statura con obesità centrale, con un'alta percentuale di sovrappeso o obesi (60,8%).

### I “baluarte”<sup>30</sup> Slow Food nel Gran Chaco argentino: impegno etico, ritorno alla natura, educazione alimentare

Due storie piccole. La prima si svolge a Roma e ha come cornice Piazza di Spagna. Nella seconda invece rimaniamo in Argentina, a Buenos Aires, piuttosto distanti dalla missione francescana di *Propaganda Fide*. Mc Donald e un sogno le accomuna.

Prima storia, Janet Chrzan:

C’è una storia ingannevolmente semplice sulle origini di Slow Food: il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini, stava camminando lungo Piazza di Spagna a

<sup>28</sup> Gli autori sottolineano che nel 2008, la Corte Suprema di Giustizia della Nazione Argentina, in risposta alla comparsa di casi di malnutrizione estrema diagnosticati nelle popolazioni che vivono in questa zona dell’Impenetrable, ha imposto allo stato provinciale di fornire l’assistenza alimentare e le risorse economiche necessarie, in particolare nei Dipartimenti di General Güemes e Libertador General San Martín. Questo ha portato alla creazione, a livello provinciale, della Scuola di Salute Pubblica Indigena, che ha generato programmi di formazione nel controllo dei vettori, finalizzati alla prevenzione della malattia di Chagas, della febbre dengue e delle malattie croniche non trasmissibili.

<sup>29</sup> Lo scopo della ricerca era rilevare i fattori di rischio cardiovascolare e renale (CVRF): ipertensione arteriale (HTA), obesità centrale (CO), diabete mellito (DBT), proteinuria e malattie renali croniche (ERC) tenendo presente la copertura sanitaria, il livello occupazionale, educativo e socioeconomico. El Pintado, Rosa Supaz, Pozo del Toba, Pozo del Gato, Pozo del Sapo e Nueva Población sono i nuclei abitativi presi in esame. Lo studio ha preso in considerazione 156 persone tra i 18 e i 76 anni e l’età media era di 34 anni.

<sup>30</sup> Sono comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall’estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali... Si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri. Si prendono cura dell’ambiente. Valorizzano paesaggi, territori, culture, <https://www.fondazionslowfood.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/> [23/10/2022]. Circa 600 Presidi coinvolgono contadini, artigiani, pastori, pescatori e viticoltori di 70 Paesi.

Roma con, a seconda di come la si sente, Dario Fo o Italo Calvino, o qualche altro letterato giustamente lodato nel pantheon intellettuale italiano, quando, con orrore, davanti a loro videro il simbolo ad arco dorato di una certa azienda di fast-food. Infuriati dal fatto che un tale esempio di globalizzazione americana e di omogeneizzazione culinaria dovesse venire a dissacrare Piazza di Spagna – sicuramente una rappresentazione iconica di Roma e dell’identità italiana in generale – fu deciso sul posto di iniziare un movimento Slow Food che avrebbe combattuto l’invasione di prodotti alimentari di massa, insaporì, internazionali e globalizzati nei modelli alimentari italiani. Fu organizzata una protesta – in modo molto italiano – con i manifestanti che mangiavano lentamente piatti di pasta davanti al fast food incriminato e il resto è storia (2004: 118).

Lorena è una giovane donna uruguaya che *cartonea* (rovista nell’immundizia) nella immensa Montagna<sup>31</sup> del quartiere Ocho de Mayo e ricorda una sua esperienza lavorativa di alcuni anni prima.

Seconda storia, Martín Caparrós:

Quando Noelia aveva cinque o sei anni, molto tempo fa, andavo in un centro comunitario che avevamo messo su nel quartiere. Io tenevo un laboratorio per i bambini e ricordo che stavamo parlando dei sogni, di quello che ciascuno sognava, e Noelia fece un disegno un po’ strano. Io non ci capivo nulla del disegno, le chiesi di spiegarmelo. «Ma questo è un McDonald’s». E io le dissi: «Questo è il tuo sogno?». «Sì mangiarci, ma dentro eh?». E m’indicava dentro. Perché a dire la verità a mangiare dal sacchetto del McDonald’s, dalla spazzatura del McDonald’s, era abituata. Ma voleva mangiare dentro.

Dice Lorena, e che McDonald’s era san McDonald’s perché da lì usciva l’hamburgher più bello. Ancora oggi McDonald’s continua a buttare via la roba in buono stato, dice. Ma Noelia voleva mangiare dentro (2014: 426-427).

Mentre Lorena *cartoneaba* (siamo nel 1998) e i Wichí di Pompeya erano in una crisi economica senza precedenti, *Slow Food* era già una realtà concreta, attiva su fronti diversi e aveva già raggiunto alcuni dei suoi principali obiettivi:

porre la giusta enfasi sul piacere del cibo, e imparare ad apprezzare le diverse ricette e sapori, a riconoscere i vari luoghi e le competenze di produzione, e a rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio; sostenere l’educazione del gusto come buona difesa contro la cattiva qualità e le frodi alimentari, così come contro la standardizzazione dei nostri pasti; salvaguardare le cucine locali, le

<sup>31</sup> Così viene chiamato l’immenso depositivo di rifiuti.

produzioni tradizionali e le specie vegetali e animali a rischio di estinzione; sostenere un nuovo modello di agricoltura, meno intensivo e più pulito; difendere la biodiversità e il diritto dei popoli alla “sovranità alimentare” (in Simonetti 2021: 170).

Poco dopo il 2000 *Slow Food* entra in Argentina. Oggi ha cinque presidi o *baluartes* e due in particolare interessano il Gran Chaco, *I frutti silvestri del Gran Chaco* e *Il Miele selvatico del popolo Wichi*<sup>32</sup>. Dal testo sui frutti silvestri capiamo meglio cosa si intenda e quali siano gli obiettivi di questi presidi,

- Valorizzare e promuovere lo scambio di conoscenze tra la popolazione indigena sulla varietà di specie di valore alimentare della regione del Gran Chaco, le tecniche di raccolta, lavorazione e conservazione.
- Diffondere la ricchezza e la varietà dei frutti del Gran Chaco, i loro valori nutrizionali, le proprietà terapeutiche e le forme di consumo.
- Promuovere l'incorporazione di questi alimenti nella dieta locale e nazionale.
- Facilitare e migliorare il processo di produzione, dall'accesso alle materie prime all'imballaggio finale.

Il primo obiettivo di questo Presidio è tornare al consumo di queste preparazioni nelle famiglie indigene, approfittando dei frutti della foresta e del valore nutrizionale che possiedono<sup>33</sup>.

Già Margarita Charpentier (1995; 1998) e in collaborazione con l'*Instiuto de Cultura Popular* – INCUPO, aveva lavorato sulla promozione degli alimenti della foresta nella dieta e sull'educazione alimentare attraverso uno studio delle proprietà nutrizionali della fauna e della flora locale<sup>34</sup>. Erano gli anni che preannunciavano la crisi del 2001 e i diversi piani

---

<sup>32</sup> <https://www.fondazioneslowfood.com/it/nazioni-presidi/argentina-it/> [01/05/2022].

<sup>33</sup> Il testo si trova nel sito della ONG ma non ha data <http://gran-chaco.org/wp-content/uploads/2019/08/RECETARIO-FRUTOS-DEL-MONTE.pdf>. Il titolo è *Frutos Silvestres del Gran Chaco: saberes y recetas de las mujeres indigenas rescatados por un Baluarte Slow Food*. I testi che mostrano una collaborazione della ONG con *Slow Food* sono questo e del 2014, *Algarroba y otros frutos del monte*, <http://gran-chaco.org/wp-content/uploads/2019/08/Algarroba-y-otros-frutos.pdf> [01/05/2022].

<sup>34</sup> Furono tre le pubblicazioni che ne scaturirono, *El Monte nos da comida* 1 e 2 e *Para conservar alimentos*. Furono coinvolti Wichi, Toba e criollos e le riviste avevano un apparato iconografico e fotografico accattivante sia per adulti che per i più giovani. Oltre ad alcune “ricette” illustrate e spiegate troviamo anche brevissimi racconti accostati a disegni e fumetti.

alimentari nazionali. Alcune di queste riviste mi sono state mostrate sul campo da giovani insegnanti Wichí che le conservano gelosamente.

L'attività di *Slow Food* al di fuori del territorio italiano è oggi cosa nota e il grande evento *Terra Madre* nella città di Torino (2004)<sup>35</sup> è stato il trampolino di lancio per la consacrazione del movimento nel mondo. In quell'occasione i “miti e i feticismi di Slow Food” sono divenuti così eclatanti da poterlo annoverare oggi come «un movimento post-moderno neotribale» che nel proporre «una analisi critica del potere esercitato dalle forze globali sulla produzione e sul consumo locale del cibo» (Peace 2008) arriva ad una mistificazione e finanche ad un certo feticismo rispetto alla “comunità” che rappresenta, all’ «economia naturale buona, pulita e giusta» che propugna attraverso «un linguaggio decisamente di sinistra e persino radicale» (Peace 2008: 34). *Slow Food* lavora sulle politiche identitarie e territoriali di localizzazione e molti dei suoi spazi alimentari diventano «luoghi che costruiscono soggetti locali e strutturano sentimenti di appartenenza» (Siniscalchi 2010: 128). Nei processi di localizzazione di uno specifico alimento, attraverso la ricerca e ricostruzione della sua storia socio-culturale è proprio la dimensione politica ed economica a giocare un ruolo fondamentale in una promozione e divulgazione che acquista credito perché si investe di una portata etica e morale molto forte. Molti fra i delegati presenti a quel mitico evento che fu *Terra Madre* del 2006<sup>36</sup> erano particolarmente attratti dalle proposte di Serge Latouche e Vandana Shiva per fare propria una riflessione critica su cambiamento climatico, inquinamento industriale, impoverimento del suolo, degrado degli oceani, deterioramento della qualità della vita.

Kelly Donati (2005) prende in esame quattro articoli del numero autunnale di *Food Culture and Society* (2004)<sup>37</sup> e alcune sue considerazioni

<sup>35</sup> Terra Madre è una grande conferenza internazionale che riunisce e mette a confronto oltre 1194 Comunità del Cibo, ovvero 4300 agricoltori, produttori e operatori del settore agroalimentare provenienti da 130 paesi, che realizzano un modello sostenibile di produzione e distribuzione del cibo: attento alle risorse ambientali, agli equilibri planetari, alla qualità dei prodotti, della vita di chi lavora e della salute di chi consuma. I 61 seminari denominati Laboratori della Terra sono l'occasione per le Comunità del Cibo di condividere saperi, testimonianze, soluzioni. <https://www.slowfood.com/press-release/terra-madre-un-evento-culturale-unico-rappresentativo-della-biodiversita-agroalimentare-nel-mondo/> [04/05/2022].

<sup>36</sup> Il primo evento di Terra Madre è del 2004, l'analisi di Peace (2008) è invece sull'evento che si è svolto due anni dopo, nel 2006.

<sup>37</sup> Cfr. Laudan 2004; Labelle 2004; Chrzan 2004; Gaytan 2004.

permettono di iniziare una preliminare riflessione sul lavoro di *Slow Food* nel Chaco argentino e sulla sua collaborazione con *Fundación Gran Chaco*, una ONG locale. Le mie riflessioni non derivano da un lavoro che ho svolto con la ONG o con *Slow Food* ma sono il risultato del mio lavoro di campo nel Chaco (2004-2022) e di alcune tesi di laurea frutto della collaborazione con la ONG<sup>38</sup>.

Ma vediamo i punti salienti della critica di Donati. L’“etica del gusto” e il rapporto di *Slow Food* con il «mondo in via di sviluppo e le sue rappresentazioni» (2005) secondo l’autrice mostrano quanto spesso il programma della protezione delle tradizioni culinarie «sia fuorviante e in alcuni casi disinformato e rimandi ad un idillio rurale di un passato utopico in cui le persone e la natura vivevano insieme in semplice armonia» (Donati 2005: 229), una attitudine nostalgica (viene definita nel saggio “nostalgia imperiale”) talvolta così poco critica da rinforzare e sublimare una posizione di potere di fronte a tutti quegli “altri” le cui diseguaglianze alimentari vengono denunciate. *Slow Food* per Donati alimenterebbe una vera e propria “anedonia culturale” pronta ad inciampare in un approccio paternalistico nei confronti dei poveri del mondo. Sono posizioni, queste di Donati, condivise da molti. In particolare Simonetti sottolinea come «il colpo da maestro di *Slow Food* sta proprio nell’aver trovato la sintesi tra il desiderio genuino di mangiare bene e il bisogno di stare dalla parte giusta, ovvero nell’aver conciliato cibo e impegno» (Donati: 205: 231-232). È proprio sull’impegno nella sua accezione etimologica del lasciare un *pi-gnus*, un segno, che la riflessione rispetto alla collaborazione di *Slow Food* con le ONG diventa intrigante. Lo stesso vale per l’educazione alimentare, cavallo di battaglia di *Slow Food*, ma che sembra presentarsi sovente in maniera piuttosto “ambigua”; l’idea forte del movimento è infatti quella di una “natura” con cui l’uomo deve instaurare un rapporto simbiotico che avverrebbe per “contatto o magia” (Simonetti 2012: 173). Una specie di rivisitazione in chiave alimentare delle teorie frazeriane. La stessa idea di “agricoltura naturale” si presta a critiche anche piuttosto intuitive così come quella del “ruolo tradizionale delle donne nella catena alimentare” o, per concludere, quelle di una tradizione che vede nel passato l’esistenza persistente di cibi sani e naturali. Se queste critiche mostrano alcune delle

<sup>38</sup> Chiara Solinas, *Abitare il Chaco argentino. Contributi in dialogo per un’antropologia dei conflitti ambientali* (2020-2021); Clara Vivaldini, *Le comunità wichi di Lote 8 e Tucumancito: il territorio, la storia e il lavoro di Fundación Gran Chaco* (2019-2020).

principali e sottili ambiguità incarnate nel progetto *Slow Food* credo che quello che Siniscalchi ha osservato sul «gusto politico» del movimento siano particolarmente indicate per inquadrare le politiche di *Slow Food* in una dimensione che lega le diverse istanze che entrano in gioco nel Chaco indigeno. Le pratiche del gusto portate avanti da *Slow Food* secondo Siniscalchi sono per l'inclusività: il ritrovarsi a degustare insieme e a conoscere la storia di un vino, di un antico formaggio o imparare le ricette storiche per la preparazione del “vero” torroncino creano comunità, sviluppano un sentimento di appartenenza (Siniscalchi 2019: 142-143). Non è un caso che l'autrice si rifaccia a quel concetto così evocativo di «intimità culturale» (Herzfeld 1997). Il gusto diviene una attività performativa che può essere insegnata e reitera dinamiche di appartenza. Lo slogan è quello del «buono, pulito e giusto [...]. Buono fa riferimento al gusto e alle qualità organolettiche dei prodotti. Pulito estende l'attenzione alle condizioni di prodotti e al rispetto dell'ambiente [...]. Giusto introduce la dimensione della giustizia sociale nei confronti delle condizioni di lavoro e di vita dei

## LOS FRUTOS SILVESTRES: LA RIQUEZA ESCONDIDA DEL BOSQUE CHAQUEÑO



El **Bosque chaqueño** se caracteriza por la calidad de su madera y por la **riqueza y variedad de frutos** que ofrece: las especies arbóreas que lo definen son el quebracho colorado (*Schinopsis lorentzii*), el quebracho blanco (*Aspidosperma quebrachoblanco*), el yuchán (*Ceiba chodatii*), el guayacán (*Caesalpinia paraguariensis*), el palo santo (*Bulnesia sarmientoi*), etc. Abundan el guaraníá (*Brumelia obtusifolia*), muchas especies del género de los algarrobos, como el algarrobo negro (*Prosopis nigra*), el algarrobo blanco (*Prosopis alba*), el itín (*Prosopis kuntzei*), algunas especies de cactáceas de porte arbóreo como el quimil (*Opuntia quimilo*), el ucle (*Cereus validus*), y el cardón (*Stetsonia coryne*), la palmera carandilla (*Trithrinax schizophylla*), varias especies de espinillos (*Acacia caven*, *Acacia aroma*), los garabatos (*Acacia praecox* y *Acacia furcifispina*), el molle (*Schinus longifolius*), el tala (*Celtis ehrenbergiana*), el chañar (*Geoffroea decorticans*), el coronillo (*Scutia buxifolia*), el sombra de toro (*Jodina rhombifolia*), el chal-chal (*Allophylus edulis*), el ñangapirí o pitanga (*Eugenia uniflora*), el zapallo caspi (*Pisonia zapallo*), el mistol (*Zizyphus mistol*), el duraznillo (*Ruprechtia triflora*), el jaboncillo (*Bulnesia bonariensis*), etc.

Fig. 2. Dal testo, Frutos silvestres del Gran Chaco, [https://www.fondazionesslowfood.com/wp-content/uploads/2015/04/Gran\\_Chaco.pdf](https://www.fondazionesslowfood.com/wp-content/uploads/2015/04/Gran_Chaco.pdf)

produttori» (Siniscalchi 2019: 146-147). Nella prospettiva del lavoro di *Slow Food* nel Chaco e in sinergia con *Fundación Gran Chaco* “nostalgia”, “natura”, “tradizione” sono poi gli argomenti su cui si insiste per toccare le corde più sensibili degli indigeni, e delle donne in particolar modo.

Il lavoro di *Slow Food* e *Fundación Gran Chaco* come abbiamo detto vuole promuovere un ritorno al consumo di alimenti tradizionali, un obiettivo in sé buono e giusto e che i Wichí non potevano che accogliere con positiva predisposizione. Sul territorio hanno quindi proposto occasioni di incontro con le donne al fine di “rinfrescare” la conoscenza del cibo tradizionale, di rinnovare occasioni di condivisione tra le donne e redigere una serie di linee guida e testi in lingua spagnola (con alcuni termini di frutti e piante nella lingua locale e che oggi possono essere consultati sui due rispettivi siti internet). Un altro obiettivo è stato quello di incentivare la mescolanza di prodotti industrializzati e della foresta con nuove ricette create sul momento creando così una piacevole sinergia culinaria durante gli incontri. Le donne del villaggio mi hanno commentato alcuni di questi momenti e li ricordano come piacevoli e anche divertenti. In quelle occasioni, come in molte altre che ho potuto osservare sul campo, è entrata in gioco quella docilità e resistenza che li porta ad accettare di buon grado ciò che viene loro offerto da fuori commentando poi che nulla è cambiato nella quotidiana routine alimentare.

Come etnografa mi chiedo se *Slow Food* e *Fundación Gran Chaco* siano riusciti a riconoscere quelle “differenze” tanto evocate ascoltando le voci spesso bisbigliate, talvolta silenziate e sovente nascoste delle donne indigene del villaggio. La convivialità proposta da *Slow Food* in territorio indigeno mi è parsa talvolta dissonante di fronte alle politiche storiche del gusto introiettate dagli indigeni wichí: le conoscono la ONG e i cuochi di *Slow Food* argentini? Pensando poi al rapporto che donne e uomini di diverse generazioni hanno con i cibi antichi e quelli industrializzati mi chiedo quale sia l’obiettivo a lunga durata dei “baluartes” e come tutto questo possa essere pensato in una prospettiva di impegno sociale e critico in un contesto di estrema fragilità e povertà endemica, in un eco-sistema pericolosamente degradato le cui politiche alimentari sono così impattanti nelle vite indigene. Le implicazioni della storia locale e nazionale sulla costruzione wichí di ciò che è “buono, pulito e giusto” non si allinea (per ovvie ragioni economiche, politiche, culturale e sociali) in maniera così aderente al programma di *Slow Food* e in sinergia con quanto promesso (e promosso) dalla ONG. Ci sono rischi nel trapiantare questo progetto

di inclusività in contesti dove le priorità immediate del quotidiano non sono certo quelle di “un mangiare bene e sano insieme” ma puntano sulla condivisione del contenuto dei *bolsones* con chi della famiglia allargata non ha in quel momento una pensione. Qual’è la comunità immaginata e l’“intimità culturale” che si è pensato di costruire con un popolo la cui storia è costellata da violenze e le cui risposte hanno visto la messa in gioco di quella docilità così complessa da tradurre in termini di resistenza? Mi piace pensare e sperare che questo sia il lavoro da poter fare con le comunità indigene: ascoltare le loro voci anche quando sono silenziose e studiare la storia locale delle diverse progettualità che nel tempo essi hanno voluto o non voluto condividere.

L’ONG nasce nel 2000 e la direttrice è una antropologa italiana. Impegnata in molti progetti<sup>39</sup> il cui obiettivo è quello di «promuovere e accompagnare lo sviluppo di organizzazioni e reti di organizzazioni per generare proposte, innovazioni e soluzioni per la sostenibilità socio-ambientale della regione del Gran Chaco in Argentina», rivolge attenzione particolare alle donne.<sup>40</sup> Inizia la sua collaborazione con *Slow Food* nel 2014.

La storia delle ONG nel Gran Chaco è costellata da difficoltà e anche fallimenti<sup>41</sup>: mancanza di continuità, fattibilità nel lungo periodo, incapacità da parte locale di organizzarsi autonomamente, mantenimento di eventuali strumenti e macchinari lasciati dalle ONG: questi solo alcuni dei problemi denunciati e oggi sottoposti ad analisi. Von Bremen (1987) e Cruz (1997) anche se con prospettive ed esperienze diverse avevano provato ad individuare le ragioni di alcune problematicità puntando l’attenzione sulla “coscienza” dei cacciatori-raccoglitori (Von Bremen 1987: 52) la cui “relazione con la natura” (*Ibidem*) li avrebbe portati all’abbandono delle macchine e delle tecnologie in maniera quasi intenzionale. Tutti *bricoleurs*<sup>42</sup> con un apprendistato morale e relazionale strutturalmente inadatto e inappropriato alle logiche del capitalismo e della modernità. In un recente studio sul lavoro delle ONG nel Chaco salteño Natalia Castelnuovo in-

<sup>39</sup> <https://gran-chaco.org/programas/atchinai-mujeres-rurales/>; <https://gran-chaco.org/programas/nonatac-actividades-productivas/>; <https://gran-chaco.org/programas/niyat-organizacion/>; <https://gran-chaco.org/programas/nanum-inclusion-digital/>; <https://gran-chaco.org/programas/mapic-bosque-nativo/> [04/05/2022].

<sup>40</sup> <https://gran-chaco.org/quienes-somos/> [04/05/2022].

<sup>41</sup> Per il Chaco paraguiano cfr. Bonifacio 2013; Blaser 2013.

<sup>42</sup> Si veda a tale proposito Montani 2021.

dividua proprio nel lavoro dell'antropologo tedesco Von Bremen<sup>43</sup> l'inizio del diffondersi dei principali paradigmi culturalisti ed essenzialisti che hanno plasmato il lavoro delle due ONG impegnate dagli anni Settanta nel Gran Chaco, *Fundapaz* e *Asociana* (2018: 47)<sup>44</sup>. Secondo Castelnuovo il resoconto di Von Bremen riconfigurò le strategie locali di molte ONG (prevalentemente quella in area salteña ma a cui poi molte altre si ispirarono). In particolare *Asociana* dal 2000 ha focalizzato il suo lavoro sulla “coscienza ecologica” e, attraverso un lavoro intenso e costante di accompagnamento delle comunità indigene nella lotta per il riconoscimento della terra, ha fatto suo il cavallo di battaglia del *medio ambiente*, della biodiversità, della coscienza ecologica. “Un nativo ecologico, un indio verde” (Castelnuovo 2018: 53) impegnati insieme alla ONG nella lotta ambientalista. Non dobbiamo dimenticare che dagli anni Ottanta del Novecento il lavoro sociale e tecnico delle chiese della zona prende corpo proprio attraverso il lavoro delle ONG locali. L'esperienza di progetti di sviluppo dei missionari locali anglicani e cattolici hanno poi precedenti importanti con enti di finanziamento come per esempio le cooperazioni tedesche *Misereor* e *Pan para el Mundo*. Il resoconto di Von Bremen venne commissionato da queste agenzie dopo il fallimento di un progetto a Misión Chaqueña nella provincia di Salta. Insomma: agenzie di finanziamento straniere, ONG locali e missionari di diversa filiazione hanno mescolato molti tra i loro obiettivi per lavorare in maniera sinergica e complementare in queste zone del mondo trovando continuità in progetti che avevano come obiettivo la salvezza, la civiltà e la salvaguardia di contesti e di persone le cui risposte in termini politici, culturali e sociali devono oggi essere analizzate con precisione storica. Quello che emerge dal mio punto di vista e proprio grazie ad una etnografia non direttamente coinvolta con ONG, è uno scollamento tra le aspettative locali wichí, le dinamiche di potere locali, nazionali e internazionali per un progetto di ascolto di quei gusti “sensibili” che la storia di questo gruppo e in questo contesto ci ha insegnato.

---

<sup>43</sup> Von Bremen fu inviato da un gruppo di agenzie tedesche di cooperazione delle chiese a seguito del fallimentare progetto di produzione agricola a Misión Chaqueña negli anni Settanta portata avanti dai missionari anglicani e a seguito della chiusura della *Sociedad anónima San Miguel*, cfr. Castelnuovo 2018: 44.

<sup>44</sup> Si tratta di due fra le più note ONG del Chaco. *Fundapaz* (*Fundación para el Desarrollo en Justicia y Paz*) e *Asociana* (*Acompañamiento Social de la Iglesia Anglicana del Norte Argentino*). *Fundapaz* inizia il suo lavoro nel 1973 lavorando sullo sviluppo rurale sostenibile, con le organizzazioni indigeniste e contadine.

Pur con meriti ragguardevoli per un impegno indefesso e costante soprattutto nella lotta alla restituzione della terra, è indubbio che spesso sia passata una nozione di ecologia e salvaguardia dell'ambiente semplicistica che se applicata al percorso di molte comunità indigene, può portare ad esenzializzazioni anche fuorvianti. *Fundación Gran Chaco* mi pare che abbia risposto sposando in parte questa visione. Non è più sufficiente consigliare la raccolta dell'*algarroba* a donne che conoscono e che riconoscono il proprio lavoro, ma forse sarebbe utile capire il perché questo ingrediente non venga proposto nelle mense scolastiche (per fare l'esempio più semplice) o perché non viene inserito in quei famigerati *bolsones* al posto dei pelati in scatola. *Fundación Gran Chaco* raccoglie inoltre anche le critiche mosse dall'altra ONG storica attiva sul territorio e cioè *Fundapaz*; quest'ultima denunciava il bisogno di stare al passo coi tempi per contemplare tutte le esigenze indigene rispetto ai cambiamenti, alle trasformazioni storiche e alle nuove tecnologie. *Fundación Gran Chaco* ha adottato il “mito della modernità” (Bonifacio 2013) non volendo però separare i due ambiti “natura e cultura” o eliminando quelle caratteristiche attribuibili alla pre-modernità (saperi “ancestrali” o tradizioni pre-cristiane). La sua idea (così mi pare almeno) è quella che le donne indigene debbano rimanere le guardiane della foresta ma con strumenti moderni<sup>45</sup>. Devono sapere usare un computer, un GPS, devono avere canali *Facebook*. Devono saper girare il mondo e anche conoscere le proposte femministe.

Fabiana Menna, la direttrice scrive che “le donne Wichí sono costrette ad un isolamento [...] che genera sfiducia [...] e conflittività tra donne della stessa comunità [...] che appartengono a bande opposte” (2013: 6). Non so a quali “bande” si riferisca Menna ma devo dire che le donne che ho conosciuto sul campo in questi anni di lavoro non mi hanno mai parlato di costrizione, isolamento e di conflitti tra famiglie estese per questi motivi. Non hanno lamentato isolamento e costrizione da parte della famiglia ma sì spesso denunciato situazioni di fragilità, vulnerabilità, difficoltà per l'accesso a servizi medici, per figli che hanno abbandonato il percorso scolastico e che hanno dipendenze da droga o alcool, per giovani figlie che sovente rimangono incinta precocemente, per lavori saltuari e spesso mal retribuiti, per la mancanza spesso di accesso a necessità primarie come l'acqua potabile, l'elettricità, l'ospedale, alimenti di buona qualità. Devo anche dire che lavorare con le donne e con il tempo non focalizzando sem-

<sup>45</sup> Cfr. la tesi di laurea di Clara Vivaldini citata in precedenza.

pre e per forza la mia curiosità etnografica sul tema dell'alimentazione mi ha permesso di capire i tranelli e i pericoli in cui possiamo incorrere quando domandiamo con insistenza sulle conoscenze dell'alimentazione della foresta. La nostalgia wichí e la nostra non sono neutrali e sono entrambe problematiche anche quando sono genuinamente proposte e sono immaginate per creare relazioni economiche più etiche (Donati 2005: 231).

### Alcune riflessioni finali

La collaborazione *Slow Food-Fundación Gran Chaco* mette insieme riflessioni diverse. Vi è un'idea condivisa di “natura”, “educazione”, “recupero”, “bellezza”, “gusto”, “patrimonializzazione” che in parte viene essenzializzata e in parte forse applicata a questo contesto in maniera troppo automatica. I presidi nel movimento *Slow Food* portano avanti precise politiche di localizzazione. *Slow Food* è un vero e proprio «attore nelle politiche di localizzazione» (Siniscalchi 2010: 128) e mi pare che forse non abbia tenuto conto della complessità e della fragilità del contesto in cui si è trovato ad operare.

Quella che si è cercato di mostrare fino ad ora è una epopea che a partire dalla fine dell'Ottocento ha visto uno sforzo, titanico direi, da parte di diverse istituzioni di forgiare un popolo giusto, sano, pulito. Non credo che sia un caso che *Slow Food* si sia appoggiata ad una ONG o che una ONG si sia appoggiata a *Slow Food* perché in realtà le dinamiche proposte da entrambi i fronti sono molto simili a quelle che nella zona si sono osservate nel corso degli ultimi due secoli (ONG) e non dissimili a quelle contestuali e regionali (di *Slow Food*). Si ripropone quindi un gioco di gusti sottili e politiche di salvataggio in cui allo specchio vengono di volta in volta proposti diversi essenzialismi: quelli delle ONG, quelli di *Slow Food* e quelli degli stessi Wichí che hanno sedimentato nei loro corpi e gusti mentre raccontano le loro storie.

A questo si aggiunge l’“accompagnamento” e la “valorizzazione del sapere femminile” che è il fiore all’occhiello della ONG. In altra sede (Franceschi 2022) ho provato a contestualizzare il lavoro delle donne artigiane di Misión Nueva Pompeya anche attraverso la loro collaborazione con la ONG per capire fino a che punto la rete di donne di diverse generazioni che si è creata abbia necessità concreta e reale di emancipazione nei confronti di famiglie “conflittive” e “costrittive”, per riflettere su quanto l’uso delle macchine fornite dalle ONG possa effettivamente migliorare quel-

lavoro manuale che è la prova tangibile dell’etnicità richiesta al lavoro delle stesse donne.

È indicativo che *Fundación Gran Chaco* non abbia inserito nel suo sito alcuni video dove compaiono due fra le donne che più si stanno impegnando in questi anni e cioè Norma Rodriguez e Elda Rojis. Non ho conosciuto personalmente Norma, ma invece ho lavorato a lungo con Elda Rojis la cui traiettoria biografica ho provato a ricostruire (Franceschi 2018) e che apre uno scenario interessante per capire come abbia imparato a muoversi tra computer, pagine *Facebook*, scelta degli artefatti e delle artigiane. Il suo essere una artigiana-imprenditrice è sicuramente il frutto di una vita ai margini della società wichí e della “cultura” indigena che deve e vuole rappresentare. Chiunque abbia familiarità con le norme della vita sociale nel Chaco wichí può immaginare come questa attitudine al lavoro non sia condivisa e approvata ma invece criticata e stigmatizzata perché associata alla vita criolla. Dunque Elda sfida la sua cultura in questo suo operato e lo fa con coraggio. Coraggiose e consapevoli sono le donne che lavorano con lei, un pezzetto della comunità di Pompeya che spesso si sfilaccia e poi si ricomponete e poi di nuovo si sgretola. Sfilacciati e ricomposti sono i saperi di queste donne che sono chiamate alla messa in scena di una rappresentazione piuttosto stereotipata, la stessa rappresentazione che come donne sono chiamate dalla ONG a combattere.

Il video poc’anzi evocato mi pare una perfetta chiusura di quanto veniammo dicendo<sup>46</sup>. Dura dodici minuti e mezzo. Elda inizia a parlare dopo Norma e si presenta così:

Soy Elda Rojis, artesana del grupo de mujeres artesanas. Estamos trabajando con el tema de salud de los chicos, de las chicas. La gente se enferma más [...] ellos no comen comida antigua como decimos nosotros, son cosas hervidas más livianas y no existía esa milanesa, sandwiches. Eso no existía antes y por eso la gente comía sano. [...] Y hoy hay muchísimos que tienen enfermedades por causa de los alimento que consuman.

Non so se i sandwich che evoca Elda siano gli stessi che sognava quella bambina che rovistava nella spazzatura. Lei avrebbe voluto andarci dentro al Mc Donald e quella “milanesa” evocata da Elda è ciò che oggi fa venire l’acquolina in bocca a tutti quei ragazzini di cui parla. Elda lo dice chiara-

<sup>46</sup> <https://www.fondacioneslowfood.com/it/presidi-slow-food/frutti-selvatici-del-gran-chaco/> [04/05/2022].

mente. Ma i bambini non c'erano in quell'incontro e nemmeno, credo, è stata pensata una riflessione che possa dar conto delle parole di denuncia di questa signora tanto impegnata in queste nuove progettualità. Senza contare che Elda rappresenta una donna che sa denunciare e parlare in pubblico. E tutte le altre donne? Quelle che ogni settimana usufruiscono dei *bolsones* dei progetti umanitari? Loro hanno conosciuto questo progetto, hanno visto le pubblicazioni di *Slow Food* e di *Fundación Gran Chaco*? Che tipo di diffusione locale ha avuto questa iniziativa o meglio, per chi sono pensati questi "baluartes" inclusivi?

Fin dal primo incontro di Elda Rojis mi aveva colpito la sua capacità organizzativa, un pragmatismo, che lei aveva trasformato in sistema di conoscenze, valori e codici comunicativi condivisi per mezzo dei quali lei costruisce il senso del proprio esistere e agire nel mondo (Signorelli 1993: 68). Lei questo pragmatismo lo trasmette, lo insegna, lo pratica. E lo fa con serietà e una professionalità che le deriva anche dalla condivisione con il marito Silverio Argañaraz, per lungo tempo capo della cooperativa che aveva lasciato Guillermina.

Mentre Elda parla, appare sullo sfondo una cuoca *Slow Food*, Perla Herro che racconta come le donne Wichí possano mescolare alcuni prodotti del monte a quello che normalmente consumano, pratica questa mai contemplata tradizionalmente come possibile alternativa (Arenas 2003; Torres & Santoni 2007; Scarpa & Pacor 2017). La preparazione è quella di piatti gourmet per un tipico ristorante europeo o bonarense: una specie di piadina romagnola di farina di algarroba con insalata fresca, pomodori e peperoni spolverati di semi di sesamo (pare). Le cuoche wichí e quelle di *Slow Food* mescolano il preparato di un budino in ciotole verdi pisello, come i grembiuli che indossano e che danno quel senso di comunità immaginata (e verde) all'insegna del buon gusto, di una perfetta educazione all'alimentazione e che sì, ripropongono quella anedonia culturale di un cibo che mai verrà preparato nelle case wichí, mai potrà essere proposto nelle scuole ma che certo sarà in tutti i ristoranti che portano il marchio *Slow Food* della grande capitale. Ci si sente un po' felici a vedere quel video e si sa di rompere le uova nel paniere dicendo che non è tutto falso quello che viene proposto, che non è il male assoluto, anzi c'è di molto peggio.

Così Elda, Norma e con loro tutte le altre donne: Martina, Elena, Teodora, Teresa, Susana, Margarita e sua figlia Elsa e le amiche Cristina e Argentina continueranno a indossare quei grembiuli verdi, a non mescolare cibi diversi, ad accogliere i cuochi e le cuoche di *Slow Food*. Si faranno

intervistare e fotografare: docili, resistenti e anche divertite ma ben consapevoli della obesità e malnutrizione che affliggono la loro comunità.

## Bibliografia

- Abeyá Gilardon, E.O. 2016. Una evaluación critica de los programas alimentarios en Argentina. *Salud Colectiva*, 12, 4: 589-603.
- Aguirre, P. 2000. Aspectos socioantropológicos de la obesidad en la pobreza, in *La obesidad en la pobreza: un nuevo reto para la salud publica*, pp. 13-27. Washington: Organización Panamericana de la Salud.
- Arenas, P. 2003. *Etnografía y alimentación entre los toba-nachilamole#ek y wichi-lbukú'tas del Chaco central (Argentina)*. Buenos Aires: Edición del autor.
- Bartolucci, A. 2013. Diete wichi: strategi nutrizionali alle prese con repentine trasformazioni, in *Pop Food. Il cibo dell'etnografia*, a cura di Z.A. Franceschi & V. Peveri, pp. 135-171. Bologna: Emil.
- Bianchi, V.M.E., Velasco, G.A., López, G. & A.M. Cusumano 2020. Factores de riesgo cardiovascular y renal y perfil socioeconómico en individuos de la etnia wichi ed “El Impenetrable”, Chaco, Argentina. *Revista de nefrologia, dialisis y trasplante*, 40, 3: 210-220.
- Blaser, M. 2013. *Storytelling Globalization from the Chaco and Beyond*. Durham: Duke University Press.
- Bolsi, A., Paolasso, P. & F. Longhi 2005. El norte grande argentino entre el progreso y la pobreza. *Población y Sociedad*, 12/13: 231-270.
- Bonifacio, V. 2013. Building up the collective. A critical assessment of the relationship between indigenous organizations and international cooperation in the Paraguayan Chaco. *Social Anthropology*, 21, 4: 510-522.
- Bórmida, M. 1970. Mito y Cultura. *Runa: Archivo para las Ciencias del Hombre*, 12, 1-2: 9-52.
- Bórmida, M. 1976. *Etnología y Fenomenología*. Buenos Aires: Cervantes.
- Calvo, E.B. & P. Aguirre 2005. Crisis de la seguridad alimentaria en la Argentina y estado nutricional en una población vulnerable. *Archivos argentinos de pediatría*, 103, 1: 77-90.
- Britos, S. 2003. *Crisis 2001-2002: pobreza, precios y alimentos*. Buenos Aires: Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI).
- Castelnuovo, N. 2017. Representaciones e ideologías de ONG confesionales en el Chaco argentino. *Revista Antropologías del Sur*, 6, 11: 39-61.
- Charpentier, M. 1996. Comer el monte: volver atrás, o un paso adelante. *Cuadernos Agroforestales*, 1: 59-66.
- Charpentier, M. 1998. *Valores nutricionales de las plantas alimenticias silvestres del norte argentino*. Instituto de cultura popular (INCUP): Reconquista Argentina.

- Chrzan, J. 2004. Slow Food: What, Why, and to Where?. *Food, Culture & Society*, 7, 2: 117-132.
- Caparrós, M. 2015. *La fame*. Torino: Einaudi.
- Clastres, P. 1977. *La società contro lo stato. Ricerche di antropologia politica*. Milano: Feltrinelli.
- Combès, I. 2020. A la sombra de los tobas. Los noctenes (weenhayek) de San Antonio del Pilcomayo, siglo XIX. *Revista del Museo de Antropología*, 13, 3: 365-378.
- Cruz, M.L. de la 1997. *Y no cumplieron: Reflexiones acerca de la apasionada relación entre los organismos de promoción del desarrollo y los grupos wichi*. Salta: Crisol Ediciones.
- Dasso, M.C. 1999. *La máscara cultural*. Ciudad Argentina: Buenos Aires.
- Dasso, M.C. 2018. El mito, la memoria y el olvido entre los wichí del Chaco argentino. *Archivos*, 14: 55-120.
- Dasso, M.C. & Z.A. Franceschi 2015. La representación wichí del trabajo y el ingenio azucarero, in *Capitalismo en las selvas: enclaves industriales en el Chaco y Amazonía indígenas, 1850-1950*, a cura di L. Córdoba, F. Bossert & N. Richard, pp. 65-93. San Pedro de Atacama: Ediciones del Desierto.
- Dirks, R. 1980. Social Responses during Severe Food Shortages and Famine. *Current Anthropology*, 21, 1: 21-44.
- Donati, K. 2005. The Pleasure of Diversity in Slow Food's ethics of Taste. *Food Culture and Society*, 8, 2: 227-242
- Durán, P., Mangialavori, G., Biglieri, A., Kogan, L. & E. Abeyá Gilardon 2009. Estudio descriptivo de la situación nutricional en niños de 6-72 meses de la República Argentina: Resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS). *Archivos argentinos de pediatría*, 107, 5: 397-404.
- Ferrara, P. 2007. *Los de la tierra: de las ligas agrarias a los movimientos campesinos*. Mendoza: Tinta Limón.
- Flamini, M. 2020. Toponimia de los Wichí del Noroeste de Formosa, Argentina. *Revista del Museo de Antropología*, 13, 3: 429-442.
- Franceschi, Z.A. 2014. Memorie del gusto e prassi alimentare. I wichí di Misión Nueva Pompeya (Chaco, Argentino), in *Raccontare di gusto. Arti del cibo e della memoria in America latina e Africa*, a cura di Z.A. Franceschi & V. Peveri, pp. 93-123. Pisa: ETS.
- Franceschi, Z.A. 2018. *Tessere storie. Etnografia nel Chaco argentino*. Bologna: Emil.
- Franceschi, Z.A. 2020. Apuntes para una “etnografía centrada en la persona” con los wichís del Chaco argentino. *Revista del Museo de Antropología*, 13, 3: 405-418.
- Franceschi, Z.A. 2021. *Un siglo de misiones: trabajo y máquinas en el monte chaqueño con los wichís de la Misión Nueva Pompeya*, in *La misión de la máquina: técnica, extractivismo y conversión en la Tierras bajas sudamericanas*, a cura di Z.A. Franceschi, L. Cordoba & N. Richard, pp. 95-119. Bologna: BUP.
- Franceschi, Z.A. 2022. Des femmes et des machines. Les mains des artisanes wichís (Chaco argentino), in *Machines, genre et nature: Anthropologie des territoires extractifs*,

- a cura di N. Richard, A. Preci, K. Grieco, C. Le Gouill & V. Bos. Rennes: Presses Universitaires de Rennes. In corso di stampa.
- Gaytán, M.S. 2004. Globalizing Resistance: Slow Food and New Local Imaginaries. *Food, Culture, and Society*, 7, 2: 97-116.
- Gómez, C.P. Asterismos, cielo y ciclos temporales entre los Wichí. *Revista del Museo de Antropología*, 13, 3: 419-428.
- Goody, J. 2002. The Anthropology of the Senses and Sensations. *La Ricerca Folklorica*, 45: 17-28.
- Hertzfeld, M. 1997. *Cultural intimacy: social poetics in the nation-state*. New York and London: Routledge.
- Kidd, S. 1995. Relaciones de género entre los pueblos minimalistas del Chaco paraguayo: Una perspectiva teórica y una consideración de los cambios actuales. *Suplemento antropológico*, 30, 1/2: 7-44.
- Jenike, M.R. 2001. Nutritional ecology: diet, physical activity and body size, in *Hunter-Gatherers: an interdisciplinary perspective*, a cura di C. Panter-Brick, R. Layton & P. RowleyConwy, pp. 205-230. Cambridge: Cambridge University Press.
- Labelle, J. 2004. A Recipe for Connectedness: Bridging Production and Consumption with Slow Food. *Food, Culture, and Society*, 7, 2: 81-96.
- Laudan, R. 2004. Slow Food, the French Terroir Strategy, and Culinary Modernism: An Essay Review. *Food, Culture, and Society*, 7, 2: 133-149.
- Lenton, D. 2010. Política indigenista argentina: una construcción inconclusa. *Anuário Antropológico*, 35, 1: 57-97.
- Longhi, F. 2015. Magnitudes y tendencias de la desnutrición en la niñez argentina durante la primera década del siglo XXI. *Población y Salud en Mesoamérica*, 13, 1: 1-35.
- Longhi, F. 2012. Sistemas de Información Geográfica y desnutrición infantil en el Norte Grande Argentino. *Revista Latinoamericana de Población*, 10, 1: 77-101.
- Maranta, A.A. 1987. Los recursos vegetales alimenticios de la etnia mataco del Chaco centro occidental, *Parodiana*, 5: 161-237.
- Martínez, R. & A. Fernández 2006. *Modelo de análisis del impacto social y económico de la desnutrición infantil en América Latina*. Santiago de Chile: CEPAL. Martínez, R. & A. Fernández 2006a. Desnutrición infantil en América Latina y el Caribe. *Desafíos*, 2: 4-9.
- Menna, F. 2013. *Escuela de Saberes Indígenas*. Formoso: Fundación Gran Chaco.
- Montani, R. 2021. La gente del bosque en la era de la máquina: lo residual de una misión, in *La misión de la máquina: técnica, extractivismo y conversión en la Tierras bajas sudamericanas*, a cura di Z.A. Franceschi, L. Cordoba & N. Richard, pp. 153-169. Bologna: BUP.
- Montani, R. 2017. *El mundo de las cosas entre los Wichí del Gran Chaco: un estudio etnolinguístico*. Cochabamba: Instituto de Misionología-Illamis.
- Montani, R. 2015. Una etnolinguística oculta: notas sobre la etnografía y la lingüística Wichí de los misioneros anglicanos. *Boletín Americanista*, 65, 1: 73-94.

- Montani, R. & Z.A. Franceschi 2020. Wichí: la gente, el mundo, la palabra. *Revista del Museo de Antropología*, 13, 3: 365-378.
- Muñoz, A. 2020. Del algodón al desempleo: la población indígena de Misión Nueva Pompeya, Chaco: 1970-2016. Iztapalapa. *Revista de ciencias sociales y humanidades*, 41, 88: 197-228.
- Palmer, J. 1995. Wichi toponymy. *Hacia una nueva carta étnica del Gran Chaco*, 6: 3-63.
- Palmer, J. 2005. *La buena voluntad wichí: Una espiritualidad indígena*. Buenos Aires: Grupo de trabajo Ruta 81.
- Palmer, J. El intérprete wichí: derechos y desafíos. *Revista del Museo de Antropología*, 13, 3: 395-404.
- Peace, A. 2008. Terra Madre 2006: Political Theater and Ritual Rhetoric in the Slow Food Movement. *Gastronomica*, 8, 2: 31-39.
- Scarpa, G.F. & P. Pacor 2017. ¿Por qué ya no recolectan los recolectores? Procesos de estigmatización del consumo de plantas silvestres entre los indígenas chorote del Chaco salteño. *Runa*, 38, 1: 5-21.
- Schmidt, M. 2014. Bosques nativos en Salta. Entre el ordenamiento territorial y los re(des)ordenamientos posibles. *Geograficando*, 10, 2. <[www.geograficando.fahce.unlp.edu.ar/article/view/Geov10n02a05/pdf\\_126](http://www.geograficando.fahce.unlp.edu.ar/article/view/Geov10n02a05/pdf_126)>, [04/05/2022]
- Simonetti, L. 2012. The ideology of Slow Food. *Journal of European Study*, 42, 2: 168-189.
- Siniscalchi, V. 2010. Regimi di singolarità e politiche della ripetizione. *La ricerca Folklorica*, 61: 125-134.
- Siniscalchi, V. 2019. Il gusto politico nel movimento Slow Food, in *Politiche del gusto mondi comuni fra sensibilità estetiche e politiche alimentari*, a cura di A. Lorusso & G. Marrone, pp. 139-152. E/C Serie speciale, XIII.
- Suárez, M.E. 2020. Morfología botánica wichí: un estudio etnobiológico. *Revista del Museo de Antropología*, 13, 3: 419-428.
- Suárez, M.E. 2019. Medicines in the forest: wild plants in the pharmacopeia of the Wichí people of the Gran Chaco region. *Journal of Ethnopharmacology*, 231: 525-544.
- Signorelli, A. 1993. Ancora sul pragmatismo delle donne, in *Donne del Sud. Il prima femminile sulla questione meridionale*, a cura di N. Ginatempo, pp. 67-77. Palermo: Gelka.
- Torres, G.F, Santoni M.E. & L. Romero 2007. *Los Wichí del Chaco Salteño. Ayer y hoy. Alimentación y nutrición*. Salta: Crisol Ediciones.
- Von Bremen, V. 1987. *Fuentes de caza y recolección modernas: proyectos de ayuda y desarrollo destinados a los indígenas del Gran Chaco, Argentina, Paraguay, Bolivia*, Stuttgart, Servicios de Desarrollo de las Iglesias (AG-KED).
- Wallis, C. 2016. Iguales pero diferentes: uniendo lo propio con lo ajeno el pueblo wichí en la actualidad, in *Pueblos indígenas en la Argentina: historias, culturas, lenguas*

- guas y educación, tomo 4*, a cura di S. Hirsch & A. Lazzari, pp.7-50. Buenos Aires: Ministerio de Educación y Deportes de la Nación.
- Zarrilli, A.G. 2008. El oro Rojo. La Industria del Tanino en la Argentina (1890-1950). *Silva Lusitana*, 16, 2: 239-259.
- Wilbert, J. & K. Simoneau 1982. *Folk Literature of the Mataco Indians*. Los Angeles: University of California.



# *Mboga e masika. Ordini culinari e disordini atmosferici tra le foglie commestibili in Tanzania*

BARBARA AIOLFI  
*Università Milano-Bicocca*

MAURO VAN AKEN  
*Università Milano-Bicocca*<sup>1</sup>

## Riassunto

*Nel contesto di politiche agricole neo-liberiste in Tanzania, la commercializzazione di nuovi prodotti agricoli e l'enfasi sull'accesso ai mercati fuori dall'ambito locale ha causato un'inevitabile erosione dei cultivar e un rapido indebolimento delle pratiche agricole storicamente presenti. In contesti semi-aridi come la regione di Dodoma, le scelte alimentari hanno da sempre contribuito a rafforzare le strategie nell'affrontare l'erraticità della stagione delle piogge (masika) e i cambiamenti atmosferici. L'analisi degli ordini culinari e dei disordini atmosferici dalla prospettiva della filiera delle verdure a foglia (mboga) permette di aprire nuovi scenari interpretativi che riescono a connettere le forme di potere e dipendenza ai saperi agricoli locali, le competenze nel "leggere" il cielo, i ruoli familiari in ambito nutrizionale, gli interscambi fiduciari e le relazioni di genere in ambito commerciale.*

*I saperi del cibo, accompagnamento dell'ugali, sono anche necessariamente dei saperi della masika e delle sue nuove irregolarità e incertezze all'interno del processo di surriscaldamento globale: la diversificazione culturale e la valorizzazione di molteplici foglie sono da sempre forme di «resilienza ai cambiamenti climatici», dal momento che qui da sempre la masika è fonte di incertezza come di relativa abbondanza ed è stata al centro delle stesse strutture politiche e rituali del passato.*

**Parole chiave:** Tanzania, verdure a foglia, cambiamenti climatici, mercati, incertezza.

---

<sup>1</sup> L'articolo è frutto di una collaborazione che parte dal campo etnografico ed è scritto a quattro mani; preponderantemente i primi tre paragrafi sono stati scritti da Aiolfi e gli ultimi due da Van Aken.

## ***Mboga and masika. Culinary orders and atmospheric dis-orders among edible leaves in Tanzania***

*In the setting of neoliberal agricultural policies in Tanzania the commercialization of new food products and the emphasis on the access to non-local markets have engendered an inevitable decrease in the cultivar and a fast change of leafy vegetables production and consumption. These practices have been historically present and, especially in semi-arid areas such as the Dodoma region, have always contributed to the empowerment of the strategies to face the erratic rain season (masika) and the ever-changing atmospheric modifications, which nowadays are even more accelerated.*

*The analysis of the culinary order and of the climate disorders, as seen from the standpoint of the leafy vegetables (mboga), enables to open new scenarios of interpretation that help to connect local agricultural knowledge, the ability of “reading the sky”, the fiduciary and moral exchanges as well as the marketing gender relationships.*

*Food expertise of local mboga, side dish of ugali, also refer to the knowledge of the rain season, and of its new irregularities and uncertainties within the process of global warming: the cultivar diversification and the promotion of different leaves have always been ways of “resilience to climate changes”, since the masika has always been a source of uncertainty as well as of relative abundance, as it has been at the core of the same political and ritual structures of the past.*

**Keywords:** Tanzania, leafy vegetables, climate changes, markets, uncertainty.

### **Introduzione. Incertezze e relazioni fiduciarie nell’Ugogo**

Seguire il mondo sociale del cibo mette in luce relazioni di appartenenza culturale e di genere, i ruoli sociali e le forme di scambio, le filiere alimentari e le attività agricole; allo stesso tempo compone anche un modo di “ordinare” (Caplan 2006) il mondo tra rischi e dinamiche di incertezza: la terra, le varietà colturali, le semenze, l’ambiente e oggi sempre più le dimensioni atmosferiche all’interno della crisi climatica. Coltivare, mangiare e nutrire rivelano le relazioni sociali, i collettivi incorporati ad ogni scambio e le conseguenti relazioni di potere in gioco tanto quanto le relazioni e i saperi ambientali.

In Tanzania nel contesto di politiche agricole neo-liberiste, la commercializzazione di nuovi prodotti agricoli e l’enfasi sull’accesso ai mercati fuori dal locale ha causato un’inevitabile erosione dei *cultivar* e un rapido indebolimento delle pratiche alimentari e produttive storicamente presenti che, soprattutto in contesti semi-aridi come la regione di Dodoma, hanno da sempre contribuito a rafforzare le strategie nell’affrontare la storica er-

raticità della stagione delle piogge (*masika*) e i cambiamenti atmosferici e ambientali, oggi ancora più accelerati.

La regione di Dodoma è ancora oggi abitata principalmente dai Gogo e già tre secoli fa, nelle cronache degli esploratori, viaggiatori e commercianti che attraversavano questi territori, è stata denominata Ugogo. Come ha raccolto nella sua dettagliata etnografia Peter Rigby, le idee dei Gogo sulla loro storia erano incorporate nei racconti sulle origini dei loro clan e nella narrazione degli eventi storici da essi tramandati. È riconosciuto così che molto probabilmente i Gogo hanno vissuto in questa area geografica per diverse centinaia di anni (Rigby 1969). L'insediamento, tutt'altro che stanzziale, è stato per secoli caratterizzato dall'interazione economica e sociale con le popolazioni vicine (Sagara, Bena, Sandawe, Masai, Kaguru) e attraversato, a partire dall'anno mille, dagli abitanti della costa che scambiavano soprattutto oro e rame con merci provenienti da altre parti dell'Africa, della Persia, dell'Arabia, dell'India e della Cina: era il tempo in cui fiorivano le città costiere feudali e in particolare, Kilwa (Jaffe 1970). Nel XVI secolo i portoghesi iniziarono il traffico di schiavi da Zanzibar trasformata da centro commerciale a deposito di schiavi recuperati proprio dalle zone interne che a partire da allora furono private della proprietà di numerosi ettari di terra per farne piantagioni, limitrofe all'Ugogo, di agave sisalana, caffè, tè, cotone oppure miniere per la produzione di diamanti e oro.

Nel XIX secolo le carovane arabe e africane attraversavano tutto il territorio centrale della Tanzania trasportando beni verso Zanzibar e le città costiere, ma a differenza della vicina area abitata dai Kaguru, caratterizzata da colline boschive, ricche di fonti idriche, descritta nei secoli come centro importanti per i commerci e le politiche arabe ed europee, l'Ugogo era una zona considerata non salubre, non difendibile (essendo prevalentemente un pianoro) con scarse risorse idriche e poco adatta alla coltivazione e allevamento (Beidelman 1971: 11). È stata storicamente connotata come un'area di transito dove occorreva pagare alle autorità locali un *hongo* (una sorta di dazio) in perline di vetro o in altra merce pregiata (ad esempio stoffe) per il passaggio o per l'accesso a pozzi d'acqua (Pallaver 2009: 23).

Questi movimenti commerciali ottocenteschi che in altri luoghi tanzaniani hanno portato a trasformazioni locali rilevanti come la centralizzazione delle autorità politiche (Iliffe 1979), secondo lo storico Maddox nell'Ugogo sono avvenuti solo dopo la Prima guerra mondiale.

Come sarà approfondito anche nei paragrafi successi, il richiamo nella narrazione locale alle carestie, agli eventi naturali catastrofici, spesso coin-

cide con lo sgretolamento e la rovina delle istituzioni politiche locali: così per molte regioni della Tanzania i decenni 1880-1890 rimandano ad un tempo di disastri naturali coincidenti con la trasformazione delle società locali dovuta all'avvento del colonialismo (Bryceson 2015).

I Gogo sono stati oggetto di numerosi atti amministrativi e piani di sviluppo sin dal 1890, eppure nell'Ugogo la carestia denominata localmente Mtunya del 1917 è stata la più importante: nella memoria locale i cambiamenti rilevanti sono arrivati dopo la Prima guerra mondiale continuando a lungo anche dopo il ritorno delle piogge (Maddox 1990: 183).

La storia di questa area geografica e delle popolazioni che la abitano è stata associata a sempre più importanti e differenziati processi migratori e correlate dinamiche politiche ed economiche. Sin dalla fine del 1800 i Gogo, definiti *cultivating pastoralists* (Rigby 1969), sono caratterizzati da un'alta mobilità residenziale: questa peculiarità connessa al venir meno delle terre per il pascolo per la crescente pressione demografica locale li costringe anche oggi a cercare nuove terre fino ai confini della regione. L'epoca coloniale ha avviato poi un processo di forte deforestazione soprattutto nella parte meridionale della regione, dove sono collocati i villaggi e i mercati di questo studio etnografico, proprio per l'insediamento di ampie piantagioni di arachidi da parte dei coloni inglesi. Inoltre nel periodo della "villaggizzazione" voluta da Nyerere tra il 1971 e il 1973, gli abitanti sono stati costretti a spostarsi in aree non conosciute. L'Operazione Dodoma, così denominata, ha dunque rappresentato il primo esperimento di tale strategia politica che ha segnato un radicale cambiamento degli equilibri tra rappresentanti dello Stato e autorità locali (Antoniotto 1976). Questi processi nel tempo hanno determinato un impatto e una evoluzione delle pratiche agro-pastorali e dell'economia ad essa associata: fino agli anni Settanta venivano coltivati principalmente sorgo e miglio per l'autoconsumo mentre oggi prevale la produzione di mais, arachidi e girasole per la commercializzazione. Mandrie di zebù, pecore e capre hanno rappresentato storicamente un'assicurazione di fronte ai rischi storici di siccità e carestia, un medium per gli scambi sociali e un fattore di prestigio sociale; oggi pur permanendo tale valore simbolico nelle fiere di bestiame, si assiste a scambi finanziari speculativi che hanno per oggetto proprio i capi di bestiame. Rimangono invece ancora presenti pratiche e istituzioni connesse all'economia morale agropastorale e sistemi sociali fiduciari basati su una gestione condivisa dei pascoli e delle mandrie e su sistemi di condivisione della manodopera e del cibo.

Questo insieme di pratiche ecologiche nell’Ugogo è correlato all’aridità e alle conseguenti storiche e periodiche annate di cattivo raccolto. Scarsità, carestie, insicurezza sono forse le parole più utilizzate da alcuni studiosi di questa regione nella storia (Rigby 1969; Maddox 2006; Maghimbi *et al.* 2016), nozioni declinate a seconda dei contesti e delle discipline come mancanza e/o carenza di acqua, di pioggia, di cibo, di sicurezza alimentare, di terra fertile, di semi selezionati e di mercati per commercializzare i prodotti agricoli. Questa situazione ha indotto negli ultimi decenni moltissimi abitanti della regione ad emigrare principalmente come prestatori di manodopera a cottimo verso centri abitati più grandi e verso la capitale: oggi a Dar es Salaam molti mendicanti sono di etnia gogo. Eppure il racconto di questa «scarsità» ha spesso reso invisibili la capacità, le tecniche e i saperi degli abitanti di queste zone nella loro economia morale.

Ponendo l’attenzione sugli ordini culinari e i disordini atmosferici le riflessioni che seguiranno non approfondiranno i cambiamenti delle istituzioni politiche gogo nella loro complessità ma si concentreranno in primis sul sistema di regole socialmente condivise e rinforzate che riguardano in particolare il cibo come è stato osservato negli scambi dei mercati locali, delle fiere del bestiame e in alcune abitazioni nell’area geografica in cui i distretti di Kongwa, Mpwapwa e Chamwino si incontrano. Le economie cosiddette morali infatti definiscono i significati che sono assegnati agli alimenti di base, alla loro produzione e offerta, all’accesso degli abitanti a questa offerta e alla divisione del lavoro agricolo (Bryceson 2015). Questi sistemi economici e al tempo stesso sociali e politici ovviamente cambiano tra territori, gruppi sociali e nel tempo.

È proprio nella cornice di queste economie morali che si inseriscono le economie delle foglie. All’interno delle reti comunitarie (soprattutto parentali e di vicinato) ancora oggi presenti tra i Gogo, avvengono scambi mutualistici, forme economiche basate su idee morali comunitarie, che assicurano un sistema di strategia di minimizzazione del rischio durante i frequenti momenti di carestia. Alcuni istituti non sono più praticati anche per decisione governativa (ad esempio i *beer parties*, feste di condivisione del cibo e della birra come contro-dono della prestazione di manodopera nei campi). Altre pratiche come la *kukosa*, ossia il prestito di bestiame in cambio di manodopera e latte è ancora oggi praticato. L’economia morale è una ampia “social safety net” definita da scambi di lavoro agricolo, prestiti in natura di cereali, di verdure a foglia essiccate e di bestiame, feste di condivisione del cibo (Maghimbi 2016).

La ricerca di campo si è svolta nella cittadina di Kongwa e nei villaggi di Makoja, Kasania e Chalinze, nella regione di Dodoma attraverso indagini etnografiche svolte tra il 2018 e il 2019<sup>2</sup>. I villaggi sono stati selezionati prendendo in considerazione diversi fattori quali la posizione geografica, la disponibilità dell'acqua per la coltivazione delle verdure a foglia scambiate o vendute fresche al mercato, le caratteristiche del consumo di cibo e la presenza di mercati locali; ma anche e soprattutto per la presenza di relazioni di intimità e di fiducia, che erano state consolidate nella precedente esperienza tanzana della ricercatrice Aiolfi<sup>3</sup>. In ognuno dei quattro villaggi sono infatti presenti gruppi di informatori (donne e uomini), che nella maggior parte dei casi, sono loro stessi produttori, commercianti e, ovviamente, consumatori di *mboga*, cardine dell'indagine etnografica che si è sviluppata lungo tutto il processo della filiera alimentare in un'analisi multisituata tra i campi coltivati e le pratiche ambientali, i mercati<sup>4</sup> e le cucine.

La gestione dell'incertezza meteorologica nel tempo si è tradotta spesso nella necessità di «ordinare», dare senso e stabilità all'imprevedibilità con strategie agro-pastorali e culinarie assieme molto flessibili, con l'effetto conseguente di nascondere l'innovazione e le mutevoli ibridazioni sempre presenti nei terreni agricoli e nelle relazioni sociali. È in tale contesto che l'incontro con lo sviluppo, con il policy making e i saperi della modernità agronomica ha mostrato tassonomie monodisciplinari, rigide categorie semantiche e specifiche nomenclature applicate al cibo e alle verdure a foglia che hanno spesso reso invisibili le conseguenze, sia economiche che politiche, dei processi storici, prima coloniali, poi neo-liberali, che hanno guidato le strategie alimentari nazionali e internazionali.

Nella regione centrale agro-pastorale tanzana, dove raramente si superano i 600 mm di pioggia all'anno, l'analisi di ciò che apparentemente rimane immutato, legato alle origini, tradizionale (*za asili*), non commercializzato, crea le premesse per ricostruire «ciò che conta» nell'intimo del locale nella definizione di cibo. Ciò che ha valore è ciò che minimizza l'incertezza e i rischi: si sceglie perciò di riprodurre, di continuare a raccoglie-

<sup>2</sup> La ricerca è stata realizzata all'interno del progetto SASS, Sistemi Agricoli e Sviluppo Sostenibile con il supporto della Sokoine University of Agriculture di Morogoro.

<sup>3</sup> La ricercatrice ha vissuto a Kongwa dal 2000 al 2003, facendo una esperienza professionale in un progetto di cooperazione internazionale con alcune cooperative di microcredito locali, facilitate dall'organizzazione non governativa italiana, LVIA.

<sup>4</sup> In particolare nel mercato giornaliero di Kongwa e nella *mnada* che una volta al mese ha luogo a Kongwa e a Mbande secondo un calendario ben preciso.

re, di far viaggiare vicino e lontano, di valorizzare in scellini o all'interno di complesse forme di economia morale (Bryceson 2015; Maghimbì et al. 2016). È un processo di adattamento e apprendimento collettivo frutto dell'eredità politica del socialismo africano tanzano e delle sue autorità decentrate, dalle storiche istituzioni agro-pastorali legate all'economia del bestiame, ma anche dalla competenza delle popolazioni gogo nel leggere le sentinelle dei fenomeni atmosferici, un sapere legato alla capacità di previsione delle piogge e alle potenzialità della terra assorbire l'acqua.

### *Mboga za asili. Contorni alimentari essiccati e loro invisibilità nei mercati*

Tra i saluti gogo c'è una particolare forma utilizzata frequentemente: «*Ndi-gwa?*», «che notizie mi porti del cibo?». Tale interrogativo permette di comprendere fin da subito il valore storico del cibo in questa regione: i Gogo hanno da sempre dovuto attrezzarsi per affrontare l'incertezza e la variabilità delle piogge; osservando la periodicità delle carestie risulta chiaro come il calendario agricolo e il lavoro dei contadini si è adattato alla variabilità, a risorse e rischi della *masika*.

Come già evidenziato, secondo Maddox (2006), la periodicità delle carestie è stata causata solo in parte dalle ricorrenti siccità in quanto è la conseguenza storica del periodo coloniale che ha distrutto questo sistema di redistribuzione dei beni, ha ridotto il valore sociale del bestiame e ha



Fig. 1. La *mlenda* e la sua particolare consistenza mucillaginosa (Photo credit: Barbara Aiolfi)

così minato la funzione delle istituzioni di economia morale. Dietro il saluto «*Ndigwa?*» si cela perciò la connessione tra le novità sulle varietà colturali dei cereali seminati, i prodotti alimentari nei mercati, le verdure a foglia ma anche il contesto locale sociale, economico e politico a fronte della gestione dell'incertezza.

La *mlenda* è il nome swahili di tre diverse famiglie botaniche di verdure a foglia raccolte tra aprile e maggio, sul finire della stagione delle piogge: la iuta malva<sup>5</sup>, il falso sesamo e il sim sim selvatico sono erbe commestibili non coltivate che nei villaggi del distretto di Kongwa crescono intercalate in campi seminati a cereali. La *mlenda* si consuma prevalentemente cotta e bollita e, cucinata, funziona come un addensante: ha una consistenza mucillaginosa, elastica, ed è a partire da questa caratteristica che è considerata l'indispensabile accompagnamento per l'*ugali*. L'*ugali* è appunto una polenta bianca di sorgo, miglio o mais, compatta e cucinata senza sale e considerata la pietanza principale. Eppure come sostiene un coltivatore del villaggio di Makoja, «le foglie di *mlenda*, del fagiolo con l'occhio e anche le foglie di amaranto nostrano sono cibo» («*Mlenda na safwe ni chakula; mchicha kwetu ni chakula*»). La *mlenda*, le foglie del fagiolo con l'occhio, quelle della zucca e dell'amaranto locale e altre che rimangono ancora non classificate con nomi botanici convenzionali, fanno parte del sapere agricolo e culinario locale e sono consumate quotidianamente: sono la *mboga za asili*.

Nella cultura alimentare tanzana, il pasto si compone oggi di carboidrati semplici e di un accompagnamento cruciale. *Mboga*, in swahili è appunto un termine generico che viene usato non solo per riferirsi a verdure cotte ma anche per indicare l'alimento che insaporisce il piatto principale. Se uno di questi due elementi è assente, il piatto non è considerato completo e spesso non viene servito. La *mboga* quindi non è un semplice contorno e questa regola implicita caratterizza in maniera trasversale le consuetudini alimentari swahili, senza sostanziali differenziazioni regionali, culturali o di classe<sup>6</sup>. A livello nutrizionale, l'elemento centrale è che l'accompagna-

<sup>5</sup> La iuta malva, *Corchorus Olitorius* il suo nome botanico, è raccolta e consumata in svariati paesi: è conosciuta come *malukhiyah* che è anche il nome di un piatto tipico egiziano, diffuso in tutto il Medio Oriente e Nord Africa. In Nigeria le foglie di iuta sono utilizzate per cucinare una salsa chiamata *mijyan ayoyo*, e sono diffuse in Kenya tra i Luhya dove sono note come *mrenda* (nome assonante con *mlenda*; *kulenda* in swahili significa «essere elastico»).

<sup>6</sup> Fanno eccezione alcuni piatti regionali nel nord della Tanzania e nella costa swahili in cui l'accompagnamento viene cucinato insieme ai carboidrati piuttosto che

mento, che di norma è una porzione piccola rispetto alla più sostanziale porzione di carboidrati, è spesso l'unica fonte di proteine, fibre e micro-nutrienti (vitamine e sali minerali)<sup>7</sup> nella dieta locale. *Mboga* si riferisce a qualsiasi accompagnamento dell'*ugali*, anche quelli di carne, pesce, fagioli o altro; può essere proteico o non proteico, di origine vegetale o animale, ed è sempre condito con sale e grassi (componenti oleose come arachidi o olio di semi di girasole). Come spiega un'anziana donna: «Qui a Chalinze l'accompagnamento quotidiano all'*ugali* sono le verdure a foglia cucinate, perché la carne, il pesce o i legumi sono cibi raramente disponibili e costano troppo». Nella regione di Dodoma sono quindi le verdure a foglia ad accompagnare l'*ugali* nel piatto.

Gli studi e il policy making sulla sicurezza alimentare in Tanzania si concentrano spesso sui mercati, sugli scambi e sulle dinamiche sociali legate alla compravendita del mais, della cassava, del sorgo e del miglio; anche quando rivolgono l'attenzione all'ortofrutta è per indagare le verdure prodotte per l'esportazione (fagiolini, mango, avocado) o altri prodotti richiesti dai grandi centri urbani o per l'export come i pomodori, i legumi o in genere, tutti i tipi di frutta. L'analisi delle dinamiche agricole e sociali, degli ordini culinari e dei disordini atmosferici dalla “prospettiva delle foglie” permette di aprire nuovi scenari interpretativi che riescono a connettere i saperi agricoli locali, i ruoli familiari in ambito nutrizionale, gli interscambi fiduciari e le relazioni di genere in ambito commerciale.

*Mboga za asili* sono le verdure a foglia degli antenati, «tradizionali», sono tutte quelle verdure non coltivate ma raccolte spesso vicino a casa che vengono consumate prevalentemente dopo averle essicate; sono utilizzate per l'autoconsumo, non sono commercializzate e spesso sono scambiate o

---

separatamente, come il *makande* (stufato di fagioli e mais), il *ndizi na nazi* (misto di banane e cocco), il *ndizi nyama* (stufato di banane e carne) e altri piatti ad uso festivo e celebrativo, assimilati dalla cultura indiana, a base di riso, come il *biryani* e il *pilau*.

<sup>7</sup> L'apporto di carboidrati dipende dal consumo di *ugali*; oppure di riso, di cassava, di banane bollite o di tapioca non nella forma di polenta. Le verdure a foglia garantiscono l'apporto quotidiano di sostanze micronutrienti, vitamina A e C, ferro, zinco, calcio e magnesio e possono ridurre la carenza di sostanze nutritive nelle aree rurali dove la dieta è considerata scarsa di cibo di origine animale. Il consumo delle erbe essicate, presenti vicino a casa, garantisce il soddisfacimento di questa esigenza di equilibrio nutrizionale. L'abbandono dell'uso di tale fogliame a favore della produzione di verdure da commercializzare (quindi non per il consumo domestico) ha come conseguenza una diminuzione di tali componenti nella dieta quotidiana dei Gogo.

donate senza alcun utilizzo della moneta. *Asili* è un termine che in swahili significa «antenato» ma che può anche essere tradotto come «natura», «ciò che è naturale come antico, inalterato». È utilizzato non solo come complemento di specificazione delle foglie ma in molti altri contesti anche per altri cibi oppure per i riti, ad esempio per i rituali della pioggia e della circoncisione oppure quando si parla di luoghi, di paesaggi e di ambiente, per indicare la tradizione passata rispetto ad oggi.

Nella scarsa letteratura etnografica dedicata alle verdure a foglia in Tanzania, *asili* è tradotto con il termine «luogo di origine» (ciò ci riporta anche alla traduzione di «antenato» come «origine del luogo»). Il rimando alla tradizione e all'aspetto identitario è in intima relazione con la storica resilienza e ricerca di autonomia, come gestione dei rischi nell'ambiente in relazione alla variabilità delle piogge e dell'acqua disponibile di anno in anno in un'agricoltura storicamente per lo più piovana.

La *mboga za asili* è anche definita *mboga porini* sottolineando in questo caso che si tratta di verdure a foglia raccolte nella savana, selvatiche. Utilizzarle però questo termine potrebbe trarre in inganno: è vero che ciò che accomuna tutte le tipologie definite in questo territorio come *mboga za asili* è il fatto che non sono coltivate ma raccolte, ciò però non significa che in qualche modo non siano addomesticate, rese e considerate domestiche negli scambi dai campi fino arrivare ai piatti in casa. Sebbene in altri contesti siano considerate infestanti, sono raccolte prevalentemente nei campi coltivati a cereali vicino a casa dove tutti i vicini cercano di prendersene cura, monitorando che possano crescere rigogliose. Questa compresenza che ad un occhio esterno dà l'impressione di confusione e disordine, ossia dove le piante crescono una accanto all'altra apparentemente senza schemi, nella visione locale ha invece una funzione polivalente e armoniosa che cerca di ottimizzare l'accesso all'acqua e preservare l'umidità nelle colture promiscue<sup>8</sup>.

La *mboga za asili* è anche detta *mboga za kienyeji*, *mboga* «nostrana»: *kienyeji*, secondo la definizione data da Daley Elisabeth (2005) è un aggettivo che può connotare un gruppo o più gruppi di persone che risiedono in un territorio, spesso un villaggio, e che condividono differenti «degrees of

---

<sup>8</sup> Nel tempo sono cambiate le famiglie botaniche e le caratteristiche organiche ma mutano anche i fruitori e le pratiche di consumo di queste foglie, mostrando una narrativa sul cibo molto più dinamica e contaminata di quanto possa essere percepito restando nella categoria «fissa» di *mboga za asili*.

localness», una caratteristica complessa che dipende da fattori quali il luogo di residenza abitativa all'interno del villaggio, il periodo di immigrazione, la parentela e il coinvolgimento nelle relazioni sociali e nelle politiche locali. Ancora le parole di un coltivatore esplicitano meglio:

È da almeno dieci anni che c'è questo commercio di foglie fresche perché ci sono i *wageni* [persone non native del villaggio] che vanno e vengono. Gli abitanti in questa area erano di meno e ne sapevano davvero poco. Oggi invece le persone viaggiano, anche fuori dalla Tanzania, e riportano qui tradizioni diverse.

Quindi *asili* come termine che definisce un'origine comune in senso metaforico, «del luogo», in realtà include una famiglia di significati e culture a cui sono associate le varietà di foglie che sono il risultato di pratiche alimentari, provenienti da luoghi diversi, da persone immigrate e incorporate in questa “località” e nelle sue relazioni sociali.

Il fogliame *mboga* vive di relazioni e scambi. La raccolta viene fatta prevalentemente da donne e bambini (maschi e femmine di tutte le età) tra inizio aprile e maggio, a seconda della durata e qualità della stagione delle piogge. I ragazzi e le ragazze imparano presto come riconoscere le erbe e come raccoglierle: un sapere che si sta perdendo per l'aumento delle attività che portano lontano da casa, per la scolarizzazione dei minori, per la diffusione delle attività commerciali a scapito di quelle agricole, ma anche per l'inserimento di nuove foglie nei mercati locali. I secchi di plastica delle singole famiglie che normalmente contengono la *mboga* divengono in un secondo tempo anche unità di misura per gli scambi e la vendita. Poche foglie di questa categoria sono utilizzate fresche nei giorni immediatamente successivi alla raccolta. Solitamente le erbe vengono essiccate al sole per circa tre giorni sopra i tetti delle case o sopra piccoli ripari o teli di plastica davanti alle case a cura prevalentemente femminile, e poi sono conservate per tutto l'anno in sacchi di plastica (storicamente venivano conservate in cesti intrecciati di iuta).

L'enfasi locale sull'utilizzo di queste foglie nella dieta e nelle modalità di conservazione e di condivisione, permette di far riferimento ad una vera e propria «ecologia della *mlenda*» (Yatsuka 2015), caratterizzata da un sistema sociale e di gestione collettiva che ha forme simili tra i diversi abitanti della regione di Dodoma. Le foglie essiccate sono condivise tra le famiglie; l'utilizzo collettivo è abbastanza fluido, a volte può essere gratuito, barrattato con altro o venduto a seconda del rapporto sociale tra le persone coinvolte ma anche in base alla valutazione individuale di chi può averne

bisogno per precarietà alimentare. La raccolta e il consumo della *mlenda* condizionano e sono condizionate dalle sue caratteristiche ecologiche e dal modo in cui viene condivisa. Tali verdure a foglia si inseriscono in una più ampia economia morale agro-pastorale caratterizzata da forme codificate di condivisione del cibo, del bestiame, della manodopera. L'economia delle foglie non è solo nutriente nel piatto e nell'appartenenza locale, ma «nutre» anche come protezione storica di fronte ai rischi di cattivo raccolto a causa dell'irregolarità della *masika*, tanto che nei periodi peggiori la famiglia di piante commestibili si estende fino a comprendere anche le foglie di baobab e altre piante altrimenti non utilizzate (Maghimbì *et al.* 2016): un tentativo di mettere ordine nei periodi storici attraverso la diversificazione delle risorse e la ricerca di forme di autonomia rispetto a dipendenze crescenti, sia economiche come la spinta al *cash crop* a detimento delle colture di sussistenza quanto ambientali, con le crescenti oscillazioni del ciclo piovano. L'invisibilità nei mercati dipende quindi dalla stessa ecologia delle foglie essiccate e dall'utilizzo di forme di contabilità e di interscambio che avvengono in altri luoghi di negoziazione e con altre tempistiche.

### Amaranto, foglie della patata dolce e *chainizi*: verdure fresche per la *njaa pesa*

Nei villaggi attorno a Kongwa accanto a queste verdure tradizionali si sta diffondendo nelle case e nei mercati la coltivazione e il consumo di altre verdure a foglia: l'amaranto, le foglie della patata dolce, il *chainizi*<sup>9</sup> (foglie della rapa) e in minor quantità, le foglie di manioca. Consumate fresche, queste altre foglie hanno bisogno di terreni vicino a fonti d'acqua per essere irrigate e possono trovarsi in media a più di cinque chilometri dal luogo di residenza, diversamente dalla *mboga za asili* che è raccolta nei pressi delle abitazioni. Se il termine generico *mboga* definisce una somiglianza di famiglia, la *mboga* fresca quindi è coltivata sugli altopiani vicino alle poche fonti d'acqua d'altura, vicino a dighe e canali artificiali, risorgive, oppure dove ci sono corsi di fiume (il più delle volte in secca) in cui si possono scavare pozzi. Le verdure non essiccate sono vendute ai commercianti direttamente

<sup>9</sup> La varietà *chainizi*, con un termine swahili che evoca chiaramente un “altrove”, cinese appunto, sembrerebbe derivare dal *pak-choi* cinese (o sue varietà culturali) entrate nella dieta tanzana anche grazie alla stretta cooperazione governativa Cina-Tanzania a partire dagli anni Sessanta, particolarmente nelle aree lungo la ferrovia (che passa vicino a Kongwa), infrastruttura appunto costruita da ditte e lavoratori di nazionalità cinese.

mente in campo, a volte offerte porta a porta nel vicinato; spesso vengono trasportate nei vicini mercati giornalieri o settimanali e nelle fiere mensili del bestiame (*mnada*) con i bus locali, con le moto o con le bici.



Fig. 2. Banco di vendita di *mchicha*, foglie di amaranto (a sinistra) e *chainizi* (a destra) presso il mercato giornaliero di Kongwa (Photo credit: Barbara Aiolfi)

Non solo nei campi la *mboga* consumata fresca si distingue dalla *mboga* essiccata ma come sostiene una commerciante di Kasania, anche il modo di cucinarla cambia: «i giovani non sanno più cucinare la *mboga* essiccata e, per il loro sapore, preferiscono le verdure fresche». Se la *mboga za asili* si cucinava in olio di arachidi, quella fresca si cucina con olio di girasole<sup>10</sup>, a cui oggi le giovani generazioni sono ormai abituate. Questa recente componente oleosa sebbene ne esalti il sapore lo altera allo stesso tempo; cambiano così i sapori legati al consumo delle verdure e anche le forme di “contabilità delle foglie”.

Nel ripercorrere la vita sociale della *mboga* è evidente il processo attraverso il quale, nella percezione locale, alcune varietà di verdure a foglia sono passate da essere considerate *food crop* (cibo di tutti i giorni, *chakula cha kawaida*) a *cash crop*, cibo da commercializzare. Si tratta di un percorso

<sup>10</sup> Il girasole ha avuto uno sviluppo importante come *cash crop* nella regione di Dodoma, dove è stato introdotto solo una ventina di anni fa.

non solo colturale ma anche culturale, che comporta una rapida mercificazione delle foglie, un nuovo ordine culinario, una tendenza alla monetizzazione degli scambi oltre ad una lenta trasformazione delle norme che connettono le economie locali all'economia nazionale e oltre.

La distinzione tra *mboga za asili* e verdure a foglia consumate fresche evidenzia una dicotomia tra le foglie della tradizione gogo, non coltivate, ma raccolte nei campi, consumate essiccate, non commercializzate e usate per l'autoconsumo, da una parte; e dall'altra, le foglie coltivate, vendute e acquistate nei mercati vicini ma sempre più lontani e urbani, inserite nelle diete locali solo da qualche decennio. Le caratteristiche di questi due domini non solo definiscono le tassonomie delle erbe commestibili ma definiscono molti aspetti della vita sociale.

Nell'Ugogo le foglie consumate fresche, da consumare in pochi giorni e non essicabili, contribuiscono quindi a diminuire non tanto la *njaa* (la fame) di cibo quanto la *njaa pesa*, ossia la «fame di denaro». Questi termini fanno parte del vocabolario quotidiano degli abitanti attorno a Kongwa: pur in un contesto di politiche agrarie che esercitano una forte pressione verso la commercializzazione della vita rurale e di molti prodotti agricoli, l'incertezza e la variabilità della *masika* e le pratiche agro-pastorali connesse hanno creato un contesto agri/culturale in cui la produzione per l'autoconsumo e l'economia capitalistica mercificante convivono. Si tratta di negoziazioni regolamentate a livello locale con l'utilizzo di unità di misura, fisiche e morali, differenti rispetto alle compravendite nei mercati, attraverso forme di contabilità sociale che avvengono soprattutto nel quotidiano, porta a porta. Le foglie essiccate sono spesso oggetto di queste relazioni ma non è inusuale che anche le foglie coltivate siano parte di tali scambi. Le foglie essiccate hanno una contabilità sociale definita anche dal fatto che la raccolta è collettiva, coinvolge più nuclei familiari, le foglie sono essiccate nei cortili comuni e il più delle volte stoccate in abitazioni che hanno la funzione di magazzini comuni. Sono scambiate in piccole quantità spesso attraverso forme di baratto di cibo.

Localmente anche le pratiche produttive e di consumo della *mboga* coltivata e consumata fresca vengono risificate partecipando a similari forme di contabilità sociale. Queste pratiche fanno parte di un repertorio dell'economia morale finalizzate ad affrontare i periodi di scarsità del raccolto e a facilitare la ridistribuzione della ricchezza a livello locale. Tale processo riguarda non solo la *mboga* e la sua vita sociale, ma anche molte delle istituzioni sociali e politiche locali.

Nei villaggi gogo il cibo e le foglie assumono il loro pieno senso all'interno delle storiche strategie di un'economia agro-pastorale: da sempre la disponibilità di bestiame rappresenta un capitale mobile, tanto nella ricerca di pascolo altrove nel caso di cattiva *masika*, quanto come capitale mobilitabile per comprare granaglie nelle cattive annate. Il sistema agropastorale è da sempre un sistema economico flessibile per gestire le imprevedibilità, stabilizzare i rischi di carestia, utilizzare risorse molteplici in dinamiche adattabili. Inoltre, gli zebù sono una forza motrice essenziale nei lavori di aratura, e sono storicamente al centro di forme di cooperazione e scambio per altri lavori connessi al cibo: con l'aumento delle irregolarità dell'arrivo della *masika*, hanno assunto un ruolo ancor più cruciale, dal momento che solo con uno scambio-prestito di zebù, per chi non li possiede, è possibile preparare il terreno in tempo alle prime avvisaglie dell'arrivo delle piogge (Nelson & Stathers 2008).

Ciò non significa però che i beni pastorali siano esclusi dal processo di mercificazione anzi forse più di altre merci sono oggetto di speculazione monetaria. Il valore del bestiame è mutato: sempre più di frequente gli zebù vengono venduti nel mese di giugno alla *mnada* per comprare semi di girasole (appena raccolti e quindi con un costo monetario ridotto) che verranno rivenduti a dicembre quando il loro prezzo sarà più alto. Tali molteplici forme di negoziazione e di socialità attorno a ciò che diventa poi cibo mostrano come le popolazioni dei villaggi nella regione di Dodoma siano in realtà da sempre attraversate da comunità formate da gruppi eterogenei, risultato di migrazioni storiche ma anche della mobilità stagionale di manodopera. Le forme di economia morale, seppur in maniera diversa rispetto a qualche decennio fa, e malgrado rimangano invisibili alle strategie delle politiche alimentari nazionali e internazionali, garantiscono tutt'oggi una struttura sociale di scambi che tenta di bilanciare tutte queste differenti tensioni.

Negli ultimi venti anni nelle politiche di sovranità alimentare si è assistito all'interesse per le varietà locali categorizzate con aggettivi come «tradizionale», «antico», «da custodire», «locale», «negletto» nella riscoperta di varietà da rendere visibili al mercato come *superfood*: la museificazione ed etichettamento delle produzioni agricole, ricche di diversità, che nasconde però i saperi, le relazioni e le strategie cruciali che stanno dietro queste varietà. Per questi motivi è cruciale interpretare i dati etnografici sulla produzione, commercializzazione e consumo delle diverse tipologie di foglie al di là di possibili classificazioni dicotomiche come tradizionale/moderno, foglie consumate essiccate/foglie consumate fresche, foglie con un prezzo monetario/foglie scambiate senza l'uso di moneta, foglie commercializzate/foglie non

commercializzate. La prospettiva locale legge, misura, nomina in altre modalità e scompagina le categorie su cui le scienze botaniche e agronomiche fanno affidamento nel rendere «visibili» il locale sulla scena globale.

Questa trama analitica aiuta a comprendere in profondità anche le politiche agricole tanzane nel quadro delle politiche alimentari globali: lo sguardo si focalizza sul cibo-merce, come predefinito quasi fosse merce «per natura» (Herzfeld 2016: 128) mentre sono trascese le relazioni dei significati locali, delle politiche, dei cambiamenti atmosferici- attraverso i quali i bisogni, le reti comunitarie e gli intermediari commerciali trasformano il cibo in merce.

Nei territori agro-pastorali della regione di Dodoma persiste quindi un sistema ibrido di produzione e consumo della *mboga*, un insieme di saperi del cibo non separati da confini netti, ma con punti di contatto e di sovrapposizione tali da determinare il passaggio graduale da una tipologia ad un'altra. Questo aspetto è invisibile nelle classificazioni e nelle tassonomie elaborate dalle politiche economiche dell'agro-alimentare, che continuano a promuovere univocamente la commercializzazione e l'accesso ai mercati di specifiche tipologie di ortaggi. Le conseguenze sociali di questa costruzione dell'invisibilità sono davvero rilevanti e spesso producono una maggiore insicurezza alimentare che causa un incremento delle migrazioni per la ricerca di lavoro a cottimo nelle piantagioni delle regioni vicine.



Fig. 3. Area dedicata alla *mbogamboga* alla fiera mensile del bestiame (*mnada*) del distretto di Kongwa. (Photo credit: Barbara Aiolfi)

## Cibo negletto, *empowerment* femminile e altre retoriche del policy making

L'invisibilità per il policy making di alcune varietà di *mboga* è correlata all'incapacità di avvicinarsi nei discorsi e nelle politiche alimentari e nutrizionali alle forme di tassonomia sociale, connesse a saperi locali e saperi ambientali, che danno corretto rilievo alla *mlenda* e, in genere, alla *mboga za asili*. Questa strategia è giustificata da programmi di investimento agricolo finalizzati paradossalmente alla tutela e conservazione di supposte colture tradizionali che promuovono in realtà il commercio di poche e selezionate verdure a foglia, quali specifici *cultivar* di amaranto, il *chainizi* e le foglie della patata dolce. Non si tratta solo di non riconoscere varietà culturali locali: lo sguardo alla tassonomia sociale, alle merci e ai cibi non sempre presenti nei mercati, disvela anche le modalità di contabilità utilizzate nello scambio di beni e servizi a livello comunitario nel costruire idee di autonomia o di riduzione delle dipendenze. L'utilizzo esclusivo di alcune specifiche foglie è una ben precisa strategia sociale attuata per far fronte all'incertezza. La riscoperta e nuova visibilità di selezionate specie di foglie lascia in realtà invisibili i saperi, le strategie e le forme di relazione che le animano e che costituiscono l'economia morale locale.

La questione della conservazione nasconde così una questione di relazioni di potere e pressione sui piccoli produttori e sui mercati locali. Per questi motivi alcuni cereali, legumi e, nello specifico, queste verdure a foglia sono definite, innanzitutto dalle scienze agronomiche e botaniche, *Neglected Underutilized Species* (NUS), specie agronomiche trascurate e sottoutilizzate. Il termine NUS è stato coniato negli anni Ottanta dal CGIAR<sup>11</sup> per indicare le specie neglette ma il negletto è riferito ad un ambito disciplinare ben preciso che è quello della pratica della ricerca in agricoltura: sottoutilizzate dal mercato e neglette dalla scienza agronomica, ma molto poco «neglette» nelle economie locali. Il termine NUS indica le specie e gli ecotipi cosiddetti selvatici, tra cui molte specie di foglie, concentrati in particolari aree del mondo ma rari a livello globale, la cui produzione e consumo sono limitati rispetto al loro potenziale economico

---

<sup>11</sup> La paternità del termine sembra essere del ricercatore Stefano Padulosi, dell'istituto italiano Bioversity International. È un termine coniato a partire dallo studio della ruchetta, specie negletta fino agli anni Settanta, entrata nel meccanismo di selezione varietale per poi diffondersi nel mercato così come oggi la conosciamo, la rucola (che difficilmente oggi in Europa si definirebbe più negletta).

e dietetico. È un termine utilizzato nelle politiche dello sviluppo e negli studi agronomici e nutrizionali, che esula dalle nomenclature, dai saperi e dalle pratiche locali, che sottolinea la supposta “invisibilità” di tali colture nei mercati (Msuya & Weinberg 2004). È tale contesto di politiche di «in-sicurezza alimentare» (Martiniello 2016), che costruisce la retorica del cibo negletto. Le diverse verdure a foglia, considerate in alcuni casi autotone, sono spesso sconosciute alle scienze agronomiche e negli studi sull’agrobiodiversità. Questo processo di costruzione dell’ignoranza associato alla caratteristica di essere presenti nei mercati locali ma non nei mercati all’ingrosso, innesca un meccanismo che rende queste foglie commestibili l’oggetto privilegiato di specifiche politiche economiche alimentari, spesso rivolte a rifornire le metropoli o luoghi lontani dai territori coinvolti, con una narrazione dominante tesa a migliorare i sistemi agricoli e la nutrizione delle popolazioni locali. Dal punto di vista locale è inappropriato utilizzare il termine NUS perché queste verdure non sono né trascurate e non sono nemmeno sottoutilizzate. Anzi fanno parte, oltre che di una tradizione culinaria, di una ben consolidata e storica *coping strategy* nei ricorrenti periodi di siccità e di conseguente diminuzione di alimenti nutritivi: solo perché non si vedono al Mercato non è detto che non abbiano un mercato o che non circolino ampiamente nei mercati e nelle cucine.

Denominare NUS le verdure a foglia induce ad immaginare in Tanzania una rete di produzione e vendita informale, inefficace e poco capillare e quindi la necessità di un miglioramento della commercializzazione; significherebbe, come è successo nel villaggio di Kibaigwa, modificare l’assetto dei mercati giornalieri e settimanali costruendo banchi dedicati solo alle verdure a foglia fresche alterando le precise norme sociali ed economiche con cui fino ad oggi questi commerci e i valori delle loro merci sono stati regolati. L’accessibilità alla produzione, commercializzazione e consumo di queste verdure a foglia dipende invece da un sistema di gestione socializzato localmente e non per questo da leggersi in alternativa come bene comune o merce capitalistica. Appare evidente che vengono attribuiti dei nomi, delle categorie, delle etichette per attribuire valore, ri-velare, nascondere, altri valori apparentemente agronomici, scientifici e nutrizionali.

Inoltre, l’enfasi sulla “valorizzazione” dei NUS attraverso la commercializzazione rischia di contribuire a cambiare gli equilibri familiari, sociali e di genere. L’analisi sociale degli scambi attorno alle foglie permette anche una visione critica della cosiddetta *gendered crop choice*: la femminizzazione del lavoro associato alle verdure a foglia fresca, fornisce

una prospettiva di indagine che meglio definisce le peculiarità di questi sistemi socio-economici e i processi messi in atto per “dare valore” al cibo. La *mboga* ha un ruolo centrale nell’ambiente domestico, nelle cucine, lì dove è gestita e controllata dalle donne<sup>12</sup> e nell’Ugogo, nei mercati locali e nelle fiere del bestiame, sono le donne che commercializzano le foglie di amaranto, di *chainizi* e della patata dolce con un ruolo di *middlewoman* e di facilitazione nei processi locali di interscambio. Si osserva però che oltre ad una quotidiana condivisione delle mansioni con diversi membri della famiglia è anche presente il rischio del *male takeover*, ossia con l’incremento della redditività e della distanza fisica percorsa da tali commerci si assiste all’«invasione» del maschile nello spazio dell’orticoltura a prevalenza femminile. In un contesto di crescente, ma non onnicomprensiva, mercificazione della sussistenza, la prospettiva di genere della filiera della *mboga*, permette di osservare come l’enfasi sulla commercializzazione di un cibo contribuisca a cambiare gli equilibri familiari e sociali diminuendo e non incrementando, in alcuni casi, l’*empowerment* delle donne. Le politiche alimentari sollecitano la produzione e commercializzazione di *mboga* fresca e le politiche dello sviluppo sostengono tale direzione come sostegno all’imprenditorialità femminile: il risultato è che nel tempo cambiano le modalità, i luoghi, i costi e il lavoro di queste attività generatrici di reddito *cash* agevolando così l’ingresso degli uomini in spazi e ruoli a loro prima “interdetti”.

Le politiche neoliberiste di sicurezza alimentare basate sulle retoriche delle colture neglette e in nome dell’*empowerment* femminile operano quindi in maniera sistematica una pressione sugli agricoltori e agricoltrici, provocando una pressante mercificazione delle verdure a foglia attraverso un’intensificazione della produzione. La dimensione di economia morale delle comunità agropastorali della regione di Dodoma va in una direzione diversa, in certi versi opposta e contraria, a questa tendenza. Questa regola infatti il comportamento e le relazioni sociali degli abitanti di un villaggio in risposta a situazioni di incertezza ambientale o a squilibri socio-politici locali. È una risposta collettiva, normata, che agisce attraverso il rafforzamento dei legami familiari e di vicinato, lo scambio di cibo, di bestiame e di lavoro, in un contesto agricolo e ambientale sempre più incerto dove è difficile fare previsioni e investimenti a lungo termine.

---

<sup>12</sup> «Mama lishe», letteralmente «donne che nutrono» è la denominazione locale dei chioschi che in strada o nei mercati vendono il cibo.

## Il cibo e le foglie della *masika*: leggere l'incertezza e familiarità nel cielo

Una seconda formula di saluto rivela un altro aspetto importante nella cosmologia delle foglie, *Hali ya hewa?*, letteralmente «la salute dell'aria» e significa che tempo fa, in riferimento alla condizione metereologica: come spesso accade nelle culture, e similmente con il saluto *Ndigwa?*, veicola il quotidiano «come va?». Storicamente in questi territori la salute dell'aria, ciò che porta il «tempo», è profondamente connessa all'aspettativa di una buona *masika*, o stagione delle piogge, a cui sono inevitabilmente connesse le strategie di cooperazione del sistema saperi agro-pastorali per far fronte all'imprevedibilità e incertezza in questi contesti semi-aridi. Il rischio di una cattiva *masika* è storicamente connessa con le idee sociali di fame, alla necessità di far fronte con molteplici strategie a fronte del rischio di malnutrizione: il cibo e le foglie sono pensate proprio come risorse strategiche all'interno dei tentativi storici di «dare ordine» all'incertezza e ai capricci della *masika*, di stabilizzare il rischio di disordine prodotto storicamente dalle cattive piogge, oggi accentuato da oscillazioni più estreme nei cambiamenti dei sistemi climatici in queste aree.

Come abbiamo visto, il sistema agro-pastorale si è sviluppato proprio come sistema flessibile nel leggere il cielo e riuscire a prevedere e familia-



Fig. 4. Acqua del letto di fiume quasi in secca (*wadi*), acqua della *masika*. (Photo credit: Mauro Van Aken)

rizzare il più possibile l'andamento delle piogge annuali come sistema per minimizzare i rischi di perdita di raccolto: un sistema sociale per reagire all'incertezza dell'autonomia alimentare all'interno della quale assumono tutto il loro significato le foglie di accompagnamento.

I nomi delle maggiori carestie degli ultimi due secoli sono esemplificativi della fragilità del sistema alimentare nei contesti semi-aridi come ad esempio «Hai coperto la pentola» (*Magubika* 1888/89), «Tu cucini oggi, ma domani quanto potrai cucinare» (*Mujuje*, 1949/50), delle conseguenze di eventi estremi della siccità o di piogge estreme («Pioggia battente», 1930/31; «Anche se mangiamo, abbiamo sempre fame», 1946/47), di connessioni a locuste ed altri insetti (*Mang'ung'u*, 1954/55), dei cambiamenti sociali e politici (l'incontro con l'aiuto umanitario statunitense, *Matama ya Amerika, Yanga*, dal nome del mais giallo di origine USA). Il cibo è veicolo stesso della memoria sociale, dei fallimenti politici che stanno sempre dietro ad una carestia, quanto della centralità della *masika* nella vita sociale ed ecologica dei piatti locali. Allo stesso tempo, l'evoluzione di queste pratiche ecologiche e culinarie nella gestione dell'incertezza, interpretano i tempi che cambiano nel processo neoliberista di risignificazione del cibo con la spinta all'investimento agricolo per il *cash crop* e nel processo di commercializzazione e individualizzazione imprenditoriale a detimento delle forme di autonomia e scambio alimentare locale.

«There is a lot of climate change here!»: se da un lato il «climate change» è sulla bocca di tutti, localmente viene richiamato soprattutto in riferimento ai rapporti con lo stato e con il mondo e il linguaggio dello sviluppo. Per parlare invece del «tempo che cambia» e del cibo in relazione ad un buon raccolto o al rischio di fame, ci si riferisce alla *masika*, come definizione storica e contestuale dei saperi delle piogge propizie, piogge “giuste”, un sapere atmosferico radicato nei campi fino al piatto in tavola di casa.

I saperi locali del cibo sono fondati sul saper «leggere» al meglio l'andamento dei flussi imprevedibili delle piogge attraverso molteplici sentinelle ambientali, per prevedere una cattiva e buona pioggia e il suo andamento tra continuità e discontinuità; sono tentativi affinati nel tempo per riconoscere l'arrivo delle prime avvisaglie di pioggia, per valutare se si tratta della piccola *masika* (*wuli*), definita anche *dry-spell*, la prima pioggia che si interrompe per due settimane, ma negli ultimi decenni anche per un mese mandando in malora le semine<sup>13</sup>. Dal momento che l'arrivo della pioggia

---

<sup>13</sup> Per alcuni abitanti di Kongwa nel 2018 le piogge *wuli* si sono fermate per due settimane,

è determinante per la preparazione del terreno per decidere cosa seminare strategicamente, riconoscere l'arrivo e l'interruzione della *masika* e minimizzare il più possibile le perdite di semenze anticipate, diventa un fattore strategico per il raccolto e nella speranza di assicurare una buona annata o minimizzare il rischio di perdite in un cattivo raccolto. Le rappresentazioni culturali del tempo hanno sempre avuto al centro la questione di prevedere ciò che non si vede, orientarsi nei flussi atmosferici tra profezie religiose o saperi folk popolari nel leggere molteplici segni o sentinelle ambientali. Saperi basati oggi anche sulle previsioni statistiche meteo, con affidamento però ai saperi generazionali di percezione, valutazione e risposta culturale rispetto all'andamento fluttuante del tempo. Rispetto all'astrazione e incorporeità dei modelli metereologici, i saperi del tempo, così connessi ai saperi e valori del cibo, sono emotivi, morali, corporei, spesso metaforici e profondamente ancorati a questioni pragmatiche e dipendenti dal contesto, sia ambientale che sociale.

I preparativi del terreno sono intimamente correlati a leggere i segni premonitori e le indicazioni che annunciano nel paesaggio: l'aumento del caldo temporaneo della *kiagas* (la stagione secca) con l'inconvenienza delle piogge, seguito dall'irruzione dell'atteso fronte freddo del forte vento, la distinzione tra diverse tipologie di vento, l'arrivo veloce di nuvole nere, dense e pesanti (*mazitu*), la presenza di forti fulmini che annunciano una buona partenza della *masika* o le «montagne attorno che scintillano come diamanti alla sera».

Se l'imprevedibilità e l'incertezza sono sempre stati connotati storici della *masika*, i cambiamenti climatici hanno accentuato questi caratteri di irregolarità, sia nell'ampiezza del *dry-spell*, quanto nell'intensità di eventi estremi. Il rafforzamento dei venti e la ripetitività degli allagamenti, che dilavano ed erodono i terreni, hanno aumentato il rischio di malattie delle piante, accentuando il carattere di incertezza delle storiche variazioni<sup>14</sup>.

---

per altri, quattro settimane: le diverse percezioni hanno a che fare anche con i diversi impatti sui raccolti ma anche sulle diverse strategie nel minimizzare i rischi, come ad esempio il possesso di bestiame.

<sup>14</sup> Seppur non ai livelli del nord e sud Africa, gli scenari predittivi del clima delle aree interne di cui stiamo trattando prospettano un aumento di 2-4 gradi di media entro il 2100 e quindi una maggiore fragilità causata dalla diminuzione del 20% delle piogge: «Dodoma increasing temperature and decreasing rainfall is estimated to reduce maize by between 80% and 90% and therefore threaten the main source of food for millions of Tanzanians» (Kabote *et al.* 2012).

Nelle percezioni locali ciò che cambia non è tanto la quantità di acqua, ma le oscillazioni tra piogge forti e periodi di assenza di piogge più estreme ed è ciò che provoca maggiore disorientamento nei saperi locali.

Nella memoria storica una cattiva *masika*, e quindi il rischio carestia, avveniva in media una volta ogni dieci anni, oggi nelle percezioni locali è aumentato ogni 5, a volte 3 anni, proprio come riconoscimento dei rischi che si amplificano. Leggere il cielo «è come scommettere» in un contesto sociale in forte cambiamento: se prima all'imprevedibilità del raccolto e alle carestie si faceva fronte con un sistema flessibile di saperi atmosferici e con articolate forme di coesione sociale e politica, oggi le popolazioni locali si confrontano con una *masika* che «arriva troppo presto o troppo tardi», o «si ferma troppo presto», disarticolando la familiarità e il riconoscimento dell'arrivo delle piogge così cruciali nel definire il benessere alimentare per il resto dell'anno<sup>15</sup>.

Leggere la *masika* si compone di segni da “leggere” di attori ambientali, vere sentinelle ecologiche: specifici alberi connessi all’acqua e sorgenti come *mquata*, gli storici baobab (*mbuyu*) e altri che con i loro primi germogli annunciano l’arrivo delle piogge; alberi spesso presenti come «segnaposto» nel paesaggio locale, calendari viventi di ciò che l'uomo non vede, ma la pianta sente. La centralità degli alberi come agenti del tempo e accumulatori di acqua, è percepita anche attraverso il comportamento degli insetti come ad esempio la fuoriuscita vicino ai baobab di termiti annuncia l’arrivo della *masika*.

Guardare il cielo significa poi leggere il movimento e migrazioni dei suoi attori principali, in particolare alcuni tipi di uccelli: l’arrivo degli uccelli bianchi (*nyeupa yogwa*) o gli uccelli *mkinge* quando declamano forte il loro verso, annunciano una cattiva *masika*; altrimenti, quando il cielo si anima di uccelli di colore nero (*nyeus ieogwa*) o quando un’altra tipologia di uccelli rotea nel cielo (*kibungwa*), è segnale collettivo di forti e buone piogge. E dal momento che la stessa fine della pioggia è sempre più determinante per valutare la sua qualità, lo spuntare di un fiore bianco (*mwisho kwa kwenda*) certifica ecologicamente la fine della *masika*, che negli ultimi anni è però sempre più anticipata<sup>16</sup>.

---

<sup>15</sup> Nella memoria storica era consuetudine che la pioggia si fermasse a maggio, oggi nelle cattive annate la pioggia si ferma anche a fine marzo (come nel 2019) e spesso intercalata con un *dry spell* sempre più ampio.

<sup>16</sup> Ciò accanto alla presenza di altri animali magici storicamente centrali nei rituali della

L'insieme di tali saperi e di questa attenzione strategica al cielo e ai comportamenti vegetali, atmosferici e animali è intimamente connesso alle pratiche agricole, al tentativo di minimizzare i rischi stagionali e di massimizzare il raccolto nelle condizioni date: seminare troppo in anticipo è più rischioso che attendere l'arrivo effettivo delle piogge e piantare troppo tardi significa non sfruttare appieno la già erratica acqua piovana. Ciò dipende anche dall'alternanza delle colture principali, dove prima dell'arrivo delle piogge si semina il mais bianco, poi il miglio o il sorgo, seguito solo a febbraio dai semi oleosi (girasole o sesamo), e poi il resto (ad esempio le arachidi o proprio le verdure a foglia). Infatti, tra le tante storiche strategie colturali praticate per fronteggiare l'incertezza della *masika* e della sua «qualità» e continuità, c'è anche la scelta e l'alternanza tra colture e semenze a crescita veloce (monocolture prodotte per la commercializzazione, *cash crops* come la *mboga* fresca tra altre) e a crescita lenta (colture che minimizzano i rischi ad esempio di un *dry spell*, come le *mboga* essicabili e raccolte nei campi). Ciò dipende dalla maggiore tolleranza alla siccità di miglio e sorgo, come tradizionali cereali base dell'*ugali*, rispetto al mais bianco maggiormente richiesto sul mercato ma più danneggiato dall'irregolarità della pioggia o dai suoi eventi estremi e dalle conseguenti malattie della pianta. Anche la scelta e l'utilizzo di varietà locali di semenze di miglio e sorgo, marginalizzate nei mercati nazionali e internazionali, con diverse qualità più tolleranti alla siccità, la crescita anticipata o tardiva, sono strategie in un contesto agricolo dove il momento della semina è il lavoro conclusivo successivo alla preparazione del terreno (settembre), e della semenza (ottobre/novembre)<sup>17</sup>.

La produzione della *mboga za asili*, della *mchicha*, del *chainizi* e delle altre verdure a foglia è inserita perciò nell'insieme di queste pratiche agricole: la *mlenda*, le foglie del fagiolo con l'occhio e della zucca sono raccolte nei campi dei cereali calcolando con precisione la fine delle piogge mentre le verdure coltivate vicino alle sorgenti sono seminate solo dopo la fine delle grandi piogge per massimizzarne la resa.

---

pioggia, come il serpente guardiano con un corno o come le iene e i loro comportamenti (se piangono nei mesi caldi è un cattivo segno), o l'apparire nel cielo all'orizzonte meridionale, alla sera presto, della costellazione delle Pleiadi.

<sup>17</sup> Altre strategie locali sperimentate nei campi per far fronte all'accentuarsi dell'incertezza, è la rotazione tra colture, la mescolanza tra diverse varietà, o linee di "prova" in cui la semina è anticipata per non rischiar tutto, guardando come reagisce la semenza.

## Il potere della pioggia: la scomparsa e nostalgia della cosmologia della *masika*

In Tanzania, come in altri paesi dell’Africa subsahariana, per secoli l’autorità e lo status politici dei capi (*chiefs*) sono stati coincidenti con il loro ruolo rituale nei riti propiziatori del *rainmaking*, dove il potere politico era coincidente con il potere rituale nel predire e propiziare l’arrivo della *masika*.

La *masika* è storicamente pensata come soggetto «che arriva» ma che va propiziato e incentivato attraverso l’intermediazione e rispetto degli antenati da parte dei *ritual chiefs*, il cui ruolo di fabbricatori di pioggia era connesso alla capacità di assicurare fertilità, salute e pace e promessa di abbondanza di cibo alla propria comunità. Il sistema politico fondato sul *rainmaking* fu avversato dalla Germania, prima potenza coloniale, come minaccia dal momento che univa le comunità locali contro le forze straniere; fu condannato come miscredenza ma cooptato a scopi di controllo dal mandato indiretto britannico, avversato poi dalle missioni religiose cristiane, e infine definitivamente abolito dall’indipendenza ai tempi di Nyerere come rifiuto delle tradizioni e slancio verso la modernità all’interno dei processi di villaggizzazione della via africana al socialismo.

Facciamo qui riferimento a questa “cosmologia” nel pensare i cicli piovani in legame al potere politico perché nella ricerca di campo, e nei campi, sulle *mboga* a Kongwa rispuntavano come riferimenti nostalgici rispetto alle dinamiche di profonda incertezza con cui si confrontavano, sia per le nuove dipendenze economiche ma anche per il disorientamento provocato dall’accentuarsi delle oscillazioni atmosferiche, un non “saper più leggere il cielo” e un’imprevedibilità del futuro anche come ordine morale.

Il capo che officiava i rituali, coordinato da esperti magici della pioggia, intermediava con le figure ancestrali presenti nella vita quotidiana capaci di far scendere, o trattenere per punizione, la pioggia: credenze magico-religiose di cui qui interessa mostrare gli ampi scopi pragmatici, come sistema simbolico di riferimento nell’alimentare i sistemi di cooperazione e, di scambio mutuo-aiuto nelle attività agro-pastorali, nel mantenimento dei legami cooperativi a fronte dell’incertezza della siccità e di crisi ecologica e politica (Sheridan 2012; Oestiggard 2014). Ciò perché una buona stagione delle piogge era interpretato come corrispondente al rispetto delle regole tradizionali nel sistema agro-pastorale, non solo in termini rituali, ma anche in relazione ai sistemi di solidarietà locali che connotano storicamente l’economia morale e le forme di mutualità e di circolazione delle

risorse connesse al cibo, al bestiame e alla manodopera: aspetti che nell'affrontare periodi di crisi alimentare diventavano cruciali.

Ciò che ci interessa qui mettere in rilievo è come il sistema storico politico-religioso del *rain making*, avesse anche aspetti “agricoli” e “metereologici”, connessi al mantenimento della solidarietà “al lavoro”, nel coordinare e impedire la semina di specifiche piante in base all'annata, un sistema simbolico per definire il fare cibo di fronte alla possibilità del collasso alimentare dove le pratiche agricole erano lette in relazione a “healing and harming the land” (Feirman 1990) del sistema agro-pastorale. Ciò anche nel tentativo di mantenere la coesione sociale contro la frammentazione in seguito ad una cattiva annata, una “tecnica ecologica” per rispondere a periodi di potenziale crisi politica di una cattiva *masika*<sup>18</sup>.

Ciò rappresentava un insieme di pratiche sociali ed al tempo stesso ecologiche nel far fronte alle crisi alimentari ma anche come rituali di «crisi di presenza» a fronte dall'irregolarità storica della *masika*, oggi ancor più accentuata. Prevedere le piogge non parlava solo di acqua, ma di strutture di significato e di senso comunitario di fronte al rischio di crisi alimentare, morale e pragmatico assieme, componendo perciò sistemi sociali di gestione dell'imprevedibilità (Sanders 2014). È per questo aspetto che riprendiamo la nostalgia non tanto di rituali perduti ma di “regole condive” morali e pratiche assieme, che si confrontano con le “promesse dello sviluppo”, individualizzante ed imprenditoriale, come altra cosmologia nel dare senso, o meno, al tempo che cambia, alle stagioni future e alle sue radicali incertezze.

Quei sistemi rituali componevano una risposta sociale e cooperativa alle fluttuazioni della pioggia in un contesto semi-arido: con la loro scomparsa, ancora oggi a decenni della loro destituzione, si ritiene che piova sempre di meno perché non si rispettano più le tradizioni intese come insieme di regole comuni anche in relazione ai processi di deforestazione. La memoria del clima nelle culture (Van Aken 2020) è da sempre connessa alla condotta morale della società e oggi è interpretata come una perdita di legami comunitari e di risposte sociali ai periodi di crisi economica e ali-

---

<sup>18</sup> La dimensione agricola e irrigua di tante pratiche rituali studiate dall'antropologia anche altrove fuori dall'Africa (Van Aken, 2012) mostra proprio questo aspetto nell'incontro con i processi modernizzazionale: un'efficacia rituale nel definire un campo di senso per far fronte all'incertezza ambientale a partire dalle forme di cooperazione interna nei sistemi agro-pastorali.

mentare, all'interno dei processi marginalizzazione e di individualizzazione del profitto spinti dalle politiche neoliberali.

«Una cattiva *masika* è connessa al conflitto tra la gente e quindi alla carestia» afferma un anziano di Kongwa, dove da sempre una cattiva stagione delle piogge amplifica le forme di conflitto sociale e politico e le disparità economiche locali. Nella dimensione locale il rischio della frammentazione politica ed economica non è visto solo come conseguenza, ma spesso come causa stessa di una cattiva *masika* e delle difficoltà alimentari conseguenti: «il cambiamento del tempo atmosferico è come il cambiamento delle nostre tradizioni», una rottura rispetto a ciò che è *asili*, che come abbiamo visto precedentemente nel definire le foglie, è sia un riferimento agli antenati, sia “natura” e ciò che è “naturale” quanto “l'origine del luogo”. In questa reinvenzione della tradizione, la condanna è rivolta alla perdita di forme politiche condivise nei sistemi sociali nell'affrontare l'avversità della cattiva annata tanto più in un'ottica intergenerazionale, con la decontadizzazione di tanti giovani che cercano altri mestieri verso la città o nella manodopera stagionale altrove (Bryceson 2015).

Seppur ormai ufficialmente censurati, i «rituali degli antenati» o «della pioggia» (in swahili *matambiko*) vengono ufficiati occasionalmente in alcune zone delle limitrofe aree boschive rimaste, e celebrati da uomini-sacerdoti (solo maschi), i cosiddetti *rainmaker* (*mte’me*), che guidano le cerimonie<sup>19</sup>. Più ufficiali e frequenti sono le occasioni di preghiera collettiva per propiziare piogge delle diverse chiese cristiane e moschee della più piccola comunità islamica, manifestazioni di massa che sono momenti importanti di solidarietà comunitaria, a rimarcare la necessità di trovare forme condivise a queste “crisi di presenza” oggi accentuate nella crisi climatica.

La stessa deforestazione dell'area di Kongwa, seppur causata inizialmente dal colonialismo britannico con l'arrivo dell'economia di piantagione delle arachidi, localmente è spesso connessa alla mancanza di regole comuni nel taglio, che invece prima veniva punita dai capi rituali. La perdita della foresta è oggi richiamata come prima causa della cattiva *masika*, dal momento che le foreste «attraggono le piogge» e oggi le nuvole dense di umidità se arrivano passano facilmente oltre e «non si fermano più qui».

<sup>19</sup> Non sono stati osservati perciò i rituali della pioggia rimasti, e tantomeno pochi sono i discorsi pubblici di qualcosa oggi diventato illegale, ma è di rilievo qui come rispuntassero come ancora di senso e nostalgia parlando di cibo e *masika*, a confronto con i nuovi idiomati imprenditoriali e scientifici nel definire il futuro e l'ambiente nella realtà locale.

Inoltre, la perdita di foresta ha amplificato il rischio di allagamento, dal momento che le alture hanno perso spesso la capacità di assorbimento ed hanno aumentato la violenza delle inondazioni e dilavamento del suolo.

Oggi la risposta all'incertezza del futuro, compreso quello atmosferico è definita dalla cosmologia del capitalismo neoliberale e dalla promessa di un futuro nella modernità, che però non riesce a conferire un ordine simbolico condiviso alle forme di incertezza storica e contemporanea della *masika* rispetto al cibo; e stenta a comporre un sistema simbolico di riferimento comune e collettivo per dare senso ai cambiamenti degli attori ambientali così interdipendenti ai piatti di *ugali* e *mboga* e alle idee di futuro. Anzi, il Mercato immette nuove forme di incertezze e dipendenze come i prezzi fluttuanti delle granaglie, le spinte verso la monocultura, l'individualizzazione del profitto e il *cash crop* a detimento delle forme locali di scambio dell'economia morale, non più connotata come un tempo da forme condivise di fronte all'incertezza del futuro, ma dove ognuno «lotta per lo sviluppo».

## Conclusioni

Le pratiche e i significati della *mboga*, all'interno del più ampio sistema alimentare locale, sono intime e strategiche modalità per dare ordine e stabilità in un contesto di profonda incertezza economica, oggi accentuato dal dis-ordine atmosferico, una *masika* non più “familiare”, e dalle difficoltà a riconoscere il suo arrivo e le sue abitudini.

Il cibo, inteso nella sua vita sociale tra produzione, scambio e consumo, manifesta relazioni di potere sempre più intense e globali nelle dimensioni locali: le dinamiche di assoggettamento e di ridefinizione di ciò che è cibo passa chiaramente per le politiche di modernizzazione e la risemantizzazione del policy making, anche nella riscoperta del “locale”. E un'altra forma di potere emerge: l'interdipendenza ad altre forze nonumane, la *masika* e tutte le interdipendenze ambientali che da sempre fanno parte dei saperi locali di fronte all'incertezza, e ad altre forme di assoggettamento, quello di forze del vivente in metamorfosi, come mostra oggi la crisi climatica.

La *mboga* e le pratiche ad essa connesse non riguardano solo “contorni” alimentari, cibi considerati negletti e sotto-utilizzati per le scienze agronomiche; sono invece elementi essenziali di cornici culturali per l'elaborazione di efficaci politiche alimentari e nutrizionali che sappiano coniugare i saperi locali e i cambiamenti atmosferici sempre più accelerati. Le grandi

trasformazioni attorno al cibo, e alle foglie in particolare, sono anche rivelatrici delle nuove opportunità, dipendenze e rischi del mercato nazionale e globale non solo per la volatilità dei prezzi, per la nuova fonte di incertezza sul guadagno; ma anche per la promessa di successo imprenditoriale e per la modernità che mostra i suoi frutti amari, tanto più in aree storicamente dediti all'agricoltura piovana e non irrigua, e caratterizzate da un'ecologia fragile per le forti dipendenze da piogge fluttuanti.

Il sistema agro-pastorale e la valorizzazione del fogliame commestibile, con tutto il sapere e saper fare che implica a partire dai campi, sono da sempre le strategie economiche principali per far fronte ai rischi di continui cambiamenti: indubbiamente in queste aree, i Gogo sono storici «esperti dell'incertezza» e la loro diversificazione economica e alimentare è da sempre una modalità per dare ordine e minimizzare il rischio dell'assenza di cibo, proprio a partire dalla diversificazione di risorse, tra cui le tante varietà di foglie che possono essere mobilitate.

Pur in forte cambiamento negli ultimi decenni per gli accelerati processi di urbanizzazione, le pratiche di mutualismo rimangono alla base dell'economia morale, come forme di gestione delle risorse, di scambio e di relazioni attraverso le foglie, ancor più importanti nel caso di cattiva pioggia e rischio di carestie, di cui ogni famiglia porta memoria lontana e recente. Da un lato abbiamo i crescenti problemi nutrizionali, le risorse ambientali depredate, la necessità contingente di soddisfare nuovi bisogni come sostenere le spese monetarie sempre più pressanti; dall'altro lato, questo mutamento promuove un dinamico meccanismo di innovazione dei sistemi regolatori collettivi e condivisi che storicamente hanno rafforzato i legami sociali, ridistribuito le risorse e hanno elaborato sistemi di mutualità sociale per aggiustare gli squilibri. La vita sociale della *mboga* e dell'universo dicotomico che si presenta nei villaggi attorno a Kongwa, mette in evidenza la precarietà, le dipendenze e le incertezze di antiche e nuove pratiche alimentari ma anche le risorse dei saperi e delle reti sociali di cui vivono le verdure a foglia.

I saperi del cibo, accompagnamento dell'*ugali*, sono anche necessariamente dei saperi della *masika* e delle sue nuove irregolarità e incertezze all'interno del processo di surriscaldamento globale: la diversificazione culturale e la valorizzazione di molteplici foglie sono da sempre forme di «resilienza ai cambiamenti climatici», dal momento che qui da sempre la *masika* è fonte di incertezza come di relativa abbondanza nei saperi della relazionalità ambientale.

Se il cibo e le foglie sono assimilate oggi all'interno della cosmologia di mercato e del capitale, questi non conferiscono una protezione e senso sociale di fronte all'incertezza crescente, tanto delle policy internazionali quanto dei cambiamenti atmosferici; allo stesso tempo, la cosmologia della *masika*, connessa a rituali della «fabbricazione della pioggia» ora quasi scomparsi, si riproduce nei saperi locali, nelle strategie per minimizzare i rischi, per investire nell'interdipendenza delle relazioni, sia sociali che attraverso le forme di cooperazione locale, nella connessione e interdipendenza con altri attori ambientali. Se alcune foglie selezionate sono state «riscoperte» dal policy making, così non lo sono i saperi, le strategie e le reti di relazioni che danno senso all'economia morale del cibo nell'Ugogo, veri strumenti di resilienza come risorse su cui investire. La *mboga* non accompagna e nutre solamente: è nutrimento delle reti sociali e dei saperi ambientali.

## Bibliografia

- Antoniotto, A. 1976. I Wagogo della Tanzania. Ricerca sul campo politico tradizionale. *Africa: rivista trimestrale di studi e documentazione dell'Istituto Italiano per l'Africa e l'Oriente*, 31, 3: 367-398.
- Beidelman T.O. 1971. *The Kaguru: A matrilineal people of East Africa*, New York: Holt Rinehart and Winston Inc.
- Bryceson, D. 2015. Reflections on the unravelling of the Tanzanian peasantry 1975-2015, in *Looking back, looking ahead: land, agriculture and society in East Africa*, a cura di M. Ståh & K. Havnevik, pp. 9-31. Uppsala: The North Africa Institute.
- Caplan, P. 2006. Is it real food? Who benefits from globalisation in Tanzania and India?. *Sociological Research Online*, 11, 4: 81-93.
- Daley, E. 2005. Land and Social Change in a Tanzanian Village 2: Kinyanambo in the 1990s. *Journal of Agrarian Change*, 4, 5: 526-572.
- Feirman, S. 1990. *Peasant Intellectuals: Anthropology and History in Tanzania*. Madison: University of Wisconsin Press.
- Herzfeld, M. 2006. *Antropologia, Pratica della teoria nella cultura e nella società*. Firenze: Seid Editore.
- Kabote, S.J. et al. 2012. Inter-annual Anomaly and Seasonal Variability of Rainfall and Temperature in Selected Semi-arid Areas of Tanzania. *Journal of Continuing Education and Extension*, 4, 2: 295-317.
- Jaffe, H. 1970. *Dal colonialismo al socialismo africano*. Milano: Jaka Book.
- Iliffe, J.A. 1990. *Modern History of Tanganyika*. Cambridge: Cambridge University Press
- Maddox, G.H. 1990. Mtunya: Famine in Central Tanzania, 1917-1920. *Journal of African History*, 31, 2: 181-198.

- Maddox, G.H. 2006. *Practicing history in Central Tanzania*. Portsmouth: Heinemann.
- Maghimbi, S., Sugimura K. & D. Mwamfupe 2016. *Endogenous development, moral economy and globalization in agro-pastoral communities in central Tanzania*, Dar es Salaam: University Press.
- Martinello, G. 2016. (In)sicurezza alimentare? Uno sguardo dall'Africa, in *Sviluppo rurale e povertà in Africa australe*, a cura di A. Pallotti, C. Tornimbeni & M. Zamponi, pp. 37-55. Soveria Mannelli: Rubettino Editore.
- Msuya, J. & K. Qeinberger 2004. *Indigenous vegetables in Tanzania: significance and prospect*. Arusha: The World Vegetable Center, 31.
- Nelson, V. & T. Stathers 2009. Resilience, power, culture, and climate: a case study from semi-arid Tanzania, and new research directions. *Gender and Development*, 17, 1: 81-94.
- Oestigaard, T. 2014. *Religion at Work in Globalised Traditions: Rainmaking, Witchcraft and Christianity in Tanzania*. Newcastle: Cambridge Scholar Publishing.
- Pallaver, K. 2009. A Recognized Currency in Beads. Glass Beads as Money in Nineteenth-century East Africa: The Central Caravan Road, in *Money in Africa*, a cura di C. Eagleton, H. Fuller & J. Perkins, pp. 20-29. London: The British Museum Press.
- Rigby, P. 1969. *Cattle and kinship among the Gogo*. New York: Cornell University Press.
- Sanders, T. 2014. The Making and Unmaking of Rains and Reigns, in *The Anthropology of Climate Change. An Historical Reader*, a cura di M.R. Dove, pp. 276-297. Oxford: Blackwell.
- Van Aken, M. 2020. *Campati per aria*. Milano: Eleuthera.
- Van Aken, M. 2012. *La diversità delle acque. Antropologia di un bene molto comune*. Lungavilla: Altravista.
- Yatsuka, H. 2015. Reconsidering the “indigenous peoples” in the African context from the perspective of current livelihood and its historical changes: the case of the Sandawe and the Hadza in Tanzania. *African Study Monographs*, 36, 1: 27-47.





# Il giardino dei sensi e i numeri del potere: biodiversità (plurali) fra resistenza e riscrittura

VALENTINA PEVERI

*The American University of Rome (AUR)*

## Riassunto

*Questo articolo mette a confronto quale aspetto e gusto assume la biodiversità nei luoghi in cui è coltivata, con tutti i sensi, nel quotidiano; e cosa, al contrario, la biodiversità comporta quando è osservata da lontano e inquadrata nelle politiche e nei piani di gestione a livello nazionale e sovranazionale. Inizio col delineare la vita altamente interconnessa di una pianta etiope (*Ensete ventricosum*) che per secoli è stata simbioticamente coltivata, e sensualmente apprezzata e consumata, in piccole unità famigliari-produttive; e in particolare, in orti-giardini multispecie che sono rimasti, per loro stessa natura, inosservati o non quantificabili. La fiorente vitalità di queste nicchie agroecologiche raramente ha catturato attenzione pubblica, ricerca o investimenti. In Etiopia i dettami della Rivoluzione Verde – che privilegiano la produttività sulla giustizia, e il calcolo su gusto ed esperienza – sempre più di frequente si sono tradotti in processi di cambiamento agrario e in linee guida nutrizionali a livello nazionale che favoriscono nuove modalità di produzione e consumo attraverso soluzioni tecnologiche. Mi concentro quindi sull'iniziativa più recente che il governo etiope ha intrapreso per "rinverdire" il paese: l'iniziativa Green Legacy, con la sua persistente retorica sul ripristino ecologico per ricostituire ciò che è andato perduto; e la parallela, eloquente negligenza di ciò che, lontano da campagne mediatiche altisonanti, è già straordinariamente verde e ancora vivo.*

**Parole chiave:** biodiversità, orti-giardini, sostenibilità multispecie, Green Legacy, Etiopia, *Ensete ventricosum*.

## The Garden of Senses and the Numbers of Power: Biodiversities Between Resistance and Rewriting

*In this article I compare and contrast what biodiversity looks and tastes like in places where it is cultivated through all senses in the everyday; and what, on the contrary, bio-*

*diversity comes to entail when it is observed in mediated viewing, and framed in policy and management plans at the national and supranational level. I start by outlining the highly interconnected life of an Ethiopian plant (*Ensete ventricosum*) that for centuries has been symbiotically grown, and sensuously appreciated and consumed on small farms; and particularly, in intercropped patches behind the house that have remained, by their very nature, unremarked or not countable at all. The thriving vitality of these agroecological niches has barely attracted public attention, research, or investment. Not coincidentally, in Ethiopia the dictates of the Green Revolution – which privilege productivity over justice, and calculation over taste and experience – have increasingly translated into processes of agrarian change and national nutritional guidelines that foster new modes of production and consumption through technological fixes. I will then focus on the most recent initiative that the government of Ethiopia has undertaken to (re)greening the country: the Green Legacy initiative, with its persistent rhetoric on restoration and planting to replenish what is lost; and the parallel, eloquent neglect of what, far from high-sounding pronouncements, is already strikingly green and still alive.*

**Keywords:** biodiversity, home gardens, multispecies sustainability, Green Legacy, Ethiopia, *Ensete ventricosum*.

## Introduzione

Gli anni di campo etnografico trascorsi nel sudovest dell'Etiopia<sup>1</sup> sono rimasti percettivamente vividi nel mio ricordo per la loro qualità fisica e sensoriale – anche e soprattutto durante la transizione pandemica e le sue necessarie sostituzioni di scambi caldi con interazioni fredde e mediate. A fare da sottotraccia ai ritmi del quotidiano, scanditi fra orti e cucine, riemerge ancora ora nel ricordo una poetica dello stare insieme (*togetherness*) e del divenire insieme (*becoming with*) fra specie, in una fitta rete di agenti umani e non umani (semi e piante, animali, organismi non visibili). Gli orti-giardini edibili (*edible home gardens*) oggetto della mia etnografia – orti per produttività, ma giardini per bellezza, raffinatezza e intreccio di specie –

<sup>1</sup> I dati contenuti in questo articolo si basano su ricerche condotte dal 2004 in zona Hadiyya, Etiopia sudoccidentale. Da allora ho effettuando visite di diversi mesi ogni anno fino al marzo 2015. Il lavoro ha richiesto una presenza quotidiana sul campo per lunghi periodi; così come interviste ad amministratori municipali, agenti di sviluppo e funzionari agricoli distrettuali. Tuttavia, i dati più ricchi sono stati co-creati attraverso mesi di convivenza e condivisione delle attività quotidiane con le famiglie della comunità di villaggio, in particolare con le donne nei loro ruoli di coltivatrici e cuoche. Ho considerato le emozioni e il linguaggio del corpo parte integrante della ricerca, in un intenzionale approccio sensoriale ed esperienziale al lavoro antropologico.

sono nicchie di biodiversità pulsante che tuttavia rimangono parzialmente illeggibili a chi le osservi dall'esterno con spirito di catalogazione.

La mia interazione con piante e persone negli orti-giardini dell'Etiopia ha assunto la forma di incontri affettivi e corporei. Ho condotto le mie ricerche in un paesaggio che trova la propria spina dorsale in una pianta perenne chiamata *enseste*. Chi si prende cura del sistema multispecie che la pianta genera considera questo paesaggio senziente e intelligente; e la pianta perenne come aente anima, carne e tratti di umanità. Dal punto di vista delle scienze sociali, tale pianta può essere descritta come istanza di una carismatica personalità vegetale (Peveri 2020; Lounela, Berglund & Kallinen 2019; van der Veen 2014). La crescente articolazione di una prospettiva multispecie, in contrapposizione a posizionamenti antropocentrici, ha favorito negli ultimi anni una comprensione dei concetti di casa, famiglia, specie, ecosistema e cosmologia in termini di convivenza, simbiosi ed empatia anziché di utilitarismo nella relazione che la specie umana intrattiene con le specie non umane (Haraway 2015; Kirksey & Helmreich 2010). La sensibilità multispecie riconosce la molteplicità dell'essere nel mondo; e agentività, voce, diritti e coscienza a foreste, animali, insetti, impollinatori, funghi, batteri e altri *soggetti* (ugualmente acculturati) che lo sguardo antropocentrico ha tradizionalmente declassato a *oggetti* umili e privi di emozioni. Tali "persone non-umane" rappresentano "more-than-human socialities". Le persone non-umane delle mie ricerche (nello specifico, di natura vegetale) sono emerse nel tempo con una immediatezza, dettaglio, e spessore quasi intimo che solo parzialmente la scrittura ha potuto tradurre; a testimonianza di quanto profondamente vibrante e legata allo specifico paesaggio sia la biodiversità di questi orti-giardini edibili. Al tempo stesso, tali forme di biodiversità resistono ad atti di nominazione, inventario, e cattura.

In questo articolo propongo una riflessione su differenti versioni di biodiversità che popolano lo scenario etiope dalla scala micro- a quella macroscopica. Quale è l'aspetto e il sapore/gusto della biodiversità nei luoghi in cui viene materialmente coltivata (sul terreno) e consumata (nel piatto)? Quali, al contrario, le forme che la biodiversità assume quando inquadrata nelle politiche e logiche istituzionali, e nei piani di gestione delle risorse naturali a livello nazionale e sovranazionale? Mentre le comunità locali coltivano nicchie di biodiversità senza utilizzare questo termine, ma evocandola in narrazioni che traboccano di quotidiana dimestichezza con la materialità delle piante (descritte in termini di profumo, tatto e gusto), ciò che al contrario informa le iniziative pubbliche è la cancellazione del

dato fisico/viscerale nel rapporto fra umano e piante, e una peculiare resa della biodiversità “in vitro”, a freddo, che non si mangia ma si contempla, confezionata e diffusa attraverso blog istituzionali e tweet entusiastici. Quest’ultima narrativa (e linea d’azione) rimane impermeabile a modi plurali e resilienti di “fare” biodiversità.

Questa discussione si innesta, a sua volta, sul dibattito a livello globale intorno alle politiche di conservazione e ripristino ecologico (cfr. Perfecto, Vandermeer & Wright 2009). La retorica che informa tali politiche si è intensificata negli ultimi anni e in particolare alla vigilia del *UN Decade on Ecosystem Restoration (2021-2030)*. Gli obiettivi e le strategie di tale agenda solo marginalmente integrano le dimensioni sociali e politiche nei piani di conservazione ecologica; né sono informati dalla consapevolezza storica dei contesti e degli attori locali, e dai significati che quegli stessi attori attribuiscono al paesaggio oggetto di “recupero”; ancor meno, attivamente contemplano l’inclusione di voci plurali, di valori e saperi situati (cfr. Aisher & Damodaran 2016). Il formato tipico attraverso il quale questi piani ambiziosi vengono diffusi è quello visivamente e numericamente accattivante di piantare un numero impressionante di alberi (così genericamente definiti) insieme ad altre forme rapide di rinverdimento.

Il ripristino avviene ognqualvolta le parti interessate avvertano e dividano la necessità di intervenire su un ecosistema che è stato degradato, danneggiato o distrutto; significativamente, i promotori a livello nazionale e internazionale di tali politiche verdi «act at a distance from the ecologies to be restored» (Elias, Joshi & Meinzen-Dick 2021: 7). È stato osservato inoltre che il ripristino ecologico «must be understood as a wise investment with demonstrable economic returns in both monetary and nonmonetary terms» (Alexander *et al.* 2016: 1); in altri termini, atti di riforestazione e rinverdimento vengono tipicamente perseguiti solo quando, insieme al potenziale ambientale, una logica economica può essere favorita. Questi progetti politici a livello globale non riconoscono l’interconnessione degli elementi ecologici e umani come parte di una storia planetaria condivisa; così facendo, postulati dell’economia neoclassica vengono replicati e persino rafforzati in relazione ad ambiente e conservazione della biodiversità (cfr. Büscher & Fletcher 2020). La natura (classificata come “capitale naturale” e in termini di “servizi ecosistemici” che è in grado di fornire all’uomo) emerge infatti come un’entità biofisica separata, da misurare e successivamente mercificare in nome della conservazione; oppure da neutralizzare quando già sull’orlo dell’estinzione irreversibile (Harrison 2017).

In ciò che segue verrà dato spazio alla narrazione dei poteri forti (delle politiche statali) rispetto alla mappatura, controllo, e conservazione delle risorse naturali in relazione al tema della biodiversità. A fare da contrappunto, la narrazione generata da comunità locali caratterizzate da un simbiotico e sensuale rapporto col mondo vegetale<sup>2</sup>, e per le quali la biodiversità è il risultato di pratiche quotidiane, forme di cura e conservazione non eclatanti e non mercificabili, e di una consapevolezza ecologica di lungo termine e profonda.

### Biodiversità Calda | *Ensete*: Il Giardino dei Sensi

L'*ensete* [*Ensete ventricosum* (Welw.) Cheesman] è una pianta perenne della famiglia Musaceae, nota anche come falso banano o pseudo-banano, che viene coltivata da migliaia d'anni negli altopiani meridionali dell'Etiopia (Brandt *et al.* 1997; Rahmato 1995). Da sempre, l'*ensete* è una pianta “orfana”, che ha cioè ricevuto scarsa attenzione a livello politico ed economico rispetto ai cereali e ad altre colture da reddito (Chivenge *et al.* 2015; Guinand & Lemessa 2001; Tsegaye & Struik 2002). Ciò è dovuto principalmente al fatto che la pianta genera e fa proliferare una rete fitta di interdipendenze ecologiche e sinergie con l'ambiente circostante, cioè un'ecologia estremamente complessa rispetto a quella (ipersempificata) dei sistemi monoculturali. In Etiopia, ampia e tentacolare è stata l'influenza dei *Millenium Development Goals* verso l'adozione di soluzioni scientifiche high-tech e altamente moderne in risposta alla crisi alimentare globale, compreso il perseguitamento della sicurezza alimentare attraverso piante ad applicazione universale – come il mais ibrido<sup>3</sup>. Tale allineamento

---

<sup>2</sup> Il termine “sensuale” viene qui utilizzato in riferimento alla cornice teorica e pratica della «tasteful ethnography» come articolata da P. Stoller in *The Taste of Ethnographic Things: The Senses in Anthropology* (1989) e *Sensuous Scholarship* (1997), laddove l'uso di descrizioni sensoriali e sensuali (con vividezza letteraria che si appunta su odori, sapori, e sulla consistenza/materialità della terra e del cibo) viene incoraggiato al fine di svelare i significati profondi del paesaggio agro-alimentare al di là dell'esperienza immediata del cucinare e del mangiare. La natura della conoscenza che si produce incorporando elementi sensoriali/sensuali nella ricerca e nella scrittura varia notevolmente da quella ottenuta per mezzo di osservazioni distaccate.

<sup>3</sup> In numerosi paesi in via di sviluppo forme estrattive di agricoltura hanno proliferato negli ultimi decenni grazie a progetti di sviluppo ispirati alla New Green Revolution, che hanno introdotto pacchetti produttivi ma costosi di varietà ad alto rendimento di semi, fertilizzanti, pesticidi ed erbicidi. Per un resoconto storico della “corn madness”

ha rinvigorito nelle autorità nazionali un senso di urgenza nel plasmare le diete dei cittadini promuovendo forme specifiche di produzione agro-alimentare e di partecipazione al mercato (Peveri 2021). In un paese in cui il rendimento produttivo è da sempre considerato il fattore più importante per l'agricoltura a livello nazionale, ogni forma di ricerca e valorizzazione delle piccole produzioni a livello locale, e in particolare degli orti-giardini domestici le cui virtù non sono facilmente scalabili o trasferibili, fatica a mettere radici. Il ciclo di vita e il ritmo stagionale delle piante perenni, come spiegherò a breve, sono infatti in netto contrasto con la visione di uno Stato che privilegia le coltivazioni a ciclo breve (annuale).

Dall'*ensete* si ricavano cibo ma anche fibre, foraggio per il bestiame, medicinali, e materiali da costruzione e da imballaggio. Le parti della pianta che vengono utilizzate per il consumo umano sono il finto tronco, che si allarga a terra, e il cormo sotterraneo che nel tempo accumula carboidrati. I piccoli contadini di questa parte d'Etiopia trapiantano gli esemplari di *ensete* più volte durante il loro ciclo di vita; la piena maturità viene raggiunta dopo quattro o dodici anni, a seconda della varietà e del clima. È necessario un procedimento elaborato per estrarre la polpa amidacea dallo pseudo tronco e dal cormo; diverse donne della comunità vengono reclutate da una famiglia e si uniscono per svolgere questo compito ad alto tasso di cooperazione, sforzo, e coinvolgimento emotivo oltre che fisico<sup>4</sup>. In considerazione del faticoso lavoro che le donne dedicano alla cura in giardino, e poi alla lavorazione, cottura e vendita dei suoi prodotti, l'*ensete* può a pieno titolo essere descritto come una pianta delle donne (MacEntee *et al.* 2013; Rahmato 1995). La polpa che le contadine estraggono dalla testa ai piedi della

---

che si è diffusa nel corso dei decenni sotto forma di ibridi, innescando diverse e talvolta drammatiche ondate di cambiamento agroecologico in Etiopia, cfr. J.C. McCann (2007: 190-191).

<sup>4</sup> Tali piccoli gruppi si basano su una divisione del lavoro per generazioni, laddove bambine e ragazze apprendono dalle donne adulte come maneggiare e trasformare le varie parti della pianta in cibo attraverso l'osservazione, le domande, e l'imitazione minuziosa dei gesti. I gruppi sono tipicamente formati da donne che mantengono legami di amicizia o parentela lungo una linea femminile. Le procedure di lavorazione sono controllate da un'anziana che si aggira sotto la tettoia formata da foglie di *ensete* per assicurarsi che ogni segmento sia svolto correttamente. Il gruppo di lavoro si sposta ogni giorno, in genere nell'arco di una settimana, per fornire a rotazione lo stesso contributo a ciascun nucleo familiare. Solitamente in ogni giardino vengono sradicate e lavorate da quindici a venti piante, il che garantisce a ogni famiglia una quantità di cibo sufficiente per il consumo di un anno.

pianta viene mescolata, avvolta con diversi strati di foglie di *ensete*, e riposta al sicuro dietro casa per maturare in fosse di fermentazione scavate a terra, con periodici rimescolamenti e reimpastamenti (cfr. Fujimoto 2011).

La polpa pesante e voluminosa dell'*ensete* fornisce una scorta sotterranea di calorie di lunga durata, ed è estremamente resistente alla siccità, ai parassiti e alle epidemie, che possono, al contrario, avere gravi effetti sulle aree a monocoltura. La capacità di conservare la polpa di *ensete* con perdite minime e per lunghi periodi di tempo, mesi o addirittura anni, ha fornito a queste comunità un meccanismo sottile per modulare il consumo durante le carenze di cibo. Sono ugualmente le donne che in seguito trasformeranno la polpa fermentata in una varietà di cibi, per il nutrimento sia fisico che spirituale delle proprie famiglie. Mangiare un pezzo di pane di *ensete* ha l'odore e il sapore della relazione che quella donna particolare ha

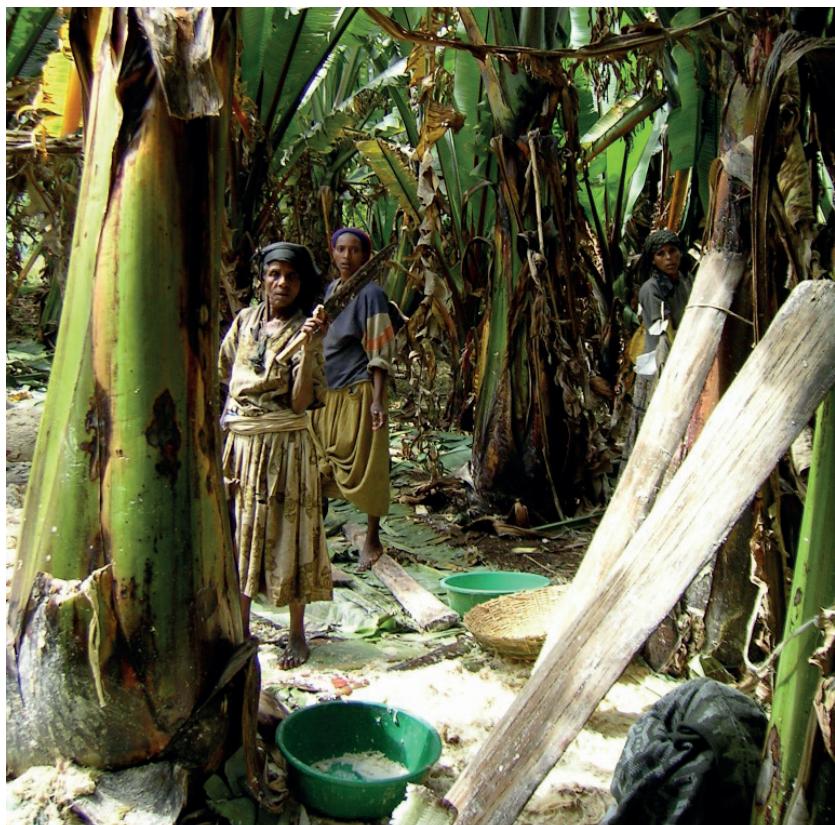


Fig. 1. Lavorazione dell'*ensete* (foto dell'autrice)

intrattenuto con quella particolare pianta di *ensete*; porta il marchio della biodiversità di quel particolare pezzo di terra; ed è impastato dalle relazioni sociali e affettive che le donne intrecciano a partire dal giardino dietro casa. Durante la mia ricerca in zona Hadiyya, le donne erano solite scherzare e vicendevolmente prendersi in giro rispetto ai meticolosi atti di cura dedicati all'*ensete*, sostenendo che la maggior parte di loro meglio ricordava l'età e il nome delle piante di *ensete* rispetto a quella dei propri figli.

Il ruolo dell'*ensete* in termini agronomici, nutrizionali ed ecologici non può essere pienamente colto se non lo si intende come fulcro (perenne) del sistema cui olisticamente appartiene: l'orto-giardino domestico. L'*ensete* dimora in piccoli ma altamente popolati appezzamenti a ridosso dell'unità domestico-produttiva. Non può essere letto separatamente da tali intrecci multiculturale e multispecie, e in effetti ha bisogno di molteplicità per svolgere un ruolo critico sia a terra che in cucina. Prolifera proprio perché appartiene a un sistema complesso le cui componenti (cioè una miscela di piante perenni, colture annuali, e animali) tutte contribuiscono a mitigare alcune delle sue debolezze intrinseche – tra cui basso contenuto di vitamine e proteine, avvizzimento batterico, raccolta continua, e fame di letame per una crescita vigorosa (cfr. Jacobsen *et al.* 2018). Le comunità che coltivano *ensete* hanno tradizionalmente sviluppato forme di agricoltura integrata che combinano con ingegnosità varie attività di sostentamento.

L'*ensete* è dunque coltivato in consociazione ad altre colture per fornire cibi nutrizionalmente diversi e gustosi durante tutto l'anno; si raccolgono cibi selvatici; ed erbe aromatiche e verdure entrano in combinazione/rotazione coi cereali. I contadini si destreggiano fra colture multiple, costantemente variano la configurazione degli appezzamenti in sintonia con le condizioni del terreno, e fanno fronte ai danni creati da eventuali agenti patogeni. Gli orti-giardini hanno composizione variabile per poter incorporare nuove specie vegetali. Soprattutto nell'orto-giardino di casa, l'atto di coltivazione diventa un gesto creativo che richiede improvvisazione e innovazione costanti. Tale sistema, inoltre, integra la componente del bestiame, e della disponibilità di letame, come fattore-chiave per la fertilità del suolo e quindi della vitalità dell'*ensete*. All'interno di questa intricata rete di specie, in un microambiente simile a una foresta, l'*ensete* agisce come una sorta di “nurse crop” che accoglie e protegge i membri della famiglia – siano essi esseri umani, animali o vegetali (Board on Science and Technology *et al.* 1996: 179). Da molti punti di vista il giardino di *ensete* può essere considerato come una foresta artificiale, co-creata dal lavoro umano (femminile), che funziona a ciclo chiuso di nutrienti.



Fig. 2. L'orto-giardino domestico (foto dell'autrice)

Nell'Etiopia sudoccidentale la coltivazione dell'*ensete* in questi orti-giardini rappresenta un esempio consolidato di sistema ecologico che prospera sulla diversità, sull'integrazione di specie “compagne” e su complesse conoscenze tradizionali. Secondo le stime disponibili, circa il 20% della popolazione etiope, oltre 20 milioni di persone, dipende dall'*ensete* sia come alimento base che come coltura di riserva in caso di scarsità stagionale o estrema di cibo (Borrell *et al.* 2019; Negash & Niehof 2004). Inoltre, i giardini-orti domestici in genere non sono un sistema di produzione minore in cui coltivare solo frutta e verdura a complemento delle colture di base che dominano i campi aperti e di grandi dimensioni<sup>5</sup>. Al

<sup>5</sup> Presso le comunità che coltivano *ensete*, le unità produttive sono generalmente divise in orti e campi (cfr. Abebe 2005; Peveri 2020). I cereali, come qualsiasi coltivazione da reddito, si identificano fortemente con gli uomini. Il campo aperto (*field*) è il settore

contrario, sono il principale sistema di sostentamento in cui tutte le forme colturali – cioè di base, da reddito e supplementari – crescono insieme. Gli orti-giardini sono un tratto costante della piccola agricoltura dove gli appezzamenti non raggiungono l'ettaro; e vengono gestiti principalmente tramite lavoro familiare (tipicamente da donne) con un uso minimo o nullo di prodotti chimici e macchinari. La loro composizione varia da zona a zona; tuttavia, la struttura di base sempre si concretizza in una combinazione di piante, con le perenni come componenti stabili del sistema. Nell'Etiopia meridionale sono *enseste* e caffè (entrambe specie autoctone con un ciclo di vita rispettivamente di 8-12 e 24-30 anni) a fungere da spina dorsale di queste ingegnose forme di agricoltura (cfr. Abebe 2005; Kippie Kanshie 2002; Melisse *et al.* 2018; Peveri 2020).

Sono le piante perenni che, nell'intreccio, mantengono sani e durevoli questi complessi sistemi. La componente perenne funge da perno di questi minuscoli mosaici, altrimenti definiti come «a patchwork of forest fragments in a matrix of agriculture» (Perfecto, Vandermeer & Wright 2009: 4). In queste coltivazioni a mosaico, i contadini intenzionalmente evitano di fare esclusivo affidamento sulle colture annuali per il consumo immediato, e al contrario investono sulla cura e conservazione delle piante perenni (*enseste*, caffè, alberi da frutto) per garantire integrità e stabilità all'intero sistema. Le piante perenni infatti occupano e nutrono il terreno per periodi più lunghi. Ogni volta che sono inserite nell'intreccio, le perenni sono amate per la bellezza e diversità di specie che contribuiscono a porre in essere, per il loro ruolo nel prevenire l'accumulo di parassiti, e per il riparo che forniscono alla fauna selvatica (Altieri 2004: 37-38; cfr. Batello *et al.* 2014). Le piante longeve impongono i propri ritmi agli esseri umani: durano, richiedono tempo per restituire alla terra ciò che hanno ricevuto, e richiedono a chi se ne prende cura pianificazione, investimenti, e know-how a lungo termine. La realtà della coltivazione di piante perenni è

---

dell'unità agricola in cui i piccoli contadini corrono il rischio di sperimentare nuove varietà ad alto rendimento, nel tentativo di migliorare la propria posizione socio-economica, producendo, almeno in parte, per il mercato. Tuttavia, una piccola unità agricola può correre rischi in questo settore solo se un altro settore (l'orto-giardino, *home garden*) garantisce la sopravvivenza dell'intero organismo. L'unità familiare si divide dunque fra un settore in cui vengono assunti rischi ed è leggibile allo Stato, e un settore che monitora e garantisce la sussistenza rimanendo non leggibile. Il tema cardine della “leggibilità” si riferisce qui all'argomento classico sviluppato da J.C. Scott in *Seeing Like a State* (1998).

regolata dai cicli di vita, dai bisogni e dalle idiosincrasie delle piante stesse. In un certo senso, le piante perenni edibili legano a sé i contadini, implicano da parte loro un impegno intenso e di lunga durata, in questo modo e progressivamente modellando forme specifiche di materialità e socialità. All'interno dell'unità familiare, l'orticoltura articola un ritmo che integra quello dell'agricoltura; ma è un ritmo che scorre più lento e in maggiore profondità, fatto di gesti piccoli ma frequenti, e di stretta famigliarità fra gli elementi vegetali e quelli umani (van der Veen 2014: 804-805).

Le contadine e i contadini con cui ho lavorato pensano a ciascun esemplare di *ensete* come dotato di particolare aspetto fisico, sensibilità, carisma e gusto; nei termini di un'epifania di bellezza e prosperità; e sono profondamente convinti che la pianta possa provare dolore. La sua coltivazione richiede continui atti di cura che lasciano tracce nei corpi delle sue custodi (donne) e nell'intera fabbrica socio-ecologica. Sfumature di colore e personalità rilevate quando la pianta siede nell'orto si riflettono nelle sfumature di consistenza e sapore quando il materiale amidaceo raggiunge la tavola. I cibi ricavati dall'*ensete* sono biodiversità che si coltiva, si mira a preservare, e si mangia; una biodiversità carica di valori socio-culturali e affettivi.



Fig. 3. Piatto a base di *ensete* (foto dell'autrice)

Il caso dell'*enseste* – una pianta semi nascosta, per metà in bella vista e per l'altra letteralmente sepolta nel giardino di casa – è un intrigante punto di ingresso nel dilemma di come la biodiversità sensorialmente sperimentata possa (o non possa) venire a patti con le riscritture che della biodiversità vengono proposte nel contesto politico-istituzionale etiope, in cui si mira a ridurre queste complesse entità a oggetti di facile identificazione e misurazione. In Etiopia, le politiche agricole e di conservazione convenzionali non si sono mai aperte a un riconoscimento e apprezzamento delle policoture perenni, tuttora fiorenti ma sempre più a rischio di scomparsa. Tali sistemi multispecie solo in tempi relativamente recenti sono diventati oggetto di ricerca, ma non di uguale attenzione politica e investimenti pubblici (cfr. Borrell *et al.* 2019)<sup>6</sup>, principalmente a causa della loro intrinseca complessità socio-ecologica; infatti, «agroforestry is a complicated and knowledge intensive technology ill-suited to pre-fabricated farm-based packages» (Jerneck & Olsson 2013: 116).

Il giardino biodiverso dell'*enseste* non rientra infatti nel modello monoculturale ed ipersemplificato dei paradigmi di sviluppo agricolo (Nair 2017: 4). La materia lavorata dell'*enseste* può essere conservata in fossa dai cinque ai dieci anni, e, una volta matura, utilizzata in qualsiasi momento dalla famiglia. Per natura, l'*enseste* non si può leggere né contare. Nessuna formula numerica può essere applicata alla pianta per stimarne la produttività e livellare le fluttuazioni della sua resa (Peveri 2020: 184-186). Non è un caso che in Etiopia i tradizionali sistemi policulturali, di cui le piante perenni edibili sono una componente vitale, vengano rapidamente sostituiti da mais ibrido e altre forme di monocoltura (come tè, pepe ed eucalipto). Più in generale, nella visione ecologica capitalista, «the denial of complexity is the common denominator to every sacrifice zone. Arranging nature in the interests of capital requires a mass simplification: the reduction of all life into the categories of resource or waste» (Farrier 2019:

<sup>6</sup> Nonostante tali sistemi abbiano assicurato sostentamento «to millions of farmers, and prosperity to some, around the world for centuries»; e nonostante abbiano a tratti affascinato scienziati e ricercatori sociali; «however, the extent of scientific studies on these systems has been disproportionately lower than what their economic value, ecological benefits, or sociocultural importance would warrant» (Nair 2001: 240). Un'analisi delle intricate relazioni che si svolgono in un “semplice” orto domestico si sono intensificate negli ultimi vent'anni, con studiosi dello sviluppo, etnobotanici ed ecologisti che indicano sempre più questi spazi come siti importanti per il mantenimento della biodiversità vegetale e alternativamente come «repositories», «sanctuaries», o «medicine cabinets» (Eyzaguirre & Linares 2004; Kumar & Nair 2006).

52; cfr. Sheridan 2016). Tale approccio neoliberista alle risorse naturali rappresenta una potente chiave di lettura per contestualizzare la persistente predilizione istituzionale dell'Etiopia per forme semplificate di ecologia.

È tenendo a mente questa complessità scarsamente disciplinabile – qui incarnata dal sempreverde *enseste* e dalla vegetazione rigogliosa e intricata, simile a quella di un orto botanico, che caratterizza le terre dove viene coltivato – che ora ci sposteremo dal terreno al livello alto/istituzionale delle linee guida, e delle campagne e iniziative di rinverdimento e recupero ecologico.

### Biodiversità Fredda | The *Green Legacy* Initiative

Il 29 giugno 2020 un popolare cantante Oromo, Hachalu Hundessa, fu ucciso alla periferia di Addis Abeba. Seguì un'esplosione di scontri e disordini fra fazioni, sia nella capitale che nella regione di Oromia, che causarono circa 160 vittime solo all'inizio dell'escalation di violenza. La reazione a catena fu innescata da una serie di fattori che questo articolo non può discutere in dettaglio; secondo commentatori autorevoli, il principale risiedeva nelle profonde radici storiche del nazionalismo Oromo e nel malcontento di questo gruppo per le politiche del primo ministro Abiy Ahmed Ali<sup>7</sup>. L'evento fu registrato come il peggior attacco di protesta da quando il Primo Ministro salì al potere nell'aprile 2018, e fu inteso come infiammato revival di una politica dell'identità etnica. Il giorno dopo l'assassinio, il governo impose il coprifuoco e la chiusura di Internet per disinnescare (o almeno così fu affermato) le crescenti faziosità e violenze su base etnica in una situazione politica già compromessa; lo shutdown durò tre settimane e numerosi leader dell'opposizione vennero nel frattempo arrestati. Alcuni critici interpretarono la muscolare risposta dello Stato come il riflesso di un consolidamento del potere attraverso la legge e l'ordine già in atto da tempo, e perseguito dal governo per sedare la rinascita di etnonazionalismi contrastanti e divisivi. In un clima politico polarizzato ed emotivamente carico, le forme di mobilitazione attorno all'ideale di uno Stato forte e centralizzato iniziarono ad essere alimentate ad arte e con sistematicità, nell'opinione pubblica e attraverso i vari media. Tali appelli all'unità nazionale inclusivo chiamate ai cittadini perché sostenessero il mega-progetto

<sup>7</sup> Gli Oromo sono il gruppo etnico più numeroso in Etiopia, rappresentato da circa 40 milioni di abitanti, e la più internamente diversificata delle nazioni e nazionalità dell'Etiopia. Parte della narrativa Oromo è che tale peso demografico non si sia mai tradotto in potere politico ed economico, e che la storia del gruppo sia da secoli caratterizzata da emarginazione e sfruttamento da parte delle élite dominanti.

della *Grand Ethiopian Renaissance Dam* (GERD) attraverso lo slogan e hashtag #ItsMyDam; ma anche la crescita frenetica di costosi ammodernamenti infrastrutturali nella capitale – come il controverso *Unity Park*, un’attrazione turistica di nuova apertura nel cuore di Addis Abeba, costruita al costo di 170 milioni di dollari (pagati dagli Emirati Arabi Uniti, uno stretto alleato del paese)<sup>8</sup>. Lo *Unity Park* ospita anche un giardino botanico.

Ciò che più colpì la mia immaginazione nell’osservare la convergenza di queste tendenze politiche verso grandiosità e realizzazione di imperativi nazionali, è che in quei momenti di effervesienza l’account Twitter ufficiale del Primo Ministro<sup>9</sup> non cinguettava della diga, né del rinascimento infrastrutturale della capitale, ma dell’atto (apparentemente banale) di piantare alberi. Nei giorni immediatamente precedenti la morte di Hachalu Hundessa, le fotografie di ministri federali e statali inginocchiati a scavare



Fig. 4. Dall’account Twitter del Primo Ministro

<sup>8</sup> Il significato di unità e coesione racchiuso nel parco è reso evidente dalla sua posizione: il Grand Palace, un complesso di edifici e giardini che è stato sede di Stato per più di un secolo. Il palazzo fu inizialmente costruito nel 1887 come parte della fondazione di Addis Abeba dall’allora imperatore Menelik II e da sua moglie l’imperatrice Taitu.

<sup>9</sup> <<https://twitter.com/AbiyAhmedAli>>, [23/05/2022]

e interrare piantine popolavano il racconto di Abiy Ahmed. Seguirono incoraggiamenti, rivolti soprattutto ai giovani, a lasciare un «green mark» impegnandosi volontariamente al servizio delle proprie comunità; oltre a un appello speciale a tutti i creativi, registi, grafici, fotografi, narratori e fumettisti etiopi per inviare video che celebrassero la #PMGreenLegacyChallenge e che fossero in grado di «inspire and motivate communities to plant their print this year». Dopo le tre settimane di totale arresto dei social media a seguito degli scontri, l'attività quotidiana di tweeting riprese. In uno dei tweet il Primo Ministro, in divisa militare estiva, viene catturato in posa nell'atto di spalare; la didascalia recita: «What we aim to achieve, we can deliver on together. Plant peace. Plant a lasting legacy!».

Lo schema ecologico del «greening Ethiopia one seedling at a time»<sup>10</sup> attraverso il *National Green Development Programme* venne lanciato nel maggio 2019 come parte della *Bonn Challenge*<sup>11</sup>, con l'ambizioso impegno di piantare quattro miliardi di alberi in tutta la nazione e ripristinare 15 milioni di ettari di foreste e paesaggi degradati entro il 2030 (a un ritmo di 40 alberi per persona). Nelle parole ufficiali dei promotori, l'iniziativa di rimboschimento ha lo scopo di mitigare gli effetti del rapido cambiamento climatico (tra cui inondazioni, siccità e insicurezza alimentare), combattere il degrado ambientale, e trasformare l'Etiopia in un paese a reddito medio e a emissioni zero entro il 2025. L'iniziativa, che fin dagli esordi è stata entusiasticamente accolta dalle agenzie internazionali, ruota retoricamente su numeri la cui affidabilità rimane incerta. Il 29 luglio 2019 il Ministro etiope dell'Innovazione e della Tecnologia è stato citato mentre affermava che più di 353 milioni di alberi erano stati piantati in 12 ore, battendo il record mondiale detenuto dall'India dal 2017 per il maggior numero di alberi piantati in un giorno e che si attestava a 50 milioni di alberi<sup>12</sup>. L'Etiopia è attualmente considerata a livello internazionale un paese modello dal punto di vista dell'impegno ecologico.

---

<sup>10</sup> <<https://www.ethioembassy.org.uk/greening-ethiopia-one-seedling-at-a-time/>>, [23/05/2022]

<sup>11</sup> La *Bonn challenge* è un accordo internazionale lanciato nel 2011 dal governo tedesco e dalla International Union for Conservation of Nature (IUCN) con l'obiettivo di rinverdire la superficie terrestre del pianeta con l'innesto di 1,35 milioni di miglia quadrate di foreste (un'area leggermente più grande dell'India). Ha ricevuto ampia adesione da paesi di tutto il mondo, ma le strategie proposte non sono sempre supportate da dati certi e le misure del suo successo sono ancora in fase di definizione.

<sup>12</sup> <<https://www.unenvironment.org/news-and-stories/story/spotlight-ethiopias-tree-planting-programme>>, [23/05/2022]



Fig. 5. Materiali divulgativi della *Green Legacy* Campaign

Tuttavia, solo informazioni sparse sono disponibili sulla sopravvivenza a lungo termine delle piantine dopo ogni pubblica performance; né sono disponibili dati su quali siano effettivamente queste piantine ecosostenibili. Inoltre, sulle piattaforme ufficiali (dai mass-media tradizionali al web e ai social network) non viene fatta alcuna menzione esplicita dell'agroforestazione (che è effettivamente praticata a livello locale) o di altre forme di agricoltura che tradizionalmente promuovono biodiversità. Negli spazi di produzione e divulgazione dell'informazione promossa dagli apparati di potere si afferma solo che gli alberi appena piantati dovrebbero coprire milioni di ettari di terreno con foreste. Ma quali tipi di foreste intende creare il governo etiope? Per quanto paradossale possa sembrare, la nozione di quali specie dovrebbero essere utilizzate per il ripristino ecologico ha ricevuto finora poca attenzione, e attualmente mancano dati al riguardo. Nell'incertezza di ciò che viene piantato, non si può escludere che gran parte di questo rinverdimento possa consistere di vaste piantagioni monoculturali. Una valutazione pubblicata sulla rivista *Nature*, e che mette a confronto queste operazioni su larga scala in diversi paesi, mostra che il 45 per cento delle "nuove foreste" che i governi si impegnano a creare sono rappresentate in effetti da piantagioni di alberi a crescita rapida, destinate a produrre legname da monocoltura e polpa di cellulosa<sup>13</sup>.

Sia nella letteratura scientifica che sulla stampa a larga diffusione, le posizioni critiche si sono moltiplicate rispetto a iniziative verdi di questo

<sup>13</sup> <<https://www.nature.com/articles/d41586-019-01026-8>>, [23/05/2022]

tipo che sono in aumento in Etiopia come in molti altri paesi (sia del Global North che del Global South), e che alcuni ecologisti considerano nient'altro che «a fairy tale», o tutt'al più fuorvianti<sup>14</sup>. La principale contro-argomentazione è che piantare alberi indiscriminatamente può creare, anziché risolvere, problemi ambientali, inclusa la minaccia che essi rappresenterebbero per alcuni fragili ecosistemi già esistenti nei contesti di intervento. Un articolo online su *Quartz Africa* sostiene che, «for the initiative to work, trees planted in the country's different ecological environments need to be tailor made for their location. If the right trees are not planted in the environments for which they are a fit, the 'Green Legacy' might be doing more harm than good»<sup>15</sup>. Ciò è particolarmente vero in paese come l'Etiopia ad altissima variabilità topografica, che va dalle profondità della Rift Valley (a 126 metri sotto il livello del mare) alle altitudini degli altipiani (fino a 4,620 metri). Non tutti gli ecosistemi in questo spettro beneficerebbero di una copertura arborea più fitta; nei biombi erbosi delle zone tropicali piantare alberi costringerebbe numerose specie vegetali e animali a spostarsi alla ricerca di luoghi aperti e soleggiati, e quindi contribuirebbe a una perdita piuttosto che a un aumento di biodiversità. Tali progetti falliscono perché vengono scelti alberi sbagliati, perché solo un numero ristretto di specie viene utilizzato nella riforestazione, o perché la maggior parte di essi non è pensata in chiave ecosistemica e non viene gestita a lungo termine. Mentre unità e uniformità sono coltivate a livello politico con l'obiettivo di raggiungere la riconciliazione nazionale, lo stesso non si applica con la medesima agilità all'ambito ecologico per cui non esiste una *governance* universalmente valida, né politiche globali centralizzate, che possano rispondere in modo efficace e sostenibile alla necessità di preservare o incrementare la biodiversità.

Un approccio freddo, quasi ingegneristico, alla progettazione e al ripristino ecologico, basato su una politica strategica di controllo dello spazio, non è nuovo nella storia etiope. In passato, a varie riprese, altri piani di riforestazione sono stati sviluppati attraverso l'introduzione di specie non autoctone poi rivelatesi dannose dal punto di vista ambientale. È il caso dell'eucalipto, che cresce rapidamente ed è incapace di riciclare l'acqua

---

<sup>14</sup> <<https://e360.yale.edu/features/why-green-pledges-will-not-create-the-natural-forests-we-need>>, [23/05/2022]

<sup>15</sup> <<https://qz.com/africa/1679528/ethiopias-tree-planting-might-not-help-its-climate-change-battle/>>, [23/05/2022]

piovana o di catturare anidride carbonica, e che si è dimostrato distruttivo sul lungo termine causando acidità del suolo e distruggendo la copertura dei terreni limitrofi (cfr. Lemenih & Kassa 2014). Un attento monitoraggio dell'impatto fallimentare dei passati programmi di riforestazione non è stato condotto, e le attuali politiche di rinverdimento continuano a svolgersi in modo altisonante e in nome di un trapianto intensivo per raggiungere una quota nazionale. È in questa prospettiva socio-ecologica e al tempo stesso squisitamente politica che va letta l'attività di tweeting e di comunicazione di massa intorno all'iniziativa *Green Legacy*.

Il tentativo alla base della campagna etiope è di ricreare “foreste naturali”. Tuttavia, foreste e agroforeste già esistono, seppur sempre più minacciate e infragilitate da politiche agricole di Stato che le hanno storicamente trascurate. Un rapporto pubblicato di recente da una coalizione di gruppi della società civile tedesca e africana, che sottolinea i fallimenti della *Alliance for a Green Revolution in Africa* (AGRA) e i modelli di agricoltura che sostiene, evidenzia quanto contraddittori siano gli approcci delle istituzioni etiopi alle risorse naturali<sup>16</sup>. Mentre alcune pratiche agroecologiche sono state effettivamente integrate a livello di policy, contemporaneamente il paese è stato oggetto di un'espansione aggressiva (e spesso coercitiva) guidata dallo Stato di fertilizzanti artificiali e semi ibridi; ha visto la proliferazione di varietà di grano migliorate, con vita breve e vulnerabili alla malattia della ruggine e ad altri patogeni; ma soprattutto, si è recentemente aperto alle colture geneticamente modificate<sup>17</sup>. La fiducia riposta dalle agenzie agricole governative nelle soluzioni tecnico-scientifiche può spiegare, almeno in parte, il senso di paternalismo mostrato dalle istituzioni verso forme di piccola agricoltura; e, più nello specifico, verso pratiche agroforestali (fra cui gli orti-giardini domestici) che non richiedono l'uso di moderne tecnologie, ma piuttosto una gestione ottimale delle risorse disponibili a livello locale e una raffinata conoscenza dei processi e dei cicli naturali.

---

<sup>16</sup> <<https://www.rosalux.de/en/publication/id/42635/false-promises-the-alliance-for-a-green-revolution-in-africa-agra>>. Si veda anche: <https://www.ethiopia-insight.com/2020/06/03/gmo-debate-is-democratic-test-for-liberalizing-ethiopia/>, [23/05/2022]

<sup>17</sup> <<https://www.ethiopia-insight.com/2020/06/03/gmo-debate-is-democratic-test-for-liberalizing-ethiopia/>>, [23/05/2022]. Si veda anche la Action Agenda for a New Food and Land Use Economy in Ethiopia: <[https://www.foodandlandusecoalition.org/wp-content/uploads/2019/08/FOLU-Action-Agenda-Ethiopia\\_WEB.pdf](https://www.foodandlandusecoalition.org/wp-content/uploads/2019/08/FOLU-Action-Agenda-Ethiopia_WEB.pdf)>, [23/05/2022]

Secondo il suddetto rapporto, i sistemi agroforestali non sono in grado di offrire gli stessi benefici ecologici che offrono le foreste naturali; tuttavia, essi contengono in genere sei volte in più di carbonio rispetto alle piantagioni monoculturali; inoltre, nelle aree densamente popolate, l'agroforestazione fornisce cibo e un'ampia varietà di altri beni oltre che una generale resilienza ecologica ed economica a lungo termine<sup>18</sup>. Come sottolineato da Perfecto, Vandermeer e Wright, «agro-ecosystems are important components of the natural world, intricate to biodiversity conservation. Consequently, their thoughtful management should be part of both a rational production system and a worldwide plan for biodiversity conservation» (2009: 3). In letteratura, crescono le evidenze secondo cui, «in most cases, some form of multispecies, or at least genetically diverse, plantings is needed to restore ecosystem function» (Alexander *et al.* 2016: 3). Eppure, nonostante venga riconosciuto il potenziale socio-ecologico di questi paesaggi a mosaico dove le foreste naturali si intrecciano organicamente alle zone coltivate, nel discorso intorno alla *Green Legacy* essi non compaiono; né si mostra interesse a studiare il ruolo delle specie autoctone, la loro durabilità e robustezza. Piantare alberi è certamente un atto di alto valore simbolico che facilmente genera consenso. Tuttavia, mantenere una



Fig. 6. Dall'account Twitter del Primo Ministro

<sup>18</sup> <<https://www.nature.com/articles/d41586-018-06031-x>>, [23/05/2022]

ricchezza di (e interconnessione fra) specie è la vera sfida per rispondere alla domanda pressante posta da Elias, Joshi e Meinzen-Dick (2021): «restoration of what, by whom, and for whom?».

L'agenda globale di riforestazione prende forma sullo sfondo di modelli economici predominanti che favoriscono guadagni a breve termine rispetto alla sostenibilità a lungo termine. Crescente preoccupazione è stata espressa da più parti su come tale agenda possa in effetti diventare una “copertura verde” per giustificare ulteriori assalti all'ecosistema (Alexander *et al.* 2016: 2; Igoe & Brockington 2016). Alcuni studiosi invitano a un costante stato di vigilanza rispetto alle forme insidiose di ciò che definiscono «the rampant expansion of “bourgeois environmentalism”» (Elias, Joshi & Meinzen-Dick 2021: 10). Uno dei miti propagati nel discorso globale intorno alla conservazione ecologica è l'esistenza di “comunità naturali” da ripristinare; di forme di natura “intatta” che i benefattori ambientali affermano di dover delimitare, fortificare, o musealizzare. In effetti, gran parte del lavoro di conservazione ruota attorno all'assunto che tali frammenti isolati e sparsi di vegetazione naturale (erroneamente pensata come incontaminata) debbano essere protetti, mentre si ignora che essi sono parte di una matrice più complessa (per lo più agricola), e che esistono proprio in virtù di una miriade di connessioni con l'attività umana sul paesaggio (Perfecto, Vandermeer & Wright 2009: 7-8; Angus 2017: 125-130).

Il quadro di ripristino ecologico implementato nella *Green Legacy*, per quanto coinvolgente in termini mediatici, rimane sordo e cieco alla complessità strutturale dei sistemi multispecie. L'iniziativa non contempla la riabilitazione dei sistemi agroforestali tradizionali, cioè di «practices that are sustainable in outcome, but don't seek or claim to be, and that happen apart from, sometimes in spite of, the economic sphere» (Smith & Jehlička 2013: 32). Come nel caso del giardino edibile dell'*ense*, il potere riscrive il discorso sulla biodiversità trascurando ciò che per le comunità locali significa “stare con” la natura e fare biodiversità; secondo un essere nel mondo in cui «there is not a fulfilment of environmental obligations, an attempt to achieve 'resilience', or a response to limits, but the daily practice of a satisfying life» (Smith & Jehlička 2013: 34).

Il rischio insito nell'ambientalismo neoliberista, in particolare nel disseminare specie arboree a crescita rapida per raggiungere standard di “quick greenery”, è la potenziale erosione di paesaggi che esistono al di fuori dei grandi schemi che mirano alla conservazione e/o mercificazione della natura. C'è una *Green Legacy* che da secoli prospera in piccoli spazi che non

entrano nelle campagne istituzionali; spazi femminili e delicati per natura; paesaggi in cui forme di conservazione non spettacolare sono da sempre la norma per garantire benessere economico, umano e multispecie. Questo lavoro a basso profilo sulla conservazione della biodiversità – attraverso il mantenimento e la condivisione fra generazioni e famiglie di strumenti, semi, abilità e cibi – può essere considerato una versione di «actually existing sustainabilities»; cioè di «what appear to be longstanding sustainable practices that the practitioners themselves, and the research and policy community, have not recognised or valorised in those terms» (Smith & Jehlička 2013: 5). Il concetto di “quiet sustainability” coniato dagli autori sull’argomento poco studiato dell’autoapprovvigionamento alimentare nell’Europa centrale e orientale post-socialista mira a catturare il punto cieco della sostenibilità; cioè quelle forme praticate a livello di famiglia e attraverso reti informali che raramente figurano come rilevanti in programmi formali di pianificazione o ricerca. Attraverso questo concetto, si coglie il valore di orti-giardini resilienti non solo per la sussistenza, ma anche per il piacere del gusto e per la commensalità.



Fig. 7. Dall’account Twitter del Primo Ministro

Erosioni e cancellazioni del dato locale/viscerale, così come della dimensione di genere, diventano evidenti quando si esaminano i materiali visivi della campagna *Green Legacy*. Un soggetto maschile, in elegante giacca e cravatta o in stile militare, sta piantando alberi; le poche donne ritratte hanno l'aspetto di dipendenti pubbliche, non di contadine. Lo sforzo per promuovere pluralismo, inclusività e diversità è diretto a rendere le molte anime di una classe media urbana. Divisioni di genere e di classe sono riflesse nella piantumazione di alberi per il pubblico internazionale. Quello che viene privilegiato non è la piccola scala, né il corpo umano di chi vive in stretto contatto con le piante e si relaziona al paesaggio come se a quel paesaggio con tutti i sensi appartenesse.

E quindi, di nuovo: ripristino ecologico di cosa, da parte di chi, a vantaggio di chi e per quanto a lungo?



Fig. 8. Materiali divulgativi della *Green Legacy* Campaign

## Conclusione

L'ensete e le specie a questa pianta interconnesse vengono coltivate, apprezzate e consumate in modo sensuale dai piccoli contadini in vitali nicchie agroecologiche, in forme che possono essere definite come «ethics-in-place» (cfr. Alaimo 2016: 30). Gli orti-giardini domestici sono luoghi di sperimentazione in cui viene preservata diversità bioculturale. Si tratta di un lavoro sulla biodiversità silenzioso ma pieno di scopo, di conoscenze e di volontà, che corre parallelo alla logica livellante di un solo mercato e una sola ecologia; di un lavoro di cooperazione fra umani e non umani che vuole imitare la complessità della natura e che non si allinea all'unità/uniformità imposta politicamente. La natura illeggibile e parzialmente in-governabile dei paesaggi a mosaico, nel segno della multifunzionalità, rappresenta una sfida ai tentativi della modernità agro-industriale di forzare

la realtà in modelli quantitativi, e una forma di resistenza a un approccio numerico ai paesaggi e alle piante. Non a caso, non c'è traccia dell'intricato eccesso vegetale rappresentato dagli orti-giardini edibili o altre forme agro-forestali nel discorso istituzionale della *Green Legacy*, dove il senso della natura si esaurisce in standard ecologici da raggiungere e miliardi di alberi da piantare.

In Etiopia i dettami della *New Green Revolution* – che privilegiano la produttività sulla sovranità alimentare, e il calcolo sul gusto e l'esperienza – si sono sempre più tradotti in processi di drammatico cambiamento agrario e in linee-guida nutrizionali a livello nazionale che incoraggiano nuove modalità di produzione e consumo, con una generale tendenza a favorire il pensiero e le pratiche monoculturali<sup>19</sup>. Conformemente, le politiche ambientali si focalizzano sul ripristino attraverso riforestazione di ciò che sarebbe andato perduto; mentre ignorano ciò che, lungi da pronunciamenti altisonanti, è già straordinariamente verde e ancora vivo. In un paese come l'Etiopia – che negli ultimi vent'anni ha registrato una forte crescita economica, in gran parte legata a politiche di sviluppo focalizzate sugli investimenti pubblici, l'agricoltura commerciale e la promozione del settore privato nei servizi e nell'industria – il recupero ecologico viene definito dai ministeri e organi preposti nei termini di un progetto tecnico gestito da umani (per lo più maschi e della classe media). Tale regime discorsivo non include le persone non-umane come parte della storia ecologica profonda della comunità e dei suoi legami col territorio.

C'è estrema e muta violenza nella dimenticanza ecologica. Nell'ultimo secolo la storia dell'agricoltura su scala mondiale è stata segnata da un'erosione della base genetica nei cibi consumati. Per mitigare tale perdita, recentemente il criterio della "dietary species richness" (il numero di specie consumato a livello individuale) è stato indicato come la migliore misura del tasso di biodiversità all'interno di una dieta che sia salutare ma anche sostenibile a livello ecologico (Lachat *et al.* 2018; Eme *et al.* 2019). Tale approccio si basa sull'assunto che colture dimenticate o sotto-utilizzate

---

<sup>19</sup> Fondamentale è anche il ruolo giocato nel tempo da donatori e investitori stranieri. La cooperazione con la Cina, in particolare, ha ricoperto un ruolo strumentale nelle dinamiche di sviluppo agricolo e nella spesso radicale trasformazione dei sistemi alimentari africani, attraverso investimenti che mirano a estrovertire l'agricoltura di piccola scala verso forme commercializzate e industrializzate, l'acquisizione di terre, il trasferimento di tecnologie e competenze, e un lavoro sistematico sui semi locali per renderli altamente produttivi.

possono giocare un ruolo chiave nella transizione verso sistemi alimentari più sostenibili e insieme giusti dal punto di vista socio-politico. Mangiare biodiversità è riconosciuto come un mezzo indiretto ma efficace di superamento dei limiti ecologici imposti dalle monocolture (specialmente a base di cereali) verso modelli di agricoltura e dieta che incorporino diversità (delle colture e delle culture), etica della cura, e forme cooperative e conviviali di conservazione dell'ambiente (Büscher & Fletcher 2020; International Convivialist 2020).

## Bibliografia

- Abebe, T. 2005. *Diversity in Homegarden Agroforestry Systems of Southern Ethiopia*. Tropical Resource Management Papers, 59.
- Aisher, A. & V. Damodaran 2016. Introduction: Human-Nature Interactions through a Multispecies Lens. *Conservation and Society*, 14, 4: 293-304.
- Alaimo, S. 2016. *Exposed: Environmental Politics and Pleasures in Posthuman Times*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Alexander, S., Aronson, J., Whaley, O. & D. Lamb 2016. The Relationship between Ecological Restoration and the Ecosystem Services Concept. *Ecology and Society*, 21, 1: 34.
- Altieri, M.A. 2004. Linking Ecologists and Traditional Farmers in the Search for Sustainable Agriculture. *Frontiers in Ecology and the Environment*, 2, 1: 35-42.
- Angus, I. 2017. *A Redder Shade of Green. Intersections of Science and Socialism*. New York: NYU Press, Monthly Review Press.
- Batello, C., Wade, L., Cox, S., Pogna, N., Bozzini, A. & J. Choptiany (eds.) 2014. *Perennial Crops for Food Security: Proceedings of the FAO Expert Workshop*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- Board on Science and Technology for International Development, Office of International Affairs, and National Research Council 1996. *Lost Crops of Africa. Volume II: Vegetables*. National Academies Press.
- Borrell, J.S., Biswas, M.K., Goodwin, M., Blomme, G., Schwarzacher, T., Heslop-Harrison, J.S., Wendawek, A.M., Berhanu, A., Kallow, S., Janssens, S., Molla, E.L., Davis, A.P., Woldeyes, F., Willis, K., Demissew, S. & P. Wilkin 2019. Enset in Ethiopia: A Poorly Characterized but Resilient Starch Staple. *Annals of Botany*, 123, 5: 747-766.
- Brandt, S., Spring, A., Hiebsch, C., McCabe, J.T., Tabogie, E., Diro, M., Wolde-Michael, G., Yntiso, G., Shigeta, M. & S. Tesfaye 1997. *The Tree against Hunger. Enset-based Agricultural Systems in Ethiopia*. Washington: American Association for the Advancement of Science.
- Büscher, B. & R. Fletcher 2020. *The Conservation Revolution: Radical Ideas for Saving Nature Beyond the Anthropocene*. New York: Verso Books.

- Chivenge, P., Tafadzwanashe, M., Modi, A.T. & P. Mafongoya 2015. The Potential Role of Neglected and Underutilised Crop Species as Future Crops under Water Scarce Conditions in Sub-Saharan Africa. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 12, 6: 5685-5711.
- Elias, M., Joshi, D. & R. Meinzen-Dick 2021. Restoration for Whom, by Whom? Feminist Political Ecology of Restoration. *Ecological Restoration*, 39, 1-2: 3-15.
- Eme, P.E., Douwes, J., Kim, N., Foliaki, S. & B. Burlingame 2019. Review of Methodologies for Assessing Sustainable Diets and Potential for Development of Harmonised Indicators. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 16, 7: 1184.
- Eyzaguirre, P. & O. Linares (eds.) 2004. *Home Gardens and Agrobiodiversity*. Washington, DC: Smithsonian Books.
- Farrier, D. 2019. *Anthropocene Poetics: Deep Time, Sacrifice Zones, and Extinction*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Fujimoto, T. 2011. "The Enigma of Enset Starch Fermentation in Ethiopia: An Anthropological Study, in *Cured, Fermented and Smoked Foods. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2010*, a cura di H. Saberi, pp. 106-120. Totnes, UK: Prospect Books.
- Guinand, Y. & D. Lemessa 2001. *Wild Food Plants in Southern Ethiopia: Reflections on the Role of 'Famine Foods' at a Time of Drought*. United Nations Development Program (UNDP), Emergencies Unit for Ethiopia (UNDP-EUE), Rome.
- Haraway, D. 2015. Anthropocene, Capitalocene, Plantationocene, Chthulucene: Making Kin. *Environmental Humanities*, 6, 1: 159-65.
- Harrison, R. 2017. Freezing Seeds and Making Futures: Endangerment, Hope, Security, and Time in Agrobiodiversity Conservation Practices. *Culture, Agriculture, Food and Environment*, 39, 2: 80-89.
- Igoe, J. & D. Brockington. 2016. Neoliberal Conservation: A Brief Introduction, in *The Environment in Anthropology: A Reader in Ecology, Culture, and Sustainable Living*, a cura di N. Haenn, R.R. Wilk & A. Harnish, pp. 324-331. New York: NYU Press.
- International Convivialist 2020. The Second Convivialist Manifesto: Towards a Post-Neoliberal World. *Civic Sociology*.
- Jacobsen, K.S., Blomme, G., Tawle, K., Muzemil, S. & Z. Yemataw. 2018. Dietary Diversity Associated with Different Enset [Ensete ventricosum (Welw.) Cheesman]-based Production Systems in Ethiopia. *FRUITS*, 73, 6: 356-364.
- Jerneck, A. & L. Olsson. 2013. More Than Trees! Understanding the Agroforestry Adoption Gap in Subsistence Agriculture: Insights from Narrative Walks in Kenya. *Journal of Rural Studies*, 32: 114-125.
- Kippie Kanshie, T. 2002. *Five Thousand Years of Sustainability? A Case Study on Gedeo Land Use*. Heelsum: Treemail Publishers.
- Kirksey, S.E. & S. Helmreich. 2010. The Emergence of Multispecies Ethnography. *Cultural Anthropology*, 25, 4: 545-576.

- Kumar B.M. & P.K.R. Nair (eds.) 2006. *Tropical Homegardens: A Time-Tested Example of Sustainable Agroforestry*. Dordrecht, The Netherlands: Springer.
- Lachat, C., Raneri, J.E., Smith, K., Kolsteren, P.W., Damme, P.V., Verzelen, K., Pena-fiel, D., Vanhove, W., Kennedy, G., Hunter, D., Odhiambo, F., Ntandou-Bouzi-tou, G., Baets, B.D., Ratnasekera, D., Ky, H.T., Remans, R. & C. Termote 2018. Dietary Species Richness as a Measure of Food Biodiversity and Nutritional Quality of Diets. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 115, 1: 127-132.
- Lemenih, M. & H. Kassa 2014. Re-Greening Ethiopia: History, Challenges and Lessons. *Forests*, 5, 7: 1896-1909.
- Lounela, A., Berglund, E. & T. Kallinen (eds.) 2019. *Dwelling in Political Landscapes: Contemporary Anthropological Debates*. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden Seura.
- MacEntee, K., Thompson, J., Forsido, S.F. & K. Jihad. 2013. "Enset is a Good Thing": Gender and Enset in Jimma Zone, Ethiopia. *Ethiopian Journal of Applied Sciences and Technology*, Special Issue no.1: 103-109.
- McCann, J.C. 2007. *Maize and Grace: Africa's Encounter with a New World Crop, 1500-2000*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Mellisse, B.T., van de Ven, G.W.J., Giller, K.E. & K. Descheemaeker. 2018. Home Garden System Dynamics in Southern Ethiopia. *Agroforestry Systems*, 92, 6: 1579-1595.
- Nair, P.K.R. 2001. Do Tropical Homegardens Elude Science, or Is It the Other Way Around?. *Agroforestry Systems*, 53, 2: 239-245.
- Nair, P.K.R. 2017. Managed Multi-Strata Tree + Crop Systems: An Agroecological Marvel. *Frontiers in Environmental Science*, 5: 88.
- Negash, A. & A. Niehof. 2004. The Significance of Enset Culture and Biodiversity for Rural Household Food and Livelihood Security in Southwestern Ethiopia. *Agriculture and Human Values*, 21, 1: 61-71.
- Perfecto, I., Vandermeer, J. & A. Wright. 2009. *Nature's Matrix: Linking Agriculture, Conservation and Food Sovereignty*. London, UK: Earthscan Publications Limited.
- Peveri, V. 2020. *The Edible Gardens of Ethiopia: An Ethnographic Journey into Beauty and Hunger*. Tucson: University of Arizona Press.
- Peveri, V. 2021. *Flavouring the Nation: The Rhetoric of Nutrition Policies in Ethiopia, in Rhetoric and Social Relations: Dialectics of Bonding and Contestation*, a cura di J. Abbink & S. LaTosky, pp. 253-282. New York & Oxford: Berghahn Books.
- Scott, J.C. 1998. *Seeing Like a State: How Certain Schemes to Improve the Human Condition Have Failed*. New Haven & London: Yale University Press.
- Sheridan, M. 2016. Boundary Plants, the Social Production of Space, and Vegetative Agency in Agrarian Societies. *Environment and Society*, 7, 1: 29-49.
- Smith, J. & P. Jehlička. 2013. Quiet Sustainability: Fertile Lessons from Europe's Productive Gardeners. *Journal of Rural Studies*, 32: 148-157.

- Stoller, P. 1989. *The Taste of Ethnographic Things: The Senses in Anthropology*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Stoller, P. 1997. *Sensuous Scholarship*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Tsegaye, A. & P.C. Struik. 2002. Analysis of Enset (*Ensete Ventricosum*) Indigenous Production Methods and Farm-Based Biodiversity in Major Enset-Growing Regions in Southern Ethiopia. *Experimental Agriculture*, 38, 3: 291-315.
- van der Veen, M. 2014. The Materiality of Plants: Plant-People Entanglements. *World Archaeology*, 46, 5: 799-812.





# Tornare alla terra. Forme di neoruralismo come strategia di resistenza ed esercizio di sovranità alimentare

MARZIA MAURIELLO

*Università di Napoli L'Orientale*

*I think our job is to make the Anthropocene as short/thin  
as possible and to cultivate with each other in every way  
imaginable epochs to come that can replenish refuge.*

Donna Haraway

## Riassunto

*L'orticoltura urbana è una pratica che nel corso del tempo ha acquisito una rilevanza e uno spazio sempre maggiori in vari luoghi del mondo contemporaneo. L'articolo esplora le ragioni, i percorsi e i significati che tale pratica ha assunto in alcuni specifici contesti, soffermandosi in particolare sull'analisi dell'orticoltura urbana intesa nella sua dimensione di forma di protesta e resistenza e strumento di riappropriazione, di spazi e di relazioni. Il caso preso in esame è la città metropolitana di Napoli, luogo segnato da storie relativamente recenti di espropriazione, degrado e devastazione dei suoli e che oggi si fa protagonista di movimenti collettivi che operano in direzione di un ritorno a quella che un tempo era una terra felix.*

**Parole chiave:** orticoltura urbana, Napoli, pratiche di resistenza, forme di aggregazione, salute.

## Back to the land. Forms of neoruralism as a strategy of resistance and exercise of food sovereignty

*Urban horticulture is a practice that in recent times has acquired growing importance and space in various parts of the world. My article explores the reasons behind this growth, and the paths and meanings that this practice has taken in specific contexts. It analyzes urban horticulture as a form of protest and resistance, and as an instrument for the reappropriation of spaces and relations. The case study I examine is the city of Naples, a place that in recent years has been marked by stories of soil expropriation, degradation, and exhaustion.*

*Nowadays, however, the city has also become a setting in which collective movements aim to revitalize the area and make it a felix land once again.*

**Keywords:** urban horticulture, Naples, resistance practices, forms of aggregation, health.

## Orti di città: una storia di approvvigionamento e resistenza

L'agricoltura urbana nei contesti definiti da alcuni «sviluppati» (Gasperi *et al.* 2016: 4) è un fenomeno che appare più contemporaneo che mai, come termini anglofoni quale *ruralurbanism* sembrerebbero indicare<sup>1</sup>. Sebbene il fenomeno in questione risponda a una serie di istanze della città contemporanea, la sua presenza, in realtà, è la risultante di un lungo giro di boa. È un ritorno alla terra nella e della città mosso, nei contesti attuali, da un diverso modo di immaginare e vivere lo spazio urbano. Gli orti urbani di oggi non sono, difatti, quelli di ieri, a partire dalle fasce sociali coinvolte; se nel passato coltivare l'orto era una pratica portata avanti dalle fasce economicamente più deboli e ai fini del sostentamento, oggi le motivazioni di chi coltiva l'orto in città possono essere assai varie e così coinvolgere diversi tipi di collettività.

Il senso e il ruolo dell'orticoltura urbana sono, dunque, mutati nel tempo, seppur mantenendo una connotazione di spazio di resistenza, certamente dal punto di vista materiale del sostentamento ma anche da quello simbolico all'interno di un discorso di sovranità alimentare<sup>2</sup>.

In un recente volume dello storico Franco Panzini, l'autore mostra come gli orti urbani contemporanei provengano dagli orti familiari presenti in Europa già a partire dalla seconda metà dell'Ottocento «*jardin ouvrier*

<sup>1</sup> Il concetto di urbanismo rurale, ossia «l'integrazione di aree agricole negli spazi urbani» (Buonanno 2014: 2), parte dalla rivisitazione dell'idea di urbanità come «status» opposto a quello di ruralità. Una disciplina come l'urbanistica ha di recente riflettuto sul tema ridiscutendo il senso stesso del termine che la definisce, «urbanistica» appunto, che riguarderebbe, di fatto, uno studio degli insediamenti umani *tout court*, rimodulando, dunque, la divisione binaria tra città e campagna (Ricci 2013; Buonanno 2014: 119). Anche la ridefinizione di agricoltura e dei suoi luoghi quali fucine di creatività e innovazione (sul tema tornerò dopo) ha facilitato un percorso di intersezione e interazione tra spazi che sono venuti a essere nel tempo concettualmente separati.

<sup>2</sup> Il concetto di sovranità alimentare è stato in più casi definito un concetto polisemico e un significante fluttuante e analizzato criticamente da studiosi e studiosi di varie discipline nel corso degli ultimi anni. Per una ricostruzione storico-critica della sua genealogia e della sua applicabilità, si veda Edelman (2014).

in Francia, *allotment garden*, o semplicemente *allotment* in Gran Bretagna, *Kleingarten* o *Schrebergarten* in Germania» (Panzini 2021: 11). Questi terreni si trovavano in prossimità dei «quartieri residenziali popolari», «luoghi residuali situati al margine di fabbriche» ed erano coltivati principalmente per la sussistenza di chi li coltivava (*Ibidem*). Soprattutto, si trattava di orti comunitari, che prevedevano la mutua assistenza e lo scambio di saperi e prodotti. Questi orti appresentavano dunque una forma di approvvigionamento ma anche una primigenia forma di resistenza, «una delle timide risposte locali all’immensità di problemi comparsi nelle città europee e nordamericane nelle fasi che seguirono la prima rivoluzione industriale» (*Ivi*: 12). I processi di urbanizzazione cambiarono il volto delle città, specie quelle maggiormente industrializzate del Nord Europa, che divennero luoghi in cui le condizioni abitative e di vita erano pessime e pericolose per la salute. Qui sorse orti urbani, sponsorizzati dai politici del tempo quale sorta di compensazione alla sopraggiunta invivibilità delle città.

Gli orti urbani rispondevano alla mancanza di alimenti freschi, inaccessibili ai più a causa dell’insufficienza dei salari del settore industriale, e contrastavano lo scadimento della salute nelle classi operaie attraverso il lavoro all’aria aperta: furono il prodotto di un periodo di crisi, e come tali sono nel tempo ripresentati durante le depressioni economiche, le guerre, le carestie (*Ivi*: 13).

Anche nel resto d’Europa ci si mosse nella direzione della terra, se così possiamo dire, con la creazione di spazi coltivabili all’interno delle città per sopperire alla sopraggiunta «carenza di alimenti freschi» e all’insalubrità dei luoghi (*Ibidem*).

L’Italia rappresenta un’eccezione nel contesto europeo, sia per una più tardiva industrializzazione, sia per la netta separazione, con un evidente segno distintivo in termini di appartenenza sociale e culturale, tra gli abitanti della città e quelli delle campagne. Il lavoro nella/della terra, fosse anche solo per la cura di un orto, era, insomma, percepito come un’attività delle «realtà sociali marginali» (*Ivi*: 14), simbolo di arretratezza culturale.

Come scrive Fabio Dei in una sua riflessione su “alto” e “basso” in termini socioculturali e in riferimento alla percezione della cultura contadina in Italia negli anni Cinquanta e Sessanta:

C’era infatti un nesso fortissimo e univoco tra il posizionamento economico e sociale dei contadini – in “basso” – e le peculiarità culturali che essi esibivano. La povertà, l’oppressione, l’isolamento, la segregazione comunicativa, l’analfa-

betismo diffuso, l'assenza di istruzione e di contatti con i centri di produzione del sapere ufficiale – tutto ciò contribuiva a separare radicalmente la “cultura contadina” da quella alta (2013: 21).

Di qui si passa poi allo stigma vero e proprio associato alla contadinità intesa come condizione di inadeguatezza e arretratezza; come scrive Stefano Boni, mentre, da un lato, ai «campagnoli» si chiede di allinearsi «alle dinamiche della modernità» attraverso, tra le altre cose, l'utilizzo di una tecnologia più avanzata o un progressivo «aumento della produttività», dall'altro lato, invece, «proprio rispetto ai canoni del progresso, l'abitante rurale appare inevitabilmente arretrato, inadeguato, ottuso, povero, sporco. Il lavoro della terra viene colpito da crescente stigma in quanto associato alla puzza di sostanze organiche e sudore» (Boni 2013: 60).

Sul versante opposto – ma pur sempre all'interno di un discorso che vedeva in opposizione l'una all'altra la tensione alla modernizzazione, rappresentata dall'industria e dalla città, e quella alla “tradizione”, rappresentata dall'agricoltura e dalle campagne – si pone invece l'ideologia tradizionalista, portata avanti dagli intellettuali del tempo, che «esaltava il lavoro della terra contrapponendolo a quello dell'industria» (Panzini 2021: 16). L'orto diventava dunque emblema di quell'«arcadia rurale» “rovinata” dall'industria, ponendo su un piano di contrapposizione la civiltà contadina, la cui vita si consumava in armonia con e in mezzo alla natura, con quella industriale, segnata dal lavoro operaio, svolto nel chiuso di ambienti inquinati (*Ibidem*). In questo modo, coltivare l'orto portava con sé l'idea di un ripristino, del recupero di qualcosa che era andato perduto, vale a dire il legame con la natura. Dalla stessa prospettiva, ritroviamo di fatto la presenza degli orti in tempo di guerra, quando l'orto venne a rappresentare, oltre che una risorsa interna di approvvigionamento, per cui ne sorsero moltissimi in quel periodo<sup>3</sup>, la risposta all'esigenza di un ritorno alla terra, ovvero alla natura intesa come luogo protetto, come rifugio.

In tempo di guerra l'orto viene dunque a rispondere a esigenze di ordine sia materiale sia simbolico. Per contro, dal secondo dopoguerra in poi, si assisté a un ridimensionamento assai forte della pratica dell'orticoltura un po' dappertutto in Europa. Anche in questo caso, la dimensione simbolica si sovrappose in qualche modo alle necessità materiali; non solo non

<sup>3</sup> Panzini scrive come durante le due guerre mondiali vi sia in effetti stata l'impennata delle produzioni domestiche a causa della scarsità di cibo proveniente dalle campagne (2021: 119).

era più necessario coltivare il proprio cibo ma, non farlo, segnava il ritorno a uno stato di normalità, sebbene anche gli stessi consumi alimentari si fossero nel frattempo modificati «con l'apparire dei primi supermercati e il sopraggiungere di cibi pronti e surgelati» (*Ivi*: 119).

Si tornerà agli orti solo qualche decennio dopo, a partire dagli anni Settanta, sebbene con motivazioni e necessità nuove e diverse rispetto al passato (*Ibidem*). Come abbiamo visto, la pratica dell'orticoltura, in vari modi, forme, luoghi e tempi, aveva già rappresentato in alcuni casi una forma di opposizione e resistenza a un ordine costituito. Da questo punto di vista, sebbene in un'ottica ben più ampia, il sociologo Jan Douwe van der Ploeg fa riferimento a quelli che lui definisce processi di «ricontadinizzazione» che, nei contesti europei e americani soprattutto, hanno assunto una specifica valenza politica, anticapitalistica e con un approccio decisamente più ambientalista. La differenza che lui propone, quella tra imprenditore agricolo e contadino, sta proprio nel tipo di relazione con la terra: sfruttamento per profitto (logica di mercato), da un lato, e, dall'altro, una collettività, quella dei contadini, caratterizzata in un senso profondamente identitario dal rapporto con la terra.

Van der Ploeg parla di «Impero» per definire una condizione, uno stato di cose segnato dal capitalismo e dalle logiche di profitto: «[l'Impero] è un nuovo e potente meccanismo ordinatore. Riordina sempre più gli ampi domini sociali e naturali del mondo, assoggettandoli a nuove forme centralizzate di controllo e appropriazione» (2015). E ancora: «Da un punto di vista teorico il contadino è stato estromesso dalla terra. Il suo posto è stato preso dall'imprenditore agricolo ben preparato a seguire la logica del mercato» (2015).

In termini di assoggettamento, la prospettiva di chi sceglie l'orticoltura in contesto urbano cambia radicalmente negli ultimi decenni del Novecento proprio in questa medesima direzione e partendo da premesse del tutto simili. I nuovi orticoltori, quelli di fine Novecento, si differenziano dai loro corrispettivi di inizio secolo in termini di agency; il loro approccio all'orticoltura urbana sarà segnato da motivazioni che, pur nella loro varietà, assumono la forma di un «manifesto di dissidenza» e che spaziano dalla sfiducia nell'«Impero», riprendendo van der Ploeg, alla tutela dell'ambiente (Panzini 2021: 120). Tale movimento, a differenza di quanto era accaduto precedentemente, nasce e si produce dal basso, rendendo l'orto uno spazio fisico e simbolico di «esperienze partecipative, di creatività sociale, di militanza civica» (Panzini 2021: 120).

In particolare, negli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso l'agricoltura industriale, percepita fino a poco prima in termini di progresso, sarà oggetto di critiche nell'ambito delle quali nascerà poi il «pensiero ambientalista moderno» (Koensler 2019: 116). Come scrive Alexander Koensler, «Sempre più attivisti e gruppi ecologisti hanno iniziato a considerare le produzioni alimentari non più come un mero affare economico o tecnologico ma, in un'ottica olistica, come un progetto sociopolitico da pensare e collegare ad altre sfere della vita» (*Ibidem*).

I movimenti di ritorno alla terra caratterizzeranno, con varie ondate e assumendo forme diverse, tutto il Novecento. Il secolo attuale ha visto la riemersione di questo ritorno con un approccio critico più ampio «al sistema capitalistico finanziario e neoliberista» che vede nella coltivazione e nei sistemi alternativi di produzione del cibo un progetto di resistenza<sup>4</sup> che include «la salvaguardia ambientale, la salute pubblica e la giustizia sociale» (*Ivi*: 118). Si parla, dunque, di «mobilizzazioni neorurali» che si sposano con «l'attivismo altermondialista del nuovo millennio» (*Ibidem*).

L'orto urbano assume col passare del tempo a partire da questo momento storico la forma di una strategia operativa per il ripristino del controllo sul territorio dal punto di vista di una riappropriazione delle conoscenze relative alle produzioni locali (specificità territoriali, dunque), ma anche controllo sulla qualità dei prodotti, sulla loro salubrità, in un contesto in cui la questione ambientale inizia a presentarsi con forza.

La questione della salubrità e più in generale della salute trova spazio negli orti anche dalla prospettiva di un ripristino del rapporto con la terra come tecnica terapeutica, come un ritorno alla natura indispensabile per il benessere psicofisico degli esseri umani. Questo aspetto è supportato dagli studi su quella che il biologo e naturalista americano Edward Wilson ha definito *biophilia*, termine che sta a indicare l'innata attrazione degli umani verso altri sistemi viventi nonché la necessità, da parte degli umani, di una corrispondenza costante con l'ambiente naturale al fine del loro sviluppo<sup>5</sup>. Il senso di benessere derivante dalla vicinanza fisica con la terra e dal contatto con questa è stato sottolineato in diverse occasioni da chi

<sup>4</sup> Il termine “resistenza” all'interno del discorso antropologico ha assunto nel corso del tempo significati diversi, in relazione, ad esempio, a concetti quali agency, egemonia, subalternità. Per una ricostruzione del concetto di resistenza e le sue elaborazioni all'interno della riflessione antropologica, si veda Wright (2016).

<sup>5</sup> Wilson E.O. 1984. *Biophilia*. Cambridge, Harvard University Press; cit. in Panzini (2021: 127).

pratica l'orticoltura urbana, i cosiddetti “ortisti” e “ortiste”, con cui mi sono confrontata in questi anni. Espressioni e parole come «senso di pace» «ritrovata serenità» legate alla pratica dell'orticoltura sono emerse con una certa frequenza.

Il rapporto con la natura, o meglio, la ritrovata corrispondenza con questa (noi stessi umani ne siamo parte!) si inserisce in un discorso di benessere che al tempo stesso resta strettamente connesso all'altro, importante, elemento, della corrispondenza con l'Altro cui la pratica dell'orticoltura urbana, perlomeno nelle forme che mi si sono presentate nel corso della ricerca, conduce. Si tratta di un ripristino dei legami in un senso totalizzante; vale la pena riprendere qui il discorso di David Le Breton (2007 [1990]) sulla modernità e sulla perdita dei legami che questa ha comportato nei contesti euroamericani, in cui ha avuto luogo. L'antropologo francese parla, infatti, della dissoluzione progressiva del legame degli umani con l'ambiente circostante (mondo della natura), con gli altri umani (allontanamento dalla comunità) e, infine, con se stessi (*Ivi*: 22-23).

Il senso di benessere assume allora il duplice senso di individuale e collettivo, attraverso la corrispondenza con ciò che è all'esterno di ciascuno di noi e che include non solo gli altri umani ma anche tutti gli altri viventi.

Quando van der Ploeg parla dei processi di ricontadinizzazione, citati brevemente prima nel testo, riferendosi a «segmenti di popolazione agricola europea» che stanno «riconvertendo la propria classe in quella contadina», mette in luce come la risposta alle logiche di mercato consista nella creazione di «nuove relazioni con la società nel suo insieme che passano attraverso l'attenzione al paesaggio, alla biodiversità, alla qualità del cibo e così via» (2015). Il cibo si fa dunque indirettamente vettore di un *modus operandi et vivendi* a partire dalle relazioni che attraverso di esso si instaurano, e che includono il rapporto degli umani tra loro e tra questi e le altre tipologie di viventi. Nell'ottica di legami che vanno ripristinati, si inserisce anche il discorso dello «scollegamento definitivo della produzione e del consumo alimentare dalle caratteristiche (e dai limiti) di tempo e spazio» a causa dell'industrializzazione (van der Ploeg 2015). Ritornare alla terra significa anche ripristinare il nesso tra cibo e dimensione spaziotemporale. Quindi, stagionalità, ma anche equilibrio nel definire lo spazio delle produzioni agricole.

L'orticoltura urbana in tal senso rappresenta anche una forma di riconnessione col tempo e lo spazio e diventa un'opportunità non solo di consumo critico ma anche di “(auto)produzione critica”, se così possiamo definirla.

I casi che qui di seguito vado a presentare<sup>6</sup> mostrano le molteplici connessioni che la pratica dell'orticoltura riesce a tessere, producendo spazi di azione che rispondono a questa necessità, più impellente in alcuni casi rispetto ad altri, di riconnessione con la terra, col cibo, con gli altri.

### ***Felix di nuovo? Gli orti urbani a Napoli tra terra dei fuochi e COVID-19***

Per me questa è un'esperienza nuova che mi sta coinvolgendo molto. L'altro aspetto degli orti urbani non è soltanto il fatto dell'agricoltura ma è il creare una comunità con qualcosa in comune, diciamo dal punto di vista proprio culturale. Ci lasciamo anche andare qualche volta a qualche incontro nell'aria sociale che abbiamo, nella quale magari si può consumare il vino che abbiamo prodotto pure accompagnandolo, magari, con qualcosa che abbiamo portato da casa. Alla base alla base di tutto comunque c'è il cibo! Vado comunque a fare la spesa dal fruttivendolo. È un valore aggiunto, voglio dire non è che posso risolvere i miei problemi; però, ho iniziato nel mese di luglio dell'anno scorso e pur non avendo nessuna esperienza ho fatto un raccolto di San Marzano, ciliegine. Abbiamo mangiato e abbiamo fatto pure le conserve. Voglio dire, non è che la roba che ho coltivato io è migliore di quella che mi vende il fruttivendolo... ma io mi illudo di questo! (Intervista a Piero, pensionato, ortista dal luglio 2021)<sup>7</sup>.

Non è stato possibile rilevare il numero preciso di orti presenti nel territorio urbano a Napoli, luogo di elezione della mia ricerca, e per due ragioni principali: la prima è che, oltre agli orti nati in seno a realtà associative e gestiti da queste, che a loro volta possono essere legate o meno a iniziative delle amministrazioni comunali, vi sono una serie di orti privati molto

<sup>6</sup> Più nel dettaglio, la ricerca che qui presento riguarda la città metropolitana di Napoli ed è stata condotta in una sua prima fase sul finire del 2019 con alcuni successivi incontri e conversazioni svoltesi online a causa del sopraggiunto evento pandemico. Nel corso di questa prima fase della ricerca ho incontrato e intervistato interlocutori e interlocutrici coinvolti/e in vario modo (ossia a vari livelli) nel mondo dell'orticoltura urbana a Napoli. La seconda parte della ricerca si è concentrata, invece, su due realtà associative legate all'orticoltura urbana, con incontri svoltisi all'inizio del 2020 e nei primi mesi del 2022. Questo lavoro si basa su una ricerca legata al PRIN 2015 «Ecofrazioni dell'Antropocene»

<sup>7</sup> Testimonianza raccolta nel corso di una visita all'orto dello Scudillo (Napoli) nel febbraio 2022. Dove non altrimenti indicato, i nomi degli interlocutori e delle interlocutrici sono stati modificati per garantire l'anonimato.

difficilmente rintracciabili. La seconda ragione è che a oggi non esiste, di fatto, una rete vera e propria di ortiste e ortisti a Napoli. Quel che è emerso nel corso della ricerca è che le persone coinvolte nell'orticoltura si conoscono tra loro, i/le rappresentanti delle associazioni che gestiscono e portano avanti iniziative legate a questa sul territorio sanno le une dell'esistenza delle altre ma per il momento, sebbene la presenza di queste figure del territorio si stia facendo sempre più consistente, per come rilevato dagli stessi interlocutori della ricerca, non esiste un vero e proprio network di comunità orticole. Tuttavia, fare l'orto consente di entrare in un circuito. Anche se non si parla esplicitamente di una rete, quella degli ortisti è una sorta di comunità in cui tendenzialmente ci si conosce e riconosce.

Va aggiunto che il mondo dell'orticoltura urbana a Napoli è assai variegato a partire dai soggetti che gestiscono i terreni che vengono dati in affidamento. Per alcuni di questi, per lo più associazioni e cooperative, l'orticoltura urbana è una pratica legata al ripristino del territorio, alla necessità di riappropriarsi di spazi lasciati al degrado o alla criminalità, alla riscoperta di un modo di stare in città e di costruire comunità; per alcuni altri soggetti, invece, dare in affitto un terreno da destinare a orto rappresenta una fonte di guadagno e dunque un business. Anche se per chi sceglie di dedicare tempo e denaro alla coltivazione orticola di un terreno preso in affidamento, ossia per gli ortisti e le ortiste, le motivazioni possono risultare del tutto simili indipendentemente dal fatto che ci si trovi o meno all'interno di un contesto mosso da un progetto di attivismo e di "azione contro", il fatto che vi siano "gestori" spinti da interessi diversi comporta, evidentemente, una difficoltà maggiore a creare una rete di ortiste e ortisti vera e propria.

Sebbene non vi siano dati ufficiali né tantomeno mappature a indicare l'aumento degli orti a Napoli, molti/e tra gli ortisti e le ortiste e tra i/le componenti delle associazioni concordano nell'indicare una crescita assai significativa del fenomeno a partire dagli ultimi dieci anni almeno, di pari passo con una tendenza internazionale<sup>8</sup>. L'evento pandemico avrebbe, tra l'altro, ulteriormente segnato la richiesta già crescente di spazi verdi da poter frequentare e coltivare.

---

<sup>8</sup> Come scrivono Gasperi *et al.* in relazione a quel che gli autori e le autrici di questo articolo definiscono «developed world», «In 2013, as many as 57 municipalities enabled urban horticulture areas to be managed by the local residents, especially in the Northern cities, and from 2011 to 2013, urban agriculture either for domestic use or leisure gardens almost tripled (from 1.1 to about 3.3 million m<sup>2</sup>)» (2016: 4).

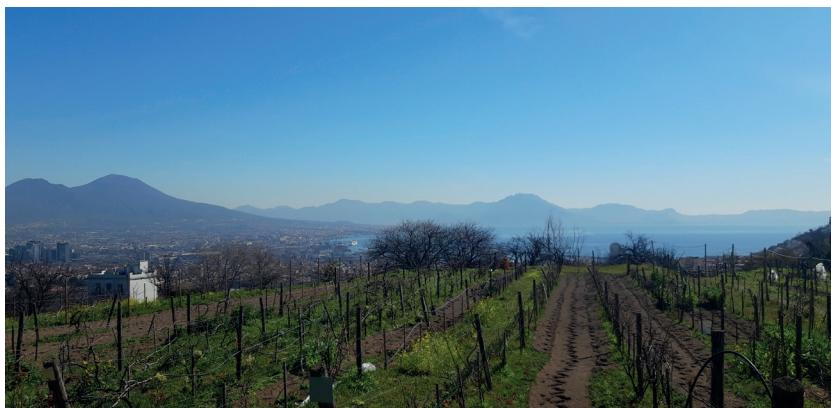


Fig.1. Vista della città di Napoli dall'orto urbano dello Scudillo (febbraio 2020; foto dell'autrice).

Chi pratica l'orticoltura o gestisce associazioni dediti a questo scopo ha sottolineato la richiesta crescente di adesioni allo scopo di ottenere l'affidamento di un pezzo di terra da coltivare. Si parla di liste di attesa sempre più lunghe per "tornare alla terra". Le ragioni di questa crescita non sono semplici da stabilire, sebbene sia certamente possibile fare supposizioni alla luce di quanto osservato e ascoltato. Due eventi potrebbero, in effetti, aver giocato un ruolo rilevante nella riscoperta e successiva espansione del fenomeno dell'orticoltura urbana a Napoli negli ultimi anni. Il primo è il cosiddetto, e tristemente noto, fenomeno della "terra dei fuochi"<sup>9</sup>; il secondo, è la pandemia da Covid-19. Nel primo caso, negli interlocutori non si è sempre rilevata l'individuazione di un rapporto "pieno" di causa-effetto tra la devastazione ambientale (a causa degli sversamenti, da parte della criminalità organizzata, di rifiuti altamente tossici nei terreni di alcune zone della Campania) e l'espansione numerica degli orti urbani<sup>10</sup>. Gli interlocutori e le interlocutrici hanno in alcuni casi individuato un collegamento, spesso da me sollecitato, tra un loro sopravvenuto interesse per l'orticoltura e le devastazioni ambientali legate alla terra dei fuochi, indicando la scelta dell'orto quale risposta alla domanda «come posso fare a non andare via da questa terra per mangiare?». Il discorso della sovranità alimentare si fa

<sup>9</sup> Espressione coniata da Legambiente nel 2003 a indicare alcune zone della Campania in grave stato di crisi ambientale dovuta allo smaltimento illegale di rifiuti tossici, sversati, interrati, incendiati. Si veda Alliegro (2017).

<sup>10</sup> Per approfondimenti sul terrorismo mediatico legato alla terra dei fuochi, si vedano Alliegro (2017) e di Gennaro (2018).

qui centrale e in tal senso può includere sia la dimensione soggettiva, ossia una scelta individuale segnata da un bisogno di sicurezza alimentare, sia, più estesamente, la visione collettiva sul senso profondo e assai più ampio dell'orticoltura urbana come possibilità di miglioramento della qualità di vita da vari punti di vista, da quello dell'approvvigionamento alimentare, passando dalla riabilitazione dei suoli, a quello sociale.

La prima fase della ricerca sul campo mi ha consentito di esplorare la possibile relazione tra l'emergenza ambientale e l'insicurezza alimentare che ne è conseguita e le strategie che si sono messe in atto dal basso per affrontare questa sensazione di spaesamento e incertezza. L'idea di "ripristino" e di "riappropriazione" di un rapporto con la natura sono emersi tra gli elementi principali, nonostante i diversi approcci alla pratica dell'orticoltura urbana e soprattutto i diversi presupposti iniziali e le differenti finalità. A dispetto della diversità degli approcci, degli sguardi, ma anche delle tecniche, quello degli orti urbani nel contesto preso in esame appare un fenomeno del contemporaneo da leggersi, con maggiore o minore enfasi e con diversi livelli di consapevolezza a seconda dei casi, come esercizio di resistenza. Quest'ultimo è mosso dalla necessità di attuare "dal basso" strategie, pratiche e azioni contro un certo tipo di approvvigionamento alimentare affatto sostenibile e dannoso all'ambiente e alla salute, ma anche come possibilità di riappropriazione di uno spazio di vita "sottratto", rappresentato dalla natura. Gli altri due elementi centrali, emersi con forza ancora maggiore nel corso della seconda fase della ricerca, con un approfondimento sulle realtà associative legate all'orticoltura urbana, sono la volontà e la necessità del ripristino delle cosiddette *vacant lands*<sup>11</sup> e la costruzione di reti di comunità che questo percorso riesce a mettere in atto.

Più nel dettaglio, e in un tentativo di suddivisione tipologica, gli orticoltori e le orticoltrici (autodefinientisi, oltre a ortisti e ortiste, anche "ortolani" e "ortolane") incontrati/e nel corso della ricerca possono essere associati, per motivazioni, obiettivi e scopi, a diversi approcci che, però, ad ogni modo, risultano in connessione gli uni con gli altri e che in alcuni casi appaiono addirittura complementari<sup>12</sup>.

---

<sup>11</sup> Si tratta di un concetto esteso che include una vasta tipologia di spazi, dalle terre non coltivate alle aree industriali dismesse per arrivare a luoghi urbani abbandonati e in stato di degrado (Gasperi *et al.* 2016: 2).

<sup>12</sup> Un interessante studio sull'orticoltura a Milano propone e riporta una suddivisione per tipi di orto, da quelli di quartiere, che rappresenterebbero uno spazio associativo, ai cosiddetti «guerrilla gardening», improntati al recupero delle zone di degrado e in

Nel primo caso, coltivare l'orto (inizialmente urbano, poi non solo) si trasforma in cambiamento di percorso radicale; l'orticoltura si fa segno di una trasformazione degli ambienti di vita, di un nuovo sguardo sulla realtà, sulle relazioni, sul senso della produzione e del lavoro. “Fare l'orto” è percepito come una forma di protesta contro le logiche capitalistiche (definita da un interlocutore «manovra anticapitalistica») – viste come intrinsecamente insostenibili – e come tentativo di ritorno all'autosufficienza alimentare. La sostenibilità si traduce in un «approccio alla terra che è quello del non fare»<sup>13</sup>. Si parla di permacultura, agricoltura sinergica, tutte tecniche di coltivazione in opposizione o in una posizione fortemente critica rispetto al modello agricolo industriale o convenzionale, sostanzialmente. «Un nuovo approccio consiste nell'imitare i modelli naturali e non quello delle convenzioni e dei modelli umani» mi racconta Alessio, un architetto di 34 anni che ha scelto la terra come progetto di vita, trasferendosi fuori città e dedicandosi esclusivamente alla coltivazione e ad attività connesse a questa: «Molte persone che conosco lo fanno [l'orto] perché sono ribelli e hanno cercato di uscire fuori dal sistema e dalle logiche di mercato. Bisogna ridurre la distanza tra la terra e la bocca». Possiamo definire questa tipologia di ortisti, assimilabili, di fatto, ai nuovi contadini di cui scrive van der Ploeg, «attivisti neorurali», parte di quella «svolta neorurale» all'interno del più ampio movimento di attivismo altermondialista, per il quale “un altro mondo è possibile”, lontano dalle logiche del mercato e dei sistemi capitalisticci (Koensler 2019). Come nel caso dell'interlocutore citato poc' anzi, ci si “ritira” nelle campagne e lì si sperimentano altri stili di vita, nuove forme di organizzazioni collettive, per ritornare alla natura riscoprendo un altro rapporto tra questa e gli umani. In questo caso, si può parlare di «orticoltura radicale» (Mudu & Marini 2016: 2) che si pone in linea di continuità sia con l'approccio e lo stile degli Alternative Food Network, «iniziativa alimentari alternative» al sistema della grande produzione e distribuzione alimentare, sia con le «politiche trasformative del cibo» definibili come iniziative e strategie che mirano, attraverso il cibo, alla più ampia trasformazione sociale. Il cibo rappresenta l'«entry point» e si pone come il fattore centrale di questa trasformazione (*Ibidem*). Gli «orti

---

risposta all'inquinamento del suolo e del cibo. Le autrici individuano nell'orto anche un contesto di lotta e resistenza dal punto di vista sociale. Per approfondimenti, si veda Cognetti & Conti (2014).

<sup>13</sup> Sono le parole dell'interlocutore citato subito dopo.

urbani, e in particolare l'orticoltura radicale, definiscono una sinergia tra i bisogni locali di base, la tutela dell'ambiente e le diverse pratiche economiche» (*Ivi*: 11, mia trad.).

La seconda tipologia include quei soggetti per i quali gli orti urbani rappresentano una forma di adattamento alle avversità, la risposta positiva a uno scenario percepito come disastroso e la possibilità di un “recupero” a partire da un controllo minimo sull'approvvigionamento alimentare o, quantomeno, su parte di esso. In tale prospettiva, “fare l'orto” emerge come strategia di cura non solo dell'ambiente ma anche di sé; il ritorno e la dedizione alla terra e alla natura vengono percepiti come una sorta di terapia ai fini del raggiungimento di uno stato di benessere anzitutto soggettivo. L'orto diviene dunque uno spazio «in cui si ritrova la tranquillità. È una riconciliazione con la propria parte interiore», mi racconta Milena, insegnante e operatrice sociale di 31 anni arrivata a Napoli da un «paese di montagna in Basilicata» un decennio fa. Così come per Gaetano, 29 anni, laureato in scienze ambientali, «quello che ho scoperto è che questa cosa [fare l'orto] è una cura, mi fa stare bene. Sto bene nonostante la stanchezza del lavoro della giornata».

Il terzo approccio individua nell'orticoltura urbana uno strumento di riscatto contro l'abbandono e il degrado, nonché di riappropriazione degli spazi urbani a partire dalla loro riqualificazione. Questo approccio si connette anche ad alcune iniziative di allestimento di parchi agricoli in zone della città particolarmente colpite dal degrado. Questi progetti sono orientativamente improntati al recupero del territorio a partire dal suolo in senso letterale: si parla, anche in questi casi, di tecniche agricole nella prospettiva di non sfruttare il suolo ma di rigenerarlo.

Una ulteriore tipologia di ortisti/e sottolinea l'importanza dell'orticoltura nel contesto urbano per la sua forza associativa e di incontro, dal punto di vista sia della creazione di relazioni sociali trasversali (specie intergenerazionali) sia allo scopo di unirsi in una rete di condivisione positiva e consapevole. In questo caso, l'orto non è tanto percepito e vissuto come fonte alternativa di approvvigionamento né come una specifica forma di protesta ma, piuttosto, come un hobby, come un'attività di svago seppur sempre con una tensione verso la riappropriazione della conoscenza della “natura” e in direzione di un'educazione all'ambiente all'interno delle famiglie, a partire dall'infanzia, allo scopo di «imparare a stare in mezzo alla natura». L'orto diviene, allora, uno spazio in cui costruire relazioni attraverso un'esperienza in cui la condivisione, ma anche la responsabiliz-

zazione per il bene comune, sono elementi centrali, in grado di consentire il superamento di «una serie di barriere», come riferisce un'interlocutrice.

A questi approcci ne va aggiunto un ultimo che assocerebbe l'interesse per l'orto a una moda del momento. Uno dei miei interlocutori ha definito questo fenomeno una forma di «capitalismo verde» per cui fare l'orto rappresenterebbe un'esperienza in linea con le tendenze del momento.

Nonostante le differenze in termini di motivazione o di approccio, una delle costanti rilevate è il livello di istruzione, tendenzialmente medio alto tra gli ortisti e le ortiste, che giocherebbe un ruolo rilevante nella scelta di avvicinarsi a questo tipo di esperienza. Gli interlocutori e le interlocutrici non solo hanno loro stessi/e un livello di istruzione medio alto ma hanno descritto la rete degli «ortolani» come composta per lo più di persone, soprattutto in riferimento a quelle più giovani, che hanno portato a termine almeno gli studi superiori. Così come è emersa la questione dell'interesse per l'orticoltura che pare coinvolgere soprattutto due fasce di età, quella dei/delle trentenni e poi, con un salto generazionale, direttamente quella delle persone ultrasessantenni che, specie dopo il pensionamento, si dedicherebbero a questa pratica con particolare impegno anche in termini di studio delle tecniche di coltivazione.



Fig. 2. Ortista all'opera nell'orto urbano napoletano dello Scudillo (febbraio 2020; foto dell'autrice)

La prima parte della ricerca si è dunque concentrata prevalentemente sull'individuazione di soggetti che si sono “associati” a varie e diversificate realtà orticole presenti sul territorio, intendendo con questo, prevalentemente, la municipalità di Napoli. Nella seconda parte, invece, l'attenzione si è focalizzata, come accennato poc'anzi, su due realtà associative. I due casi che mi accingo a presentare hanno di fatto avuto sin dalla loro costituzione una forte ricaduta sui luoghi, molto diversi tra loro, in cui nel corso di pochissimi anni sono venuti a svilupparsi. La diversità che connota queste due realtà si deve anzitutto alla diffornitù relativa allo spazio che occupano: in un caso, si tratta di un progetto di orto urbano nel contesto della municipalità di Napoli che ha attualmente due sedi attive, di cui una in un luogo piuttosto centrale della città in una delle sue aree collinari. L'altro progetto di orticoltura, invece, si sviluppa in un contesto extraurbano, seppur sempre nell'ambito della città metropolitana di Napoli e di fatto a pochi chilometri di distanza dal centro urbano.

I due luoghi, a causa la loro collocazione geografica, sono dunque differenziati in partenza. Anche il loro percorso, sino alla loro attuale configurazione, è risultato assai diverso. Al tempo stesso, vedremo a breve, alcuni elementi che si possono far ricondurre a un discorso di sovranità, da un lato, e di socialità, dall'altro, accomunano queste due “storie di terra”.

### Masseria Ferraioli, Afragola (Napoli)

La prima realtà è anzitutto una storia di riappropriazione in senso letterale. Si tratta, infatti, di un bene che a metà degli anni Novanta lo Stato confisca a un clan camorristico. La persona che mi ha raccontato la vicenda<sup>14</sup> è la stessa che in prima linea ha portato avanti, insieme ad altri soggetti, il progetto di recupero di un'area di dodici ettari nella città metropolitana di Napoli. Recupero che avviene a più di vent'anni dalla confisca. Nel 2015 un'amministrazione comunale «più attenta al tema dei beni confiscati» finalmente bandisce in modo pubblico il bene. Una cordata di cinque soggetti giuridici partecipa da sola a questo bando e lo vince «e da allora teniamo il grande tema di restituire alla collettività questa terra». Prima della confisca, racconta il mio interlocutore, una parte della superficie era un pescheto, attività che ha continuato a esistere anche all'indomani della confisca, quindi in modo del tutto illegittimo. Buona parte del pescheto

---

<sup>14</sup> Testimonianza raccolta tra marzo e aprile 2022.

sarà data alle fiamme da ignoti il giorno dopo l'uscita del bando, nel 2016. Un'altra parte del terreno, invece, versava in condizioni a dir poco disastrose, tra «versamenti, macchine accatastate, tracce di amianto... Non grossi sversamenti ma tutti quei piccoli cumuli che poi diventano una discarica ingestibile». Giovanni<sup>15</sup>, il mio interlocutore, continua parlando della «teoria del finestrino rotto» e lo fa in relazione alla vicenda della terra dei fuochi, in risposta alla mia sollecitazione sui possibili effetti in termini di sopraggiunta consapevolezza e relative misure di contrasto – tra cui, ovviamente, gli orti urbani – allo sfacelo causato da questo evento. La sua idea è che la storia della terra dei fuochi

al netto di quello che possiamo dire e valutare in termini proprio agronomici di impatto ambientale, porta con sé non solo nell'immaginario collettivo questa idea dei cibi avvelenati con tutti i problemi di carattere economico che ha creato ma è portatrice di una variante della teoria del finestrino rotto. Se tu passeggi nelle nostre zone, quelle intorno alla masseria, i più grandi cumuli di rifiuti sono date dal lancio del sacchetto della spazzatura delle macchine in corsa. Rifiuti domestici, non gli sversamenti dei Casalesi e di Schiavone. Non ci sono i camion interrati. Oramai buona parte delle persone considerano la propria terra una cloaca irrecuperabile dove si butta il sacchetto dal finestrino. C'è un abbruttimento dal quale non si riesce a venire fuori.

La svalutazione “pubblica” del territorio avrebbe, dunque, condotto a un comportamento collettivo degradato di cui l'iniziativa «Masseria Ferrioli» rappresenterebbe la misura di contrasto, anche attraverso l'azione di controllo che gli attori coinvolti nel progetto (cinque soggetti giuridici, ossia tre cooperative, un'associazione di volontariato e un sindacato) hanno svolto e svolgono su questi territori, in relazione, ad esempio, allo smaltimento “criminele” dei rifiuti domestici da parte della comunità locale.

L'ulteriore passo in direzione della bonifica di questa terra, in senso sia simbolico sia effettivo, è stata la pubblica denuncia delle difficoltà incontrate (tra cui il furto di duecento alberi di mela annurca appena piantati) per stabilirsi e agire nel bene confiscato che era stato loro pubblicamente assegnato. Questo gesto segnerà il punto di svolta per i destinatari di questi terreni che, da quel momento, usciranno «dall'isolamento» e potranno contare sulla partecipazione dei cittadini e delle istituzioni.

---

<sup>15</sup> Nome reale.

Parlo di persone vicine alle associazioni ma anche di cittadini di Afragola che si sono appassionati subito al progetto. Soprattutto 40/50enni che sono cresciuti non potendo venire qui, perché gli era vietato, che hanno manifestato curiosità e passione per la cosa. Ai bambini veniva detto di non avvicinarsi qui. Ci sono racconti assai interessanti da parte di queste persone che venivano qui un po' come sfida... andare nella parte proibita.

Le parole di Giovanni restituiscono appieno il peso dell'espropriazione e il desiderio, resosi realizzabile solo molto dopo, di riavvicinamento, di riconquista di uno spazio negato. Il recupero del rapporto col territorio da parte della cittadinanza ha messo in atto, aggiunge Giovanni, «una infrastrutturazione significativa».



Fig. 3. Masseria Antonio Ferraiolo, Afragola (NA), (marzo 2022; foto dell'autrice)

La pratica dell'orticoltura in questo caso era legata al vincolo di destinazione d'uso del bene confiscato, a vocazione agricola; nondimeno, questa scelta in qualche modo obbligata è risultata vincente. Per quel che riguarda la gestione del bene, le principali attività che si portano avanti in masseria sono due: l'assegnazione gratuita di pezzi di terra da destinare all'orticoltura e la creazione di un'impresa agricola sostenibile che «nel denunciare e nel praticare quel che denuncia riesce ad avere anche un'attività di impresa, sociale, ma pur sempre di impresa». L'assegnazione delle terre da destinare all'orticoltura, invece, si svolge attraverso una selezione che parte dall'apertura di una finestra sul web attraverso la quale si può effettuare la richiesta.

Abbiamo per selezionare una serie di regole semplici, tipo non essere iscritti a partiti o a organizzazioni che si richiamano al nazifascismo, essere incensurati. Poi chi ha l'assegnazione dell'orto sottoscrive un regolamento dove non si può fare vendita dei prodotti ma devono essere solo per uso personale, non si possono usare prodotti chimici. [Gli assegnatari] sono obbligati a partecipare alle assemblee di gestione; se si assentano due volte senza giustificarsi gli viene revocato l'orto. C'è un contributo di cinque euro al mese non vincolante all'assegnazione dell'orto per 50 mq, per tutti.

Queste due attività, in apparenza diverse, dal punto di vista di Giovanni «sono unite, è il tassello di una strategia che è tanto politica quanto economica. Da un lato la necessità di restituire la terra alla collettività in termini reali e non a chiacchiere. L'orto ti dà questa immediatezza, di farti le verdure ma anche di socializzare». Nel corso degli ultimi cinque anni, tempo di vita dell'iniziativa, la percezione del territorio e della vita da parte di chi ha scelto di aderirvi si sarebbe modificata:

Perché te la cambia [la vita], certo. Portare i tuoi figli, i tuoi nipoti, i tuoi amici a crescere l'insalata, e poi mangiarla; a crescere in uno spazio in cui ti confronti se è meglio usare il filo di plastica o canapa... e poi c'è la Pasquetta, e poi la festa, e poi viene l'assessore, il vescovo, le scuole, che vengono nel tuo orto e ti chiedono cos'è questo e quello. Io ho visto persone fotografare patate, perché non avevano mai visto una pianta di patate! Questo è il primo obiettivo, che è di carattere politico-sociale. Poi, i 308 orti ci garantiscono grossomodo un flusso di cassa di 1500 euro al mese per pagare la corrente [elettrica], per effettuare piccole migliorie, al netto di chi non paga. E soprattutto la comunità degli orti, raggiunto l'obiettivo politico, è quella che ti dà anche l'opportunità e la tua base per fare impresa. Muoviamo una piccola economia e possiamo erogare anche una serie di servizi, da corsi di formazione su come si fa una compostiera, sul biologico,

che possono essere corsi di pittura all’aperto, yoga, *tammorriata* e via dicendo. I beneficiari dell’orto sono il tuo moltiplicatore verso il mondo.

Giovanni vede questo spazio come un’opportunità più ampia per fare comunità sulla base di interessi comuni, che spaziano dall’amore per la coltivazione, all’arte, alla musica. Per lui si tratta dello «sviluppo di una collettività che avviene a cerchi concentrici. Per questo c’è l’obbligatorietà di partecipare all’assemblea che non è decisionale ma consuntiva. Possono [le persone associate] portare contributi e idee particolarmente significative. Questo fa comunità e ci restituisce idee».

La scelta delle persone affidatarie dell’orto avviene tramite una selezione. Al netto di regole esplicite che hanno, come le quote riservate alle associazioni e priorità a categorie considerate “svantaggiate” come persone disoccupate, persone immigrate, si fa sempre attenzione ad assegnare la terra ai cittadini del territorio, per mantenerne alta la percentuale (80%) e si cerca anche di assortire le fasce di età, perché «è proprio un elemento importante di biodiversità. Così come per la terra la biodiversità è fondamentale, altrettanto fondamentale è la biodiversità umana».

L’aspetto della salubrità e della buona qualità dei prodotti è emerso come centrale, specialmente in relazione alla terra dei fuochi, visto che il comune di Afragola può considerarsi tra le zone “calde” coinvolte nello scandalo<sup>16</sup>: «indubbiamente all’inizio del lancio degli orti dovevamo mostrare i carotaggi e l’analisi delle acque. Chiunque veniva ci chiedeva conto della qualità del suolo e non si fidava delle nostre parole». Sei anni fa, nel 2016, fa hanno fatto sette carotaggi. Oggi hanno un protocollo con il Dipartimento di Agraria dell’Università di Napoli Federico II che effettua sistematicamente alcuni controlli sulle foglie e sulle bacche per rilevare la presenza di sostanze tossiche. Nonostante ciò, attualmente vi sono più di 200 persone in lista d’attesa per l’affidamento di un orto, in relazione anche all’evento pandemico, che avrebbe causato il coinvolgimento maggiore di amici e familiari degli ortisti che in tal senso hanno svolto il ruolo di moltiplicatori.

---

<sup>16</sup> Come indicato dall’Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale della Campania (ARPAC), «attualmente i comuni campani che sono compresi nel territorio della Terra dei Fuochi sono 90 di cui 56 nella provincia di Napoli e 34 nella provincia di Caserta (...). Si tratta di quelle amministrazioni comunali che hanno aderito al cosiddetto Patto Terra dei Fuochi» (<https://www.arpacampania.it/terra-dei-fuochi>, link verificato il 26 dicembre 2022).

Il testo del patto è disponibile all’indirizzo <http://www.regione.campania.it/assets/documents/patto-per-la-terra-dei-fuochi.pdf> (link verificato il 26 dicembre 2022).

## La Mela Insana. L'orto su due colline della città

L'altro caso, come accennato precedentemente, riguarda un contesto assai diverso. Un contesto che si è “duplicato” nel corso degli ultimi due anni, ossia dal 2020 al 2022, con “l'apertura” di un secondo spazio, gestito dalla medesima associazione e con le stesse modalità e finalità.

Il primo incontro con la persona che di fatto, insieme ad altre, oggi gestisce entrambe le strutture è avvenuto nel 2020, poche settimane prima del primo lockdown, nel corso di un evento collettivo legato al festeggiamento di una delle persone affidatarie dell'orto. Nonostante fosse febbraio, la giornata era piuttosto tiepida e la partecipazione assai consistente. Ci si è riuniti nella tarda mattinata e poi si è consumato il pranzo, tutti insieme, all'aperto, sistemandosi dove si trovava posto e in una modalità assai mobile. Ciascuno aveva pagato una quota per l'acquisto dei cibi, alcuni dei quali da preparare al momento. Il clima era assai gioviale nonostante nell'aria ci fosse già lo spettro del Covid-19. Ogni tanto qualcuno/a si allontanava per andare a dare uno sguardo al suo orto. La mia prima conversazione con Francesco<sup>17</sup>, avvocato di 43 anni, si è svolta in modalità itinerante tra gli orti, la qual cosa, oltre a rendere possibile per me la traduzione visiva di ciò che mi veniva raccontato, mi ha anche consentito di rilevare alcune dinamiche interazionali tra lui, che è il presidente dell'associazione che gestisce questa terra, e le persone affidatarie degli orti che nel corso della nostra passeggiata, in più occasioni, si sono rivolte al mio interlocutore per suggerimenti e consigli sulla coltivazione. Francesco non è un ortista di mestiere, ma da quando ha scoperto l'orto ci si dedica moltissimo. La spinta iniziale per lui è stata la voglia di uno spazio all'aperto e il desiderio «di mangiare roba che produco io». Questo desiderio comporta costi in termini di tempo e fatica, soprattutto perché quasi nessuno degli affidatari aveva mai coltivato prima: «Sono quasi tutti autodidatti: libri, internet, poi ci scambiamo informazioni tra di noi. Poi considera che qui ci sono molte colture particolari. Ci siamo dovuti un po' improvvisare. [...] meno male che ci sono due o tre pensionati che ci salvano!».

Entrambi gli spazi, gestiti dall'associazione di cui il mio interlocutore è presidente, sono di proprietà di un'azienda idrica privata municipalizzata che a partire dal 2011 inizia il suo progetto di orticoltura urbana organizz-

---

<sup>17</sup> Nome reale.

zando a tale scopo bandi di concorso per l'affidamento dei terreni. L'associazione di cui fa parte il mio interlocutore è vincitrice di un bando grazie al quale oggi si gestiscono questi terreni. In un solo anno, tra il 2019 e il 2020, l'associazione, che è di promozione sociale e no profit, è passata da cinque a 120 membri. È prevista una quota associativa annuale mentre «per affittare un orto si paga due euro al metro quadro all'anno». Già nel 2020 i terreni erano tutti affittati. Trattandosi di una realtà associativa no profit, le quote versate dai soci e dalle socie così come il ricavato dell'affitto degli orti viene interamente reinvestito in opere sulla terra<sup>18</sup>. Entrambi i terreni coltivati a orticoltura “poggiano” su due serbatoi d'acqua di grossa portata, che riforniscono diverse aree della città.

Quindi ci sta una duplice necessità: quella di tenere in sicurezza la parte superiore e quella di fare in modo di evitare infiltrazioni di materiale nocivo che possa in qualche modo poi inquinare l'acqua che beviamo. Quindi quella degli orti urbani è stata una cosa abbastanza furba perché tu dici «Io faccio un orto urbano, lo gestisco in modo tale che non vengano utilizzati concimi di sintesi, concimi chimici, faccio tutto bio e via dicendo e di conseguenza garantisco la sicurezza sotto».

Anche in questo caso, il percorso in direzione dell'orticoltura passa attraverso un processo di riqualificazione dei terreni abbandonati da ripristinare. Qui si è stabilita una vera e propria sinergia con l'azienda che conduce l'iniziativa «[si tratta di un] comodato d'uso gratuito modale con l'azienda. Ci dà i terreni gratuitamente e ci offre anche una quota d'acqua; e noi ci impegniamo a tenerli puliti e sistematici». L'accordo si crea anche, però, tra l'associazione che gestisce i terreni e le persone che chiedono di ottenerli in affidamento:

La media di spazio per un orto è un centinaio di metri quadrati dove si mettono in genere due nuclei [familiari]. Considera che io alcuni li sto affidando gratis per farli ripulire. Sono persone con esperienza o chiamano qualcuno, come il contadino che abbiamo qui. Con compensi minimi fa tutto. Qua nessuno fa il contadino.

---

<sup>18</sup> Nel corso della ricerca ho incontrato ortisti e ortiste che avevano preso in affidamento pezzi di terra da privati in altre zone della città pagando quote ben più consistenti, come accennato precedentemente. Come, infatti, sottolinea il mio interlocutore, quello dell'orto, per chi ha un pezzo di terra da affittare, oggi può diventare anche un business.

Nonostante le difficoltà e il senso iniziale di totale inadeguatezza, la lista di attesa per ottenere un pezzo di terra da coltivare diventa sempre più lunga. La voglia di uno spazio all'aria aperta, soprattutto dall'evento pandemico in poi, e la possibilità di socializzazione che l'orto offrirebbe, sembrano in questo caso le motivazioni più rilevanti per questa scelta. Vi è anche, però, una sana curiosità per questa "novità" rappresentata dalla terra:

C'è gente che se andasse al supermercato tutti i giorni spenderebbe meno di quanto spende qui per curare il suo orto. Alcuni diventano proprio fanatici, a comprare piantina e concimi particolari. Sono aiutati dal contadino ma dopo sono autonomi e scoprono l'orto, sperimentano.

Queste due realtà gestite dalla medesima associazione in due luoghi diversi della città coinvolgono in media una fascia di popolazione di provenienza sociale medio alta: «Il livello sociale è medio-alto, è molto *radical chic* qua» afferma Francesco.

È vero pure che ci stanno delle eccezioni. Capita anche la persona di estrazione sociale più bassa che è legata a ricordi che sono relativi alla terra, all'agricoltura eccetera e vuole recuperare, e succede in entrambe le sedi. Questo tipo di persone sono quelle che poi sono più attive nella cura del posto e dell'orto e danno una grande mano. Sono magari persone che fino a 20, 30 anni sono vissute nella provincia e poi si sono trasferite a Napoli, persone che si sono trasferite in città da bambini e magari hanno ricordi della campagna. Alla fine, è l'animo che lega tutti quanti, la volontà di fare quest'esperienza, di condividere un posto all'aperto, di conoscere persone nuove, e di recuperare un margine di vita che non sia tra le quattro mura di casa.



Fig. 4. Orto urbano di via San Domenico, Napoli (febbraio 2022; foto dell'autrice)

## Associarsi all'orto

L'orticoltura urbana si situa nell'intreccio tra urbano e rurale superando di fatto la convenzione dualistica che poneva l'urbano dalla parte del moderno e il rurale da quello dell'antico, simbolo di un passato di arretratezza e intriso di tradizione. Come van der Ploeg associa la "ricomparsa" dei contadini al superamento di quel che lui definisce «progetto di modernizzazione», intesa, questa, «come struttura teorica (e pratica)» (2015) e al sopraggiungere di una lettura da parte degli studi post-moderni (*Ibidem*), così Vincenzo Padiglione, in un suo scritto su quel che lui definisce «post agricolo», pone i luoghi della ruralità dal lato della sperimentazione e dell'innovazione, in senso produttivo e sociale. Si potrebbe, parafrasando quest'ultimo, definire l'orto un «agricolo variegato» per «la strutturale compresenza di differenti assetti produttivi, forme di convivenza sociale, strategie nella relazione con l'ambiente, soggettività impegnate» (Padiglione 2013: 4).

Abbiamo visto come alcune tra le realtà orticolte esplorate abbiano di fatto incorporato tale compresenza. Come nel caso della Masseria Ferraioli, contesto orticolo particolarmente significativo per la forte impronta sociale segnata dall'impegno civile nella lotta alla criminalità organizzata. Qui si mettono in atto strategie di resistenza molteplici, contro la violenza esercitata dal crimine sull'ambiente e dunque, più o meno direttamente, sulla cittadinanza, contro la paura del cibo contaminato, contro l'abbandono della terra e del senso di comunità. A questa dimensione di lotta e di riaffermazione di un diritto alla qualità di vita e a forme di sovranità sul proprio territorio, altrimenti usurpato dalle forze criminali, si affiancano le forme relazionali della convivenza, con un superamento dei confini anagrafici, culturali, sociali, geografici. Come mi ha raccontato uno degli "ortolani" incontrato nel corso del quinto compleanno dalla Masseria, festeggiato lo scorso marzo, si tratta di un luogo in cui si crea ricchezza in termini di diversità produttiva: un esempio efficace, che l'interlocutore riporta, è quello della persona straniera immigrata che qui coltiva i prodotti della sua terra, in questo caso riappropriandosi del diritto alla familiarità e al senso di casa, attraverso il cibo della sua memoria e della sua storia.

I ritorni alla terra, nella particolare forma dell'orticoltura urbana, tracciano un percorso di "resistenza creativa" e dunque innovativa, dal punto di vista della produzione non solo di cibo ma anche di forme di condivisione e cittadinanza<sup>19</sup>.

---

<sup>19</sup> Su questo particolare aspetto dei movimenti contemporanei di ritorno alla terra, si veda

Si tratterebbe, tutto sommato, di un esercizio di retroinnovazione (Guigoni 2013). Tale concetto, che parte dall'idea di utilizzare tecniche e saperi antichi nel campo agricolo applicandoli a contesti contemporanei, si può estendere all'orticoltura urbana contemporanea, dal momento che “riunirsi intorno alla terra”, ponendo questa al centro di un discorso di produzione e consumo – di cibo ma anche di socialità – è da considerarsi un elemento storicamente consolidato e (post)moderno al tempo stesso.

È una modalità nuova, nel contesto urbano, di costruzione di legami sociali, ma è anche la (ri)scoperta di un sapere, quello della coltivazione, che oggi risponde alla percepita esigenza di una maggiore consapevolezza della provenienza, la qualità e la “giustizia” del cibo.

Come nelle illuminanti parole di Milena, che nel corso del nostro incontro sottolinea: «Io vedo l'orto come forma di protesta. Riesci a far ragionare persone che si avvicinano per coltivare e che col confronto “cre-scono” dal punto di vista della consapevolezza. Non cambi il sistema ma “semini” riflessioni» (Milena, 31 anni, ortista).<sup>20</sup>

Proprio quest'ultima frase riassume e restituisce appieno il senso profondo che può assumere “fare l'orto” oggi. È «una forma di protesta», come suggerisce la mia interlocutrice; aggiungerei silenziosa, una “piccola rivoluzione” che assume le fattezze di un esercizio, seppur blando, di anti-potere. Il cibo che qui viene prodotto, la cura di cui necessita per essere, diventare e restare «buono pulito e giusto»<sup>21</sup>, si fa vettore potenziale di un grande potere sovversivo, dal punto di vista di forme alternative di approvvigionamento ma anche di costruzione di legami in senso allargato, quindi non solo tra umani ma tra questi e la terra. Gli orti urbani, nei casi qui esaminati, sono un esempio del potere del cibo che tenta di farsi strada e “recuperare terreno” (anche in senso letterale, in questo caso) contro

---

Aria (2013).

<sup>20</sup> Testimonianza raccolta nel 2020.

<sup>21</sup> Slogan di Slow Food e titolo del libro pubblicato nel 2005 dal fondatore del movimento, Carlo Petrini. Slow Food può considerarsi uno dei «movimenti sociali transnazionali» di attivismo alimentare, come indicano V. Siniscalchi e C. Counihan nell'introduzione al volume a loro cura *Food Activism* (2014) che tratta il tema dell'attivismo alimentare nelle sue varie forme riportando specifici studi di caso in varie aree del globo ciascuno dei quali, come scrivono le curatrici «[...] is grounded in a deep understanding of activists' visions and practices in specific cultural settings» (2014: 6). Su Slow Food si veda anche il volume di C. Counihan *Italian Food Activism in Urban Sardinia. Place, Taste, and Community* (2018).

il cibo del potere, nelle varie forme che questo potere riesce ad assumere e le molteplici modalità con cui si insinua nelle pratiche e negli spazi di vita. La necessità e la volontà di riappropriazione dei saperi legati alla terra, e quindi al cibo, sono dunque in grado di generare un movimento, in modo più o meno consapevole a seconda dei casi, di ripristino e recupero dell'ambiente, da intendersi nelle sue varie accezioni, non ultima quella sociale. In questa medesima accezione allargata, quella dell'orticoltura diventa allora una pratica di cura, una sorta di "meccanismo ri-ordinatore", per riprendere, rovesciandone il senso, l'espressione di van der Ploeg rispetto alla sua definizione di «Impero». Cura degli spazi, dell'ambiente, degli altri, di sé.

## Bibliografia

- Alliegro, E. 2017. Simboli e processi di costruzione simbolica. La "Terra dei Fuochi" in Campania. *EtnoAntropologia*, 5, 2: 175-239.
- Aria, M. 2013. Condivisione. *AM - Antropologia Museale*, 34/36: 62-64.
- Boni, S. 2013. Comodità/Fatica. *AM - Antropologia Museale*, 34/36: 59-61.
- Buonanno, D. 2014. *Ruralurbanism. Paesaggi produttivi*. Tesi di dottorato, Dottorato di Ricerca in Progettazione Urbana e Urbanistica XXVI ciclo, Università di Napoli Federico II, Facoltà di Architettura.
- Cognetti, F. & S. Conti 2014. La terra della città. Milano e le sperimentazioni sociali di agricoltura urbana. *Scienze del Territorio*, 2: 179-194.
- Counihan, C. 2018. *Italian Food Activism in Urban Sardinia. Place, Taste, and Community*. London-New Dehli-New York-Sidney: Bloomsbury Academy.
- Dei, F. 2013. Alto e basso. *AM - Antropologia Museale*, 34/36: 20-22.
- Del Monte, B. & V. Sachsé 2017. Coltivare la città. Gli orti urbani condivisi come pratica di riappropriazione dello spazio pubblico nel contesto romano. *Antropologia*, 4, 3: 195-212.
- Di Gennaro, A. 2018. *Ultime notizie dalla terra. La Terra dei fuochi: questioni per il paese intero*. Roma: Futura.
- Edelman, M. 2014. Food sovereignty: forgotten genealogies and future regulatory challenges. *The Journal of Peasant Studies*, 41, 6: 959-978.
- Gasperi, D., Pennisi, G., Rizzati, N., Magrefi, F., Bazzocchi, G., Mezzacapo, U., Centrone Stefani, M., Sanyé-Mengual, E., Orsini, F., & G. Gianquinto 2016. Towards Regenerated and Productive Vacant Areas through Urban Horticulture: Lessons from Bologna, Italy. *Sustainability*, 8, 12: 13-47.
- Guigoni, A. 2013. Retroinnovazione. *AM - Antropologia Museale*, 34/36: 137-139.
- Haraway, D. 2015. Anthropocene, Capitalocene, Plantationocene, Chthulucene: Making kin. *Environmental Humanities*, 6, 1: 159-165.

- Koensler, A. 2019. Produzione, politica e attivismo, in *Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali*, a cura di A. Koensler & P. Meloni (parte seconda), pp. 97-174. Roma: Carocci.
- Le Breton, D. 2007 [1990]. *Antropologia del corpo e modernità*. Milano: Giuffrè Editore.
- Mudu, P. & A. Marini 2018. Radical urban horticulture for food autonomy: Beyond the community gardens experience. *Antipode*, 50, 2: 549-573.
- Padiglione, V. 2013. Il postagricolo e l'antropologia. *AM - Antropologia Museale*, 34/36: 3-4.
- Panzini, F. 2021. *Coltivare la città. Storia sociale degli orti urbani nel XX secolo*. Roma: DeriveApprodi.
- Ricci, L. 2013. Gli spazi peri-urbani del quartiere San Basilio a Roma: una lettura della relazione urbano-rurale, in *Pratiche di trasformazione dell'urbano*, a cura di E. Scandurra & G. Attili, pp. 35-46. Milano: FrancoAngeli.
- Siniscalchi V. & C. Counihan 2014. Ethnography of Food Activism, in *Food Activism. Agency, Democracy and Economy*, a cura di C. Counihan & V. Siniscalchi, pp. 3-12. London-New Dehli-New York-Sidney: Bloomsbury Academy.
- van der Ploeg, J.D. 2015. *I nuovi contadini. Le campagne e le risposte alla globalizzazione*. Roma: Donzelli [e-book].
- Wright, F. 2016. Resistance. *Cambridge Encyclopedia of Anthropology*. <<http://doi.org/10.29164/16resistance>> [13/06/2022].



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

GAIA COTTINO

*Università degli Studi di Genova*

## Riassunto

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

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

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

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

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

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

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

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

## Premessa

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

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

---

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

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

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

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

---

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

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

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

## L'anti-cibo

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

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

---

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

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

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

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

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

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

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

## Il cibo nell'istituzione

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

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

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

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

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

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

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

di attori sociali impiegati<sup>3</sup>, è però vero che sono molte le somiglianze che si ravvedono sul piano delle pratiche alimentari, al punto che un direttore durante una intervista commenta «la prefettura non capisce che qui non siamo in carcere». Come sottolineano Altin e Minca per i centri di identificazione e espulsione (CIE) e per i centri accoglienza richiedenti asilo (CARA), trattasi di siti «finalizzati a segregare e contenere individui con uno status legale non chiaro [...] e a risolvere il “problema rifugiati” attraverso la spazializzazione in una istituzione che funziona secondo una mobilità simil-carceraria» (in Turner & Peters 2017: 31).

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

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

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

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

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

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

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

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

## Il cibo del potere

I centri di accoglienza straordinaria che ho osservato tra la fine del 2018 e la fine del 2019, dunque nella cornice dell’emanazione dei Decreti Legge 840/2018 e 53/2019, sono sei dislocati su quattro valli della provincia di Cuneo: Gesso, Stura, Grana e Maira [Figura 1]. Collocati in piccoli<sup>4</sup> paesi della media montagna questi centri ospitano in media dai quindici ai venti giovani uomini ciascuno, provenienti prevalentemente da paesi dell’Africa occidentale (Gambia, Nigeria, Senegal, Mali, Costa d’Avorio) di età variabile tra i diciotto e trent’anni<sup>5</sup>. L’eterogeneità delle provenienze si mostra immediatamente nella grande variabilità delle loro diete: «ognuno ha desideri molto diversi dall’altro»<sup>6</sup> segnalano gli operatori. Circa la metà degli operatori racconta di cercare di avvicinarsi alle richieste degli ospiti, in una inconsapevole operazione di essenzializzazione delle persone in base alla loro provenienza: per esempio, nell’acquisto del riso «io faccio la spesa per i CAS suddivisa per paesi, perché ognuno ha la sua varietà di riso: quello spaccato in mezzo, quello spezzato...»<sup>7</sup>, mi racconta un operatore.

---

<sup>4</sup> Comuni che contano tra i 500 e i 1500 abitanti.

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

<sup>6</sup> Intervista del 25 Aprile 2019.

<sup>7</sup> Intervista del 14 Novembre 2018.

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

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

<sup>8</sup> Intervista del 2 Marzo 2019.

<sup>9</sup> Intervista del 4 Settembre 2019.

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

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

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

questo è un centro piccolo. Prima facevamo la spesa nel paese, anche per coinvolgere direttamente il paese, ma poi la spesa era troppo cara per i soldi a nostra disposizione e allora ci siamo affidati ad un unico fornitore per i centri, che viene col furgone una volta alla settimana<sup>10</sup>.

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

---

<sup>10</sup> Intervista del 2 Settembre 2019.

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

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

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

prima colazione, composta da:

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

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

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

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

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

Noi dobbiamo seguire le regole della prefettura: tot. grammi di pasta, tot. di farina [...] ma non c'è una tabella di corrispondenza tra farina di grano e farina di manioca, per esempio, o tra tot di pasta e tot di miglio. Quindi anche per noi non è possibile andare incontro ai loro gusti<sup>12</sup>.

racconta la direttrice di un centro. «Loro vorrebbero il burro di arachidi e tante altre cose ma noi non gliele compriamo per la salute, ci sono tabelle nutrizionali e delle linee guida dell'ASL da seguire»<sup>13</sup>, racconta un altro operatore. Purché siano raggiunti i criteri nutrizionali dei pasti nell'arco della giornata, ovvero la sicurezza alimentare, si ignorano criteri tutt'altro che trascurabili, come la qualità del cibo ingerito e la varietà degli ingredienti. Questi due elementi sono emersi, nel corso della mia etnografia, come necessari per l'esercizio della sovranità alimentare<sup>14</sup> che attiva il processo di appaesamento (Cottino & Luraschi 2021).

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

---

<sup>11</sup> Allegato 2Bis, Capitolato CAS 2019.

<sup>12</sup> Intervista del 2 Settembre 2019.

<sup>13</sup> Intervista del 25 Aprile 2019.

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

<sup>15</sup> Intervista del 25 Aprile 2019.

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

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

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

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

<sup>16</sup> Intervista del 5 Dicembre 2018.

<sup>17</sup> Intervista del 2 Marzo 2019.

<sup>18</sup> Intervista del 16 gennaio 2019.

<sup>19</sup> Intervista del 25 Aprile 2019.

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

La combinazione dei fattori qui elencati contribuisce ad un peggioramento delle condizioni di salute degli ospiti. Come osservano Harris, Minniss e Sommerset in un articolo sul valore dell'orticoltura di comunità sperimentata con comunità di rifugiati in Australia, i migranti arrivano sani e, col passare del tempo, la salute declina per le condizioni di povertà, marginalità, difficoltà di accesso ai servizi della salute ma anche per lo scarso accesso a cibo di qualità (2014). Fenomeno questo che definiscono «il paradosso del migrante sano» (2014: 92), che Onorati definisce «effetto migrante esausto» (2021: 91) e che io definirei il paradosso nutrizionale: è paradossale che il peggioramento della salute avvenga in un contesto di così rigido controllo nutrizionale. Come mi è stato più volte segnalato, è pertanto comune nei centri di accoglienza straordinaria che gli ospiti si ritrovino svuotati dell'energia vitale e della salute<sup>23</sup> e cadano in uno stato di torpore e sonnolenza. In maniera simile, i detenuti del carcere di San Pedro si descrivono come svuotati di grasso (forza vitale e integrità del corpo)

---

<sup>20</sup> Intervista del 4 Novembre 2019.

<sup>21</sup> Intervista del 15 Dicembre 2018.

<sup>22</sup> Intervista del 14 Aprile 2019.

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

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

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

## Il potere del cibo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

<sup>24</sup> Intervista del 25 Aprile 2019.

<sup>25</sup> Intervista del 16 gennaio 2019.

<sup>26</sup> Intervista del 16 gennaio 2019.

<sup>27</sup> Intervista del 29 Novembre 2018.

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

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

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

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

<sup>28</sup> Intervista del 4 Novembre 2019.

<sup>29</sup> Intervista del 2 Settembre 2019.

<sup>30</sup> Intervista del 2 Settembre 2019.

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

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

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

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

<sup>31</sup> Intervista del 2 Settembre 2019.

<sup>32</sup> Intervista del 4 Settembre 2019.

<sup>33</sup> Intervista del 2 Settembre 2019.

<sup>34</sup> Intervista del 16 Gennaio 2019.

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

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

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

Anche se cucinavo un piatto italiano lo cambiavo un po': la pasta col sugo non la facevo col sugo di pomodoro perché non piaceva a nessuno, il sugo va col tonno o con ceci e fagioli. Il riso col sugo va bene, come lo Jollof rice<sup>39</sup>

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

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

<sup>35</sup> Intervista del 19 Agosto 2019.

<sup>36</sup> Intervista del 22 Settembre 2019.

<sup>37</sup> Intervista del 14 Aprile 2019.

<sup>38</sup> Intervista del 16 Gennaio 2019.

<sup>39</sup> Intervista del 16 Gennaio 2019.

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

### Riflessioni conclusive

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

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

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

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

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

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

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



## Bibliografia

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

- Carney, M. 2015. Eating and feeding at the margins of the state: barriers to health care for undocumented migrant women and the “Clinical” aspects of food assistance. *Medical Anthropology Quarterly*, 29, 2: 196-215.
- Cerbini, F. 2021. Food and order. An ethnography of daily meals and contamination in a Bolivian self-governed prison. *Food, Culture & Society*, 24: 1-19.
- Codesal, D.M. 2008. Rice & Coriander Sensorial re-creations of home through food: Ecuadorians in a northern Spanish city. *Sussex Centre for Migration Working Paper*, 50: 1-21.
- CONTAG. 2011. Marcha das Margaridas 2011. Margaridas na Luta por desenvolvimento sustentável com justiça, autonomia, igualdade e liberdade. *Caderno de textos para estudos e debates*. Brasília. <[http://www.contag.org.br/imagens/fcaderno\\_textos\\_marcha\\_2011.pdf](http://www.contag.org.br/imagens/fcaderno_textos_marcha_2011.pdf)>.
- Cottino, G. 2020. La patata. Contese alimentari tra migrazioni e mobilità nelle valli alpine occidentali, in *Oggetti contesi. Le cose nella migrazione*, a cura di P. Ascari, pp. 143-159. Milano: Mimesis.
- Cottino, G. 2021. “Vertical mobility”. Migrants’ trajectories within/between the western Alps and southern Italy. *Journal of Modern Italian Studies*, 26, 5: 627-643.
- Cottino, G. & S. Luraschi. 2021. Farsi casa attraverso le pratiche alimentari. Voci di richiedenti asilo, operatori e operatrici nelle province di Cuneo e Lecco. *Mondi Migranti*, 2: 105-117.
- Crenn, C., Hassoun J. & F. Medina. 2010. Introduction: Repenser et réimaginer l’acte alimentaire en situations de migration. *Anthropology of food*, 7.
- Cullen Dunn, E. 2011. The Food of Sorrow: Humanitarian Aid to Displaced People, in *Food: Ethnographic Encounters*, a cura di L. Coleman, pp. 139-149. Oxford-New York: Berg.
- Douglas, M. 1966. *Purity and danger: an analysis of concepts of pollution and taboo*. London: Routledge.
- Della Puppa, F. & S. Segalla. 2018. “Come a casa mia”: pratiche alimentari, intersezioni identitarie e attraversamenti urbani nell’esperienza dell’immigrazione. *Quaderni di Sociologia*, 76: 127-145.
- Dharod, J.M. 2011. Dietary Intake, Food Security, and Acculturation among Somali Refugees in the United States: Results of a Pilot Study. *Journal of Immigrant & Refugee Studies*, 9, 1: 82-97.
- Earle, R. 2010. “If You Eat their Food...”: Diets and Bodies in Early Colonial America. *The American Historical Review*, 115, 3: 688-713.
- Fassin, D. 2018. *Ragione umanitaria. Una storia morale del presente*, Roma: Derive-Approdi.
- Fischler, C. 1988. Food, self and identity. *Social Science Information*, 27, 2: 275-292.
- Garland, D. 2014. *La cultura del controllo. Crimine e ordine sociale nel mondo contemporaneo*. Milano: Il Saggiatore.
- Goffman, E. 1968. *Asylums: Essays on the social situation of mental patients and other inmates*. Piscataway: Aldine Transaction.

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

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



# Disconnessioni e riconnessioni alimentari Intimità, esclusioni e appropriazioni tra le rifugiate e i rifugiati dall'Eritrea

AURORA MASSA

*Università degli Studi di Napoli "L'Orientale"*

## Riassunto

*Questo articolo indaga i modi in cui attraverso le pratiche, i discorsi, le sensorialità, le emozioni, gli affetti e i gusti connessi al cibo, i rifugiati e le rifugiate dall'Eritrea cercano di reinterpretare, addomesticare e, eventualmente, ribaltare alcune delle condizioni di precarietà, esclusione, oppressione e violenza in cui si trovano imbricati. Attraverso un'etnografia multisituata condotta in diversi luoghi della diaspora eritrea (Etiopia, Italia, Svezia, Gran Bretagna), il testo esplora il ruolo che prodotti, odori e saperi culinari svolgono nel costruire il senso di casa e rinsaldare legami famigliari a distanza di fronte a regimi di frontiera iniqui e nel reagire ai processi di inferiorizzazione e razzializzazione esperiti in alcuni contesti di approdo. Nel suo insieme, l'articolo cerca di fare luce sulla capacità di soggetti migranti in condizioni di svantaggio e marginalità di agire attivamente attraverso il cibo, senza schiacciare la nozione di agency su quella di resistenza, ma indagando come norme, costizioni e ingiustizie possano essere interpretate, esperite, abitate e maneggiate in una varietà di modi localmente e storicamente plasmati. Talvolta agito, talvolta subito, il cibo emerge come una risorsa simbolica, relazionale e morale che consente ai rifugiati e alle rifugiate di navigare rapporti diseguali tra gruppi sociali e forme di esclusione e di dare concretezza ai processi di definizione del sé e alle rilettture del passato coloniale.*

Parole chiave: *agency, casa, cibo, migrazione eritrea, postcolonialismo.*

## Food disconnections and reconnections: Intimacy, exclusions and distinctions among refugees from Eritrea

*In this article I investigate the ways in which refugees from Eritrea try to reinterpret, face and, eventually, overturn some of the conditions of precariousness, exclusion, oppression and violence in which they find themselves, through practices, discourses, senses,*

*emotions, social ties and tastes connected to food. Through a multi-site ethnography of the Eritrean diaspora conducted in different contexts (Ethiopia, Italy, Sweden and the United Kingdom), I explore the role that food, smells and culinary knowledge play both in building refugees' sense of home and strengthening their ties with family back home in the face of unequal border regimes, and in dealing with processes of inferiorization and racialization in their countries of (at least temporary) arrival. This article seeks to shed light on migrants' ability to act through food in conditions of disadvantage and marginality. Without limiting the notion of agency to the concept of resistance, it investigates how norms, constraints and injustices can be interpreted, experienced, inhabited and handled in a variety of ways that are molded both locally and historically. Food emerges as a symbolic, relational and moral resource that gives form to the unequal relationships between social groups, shapes forms of exclusion and subjectivities, and allows people to reinterpret colonial past.*

**Keywords:** agency, Eritrean migration, home, food, postcolonialism.

## Introduzione

Era tardo pomeriggio quando nel giugno del 2017 sono arrivata a casa di Abraham<sup>1</sup>, un rifugiato eritreo di 34 anni impiegato nel settore della logistica. Abraham mi aveva invitato a cena per mostrarmi l'appartamento poco fuori Roma in cui si era appena trasferito. Per l'uomo si trattava di un traguardo importante, raggiunto dopo un percorso lungo e difficile. Nel 2004, egli era scappato dal regime imposto nel suo paese nei primi anni Duemila, aveva attraversato il Sahara, era stato detenuto nelle prigioni libiche ed era quasi affogato nel Mediterraneo prima di approdare in Sicilia. Una volta in Italia, aveva dovuto affrontare un sistema di accoglienza per richiedenti asilo e rifugiati carente, un mercato del lavoro che lo relegava a impieghi instabili, irregolari e non qualificati e un panorama abitativo in cui l'assenza di politiche di sostegno, i prezzi alti e la diffidenza dei locatari verso i migranti (soprattutto neri) lo avevano spinto a peregrinare tra occupazioni e case condivise (Pinelli 2013; Della Puppa & Sanò 2021).

Al mio arrivo, la moglie era fuori per alcune compere, mentre lui era rimasto a casa a cucinare con la figlia di tre anni. Dopo un breve tour della casa, in cui gli scatoloni e l'odore di vernice rivelavano il recente trasloco,

<sup>1</sup> I nomi e alcuni dettagli etnografici sono stati modificati per garantire l'anonimato dei miei interlocutori e delle mie interlocutrici. A loro va la mia gratitudine per aver reso questo lavoro possibile condividendo i gusti delle loro case vicine e lontane.

Abraham era tornato ai fornelli. Affettando le verdure che avrebbero insaporito il *tibsi*, un piatto di carne molto diffuso negli altipiani eritrei in cui era cresciuto, Abraham mi ha raccontato le impressioni sul suo nuovo appartamento. «Sai mi sento bene a cucinare in questa cucina – ha commentato aprendo il frigorifero – perché c'è tutto quello che deve esserci in una casa eritrea: il *tezmi* [burro chiarificato speziato], lo *shiro* [farina di ceci] e il *berberé* [mix di spezie]». In quel periodo stavo muovendo i primi passi di una ricerca che mi avrebbe portato a indagare le pratiche di “fare casa” tra le persone di origine eritrea in diverse città europee (Miranda Nieto, Massa & Bonfanti 2021) e le parole di Abraham risuonavano fortemente con i miei interessi. Riferendosi ad alcuni prodotti alimentari, Abraham caricava questi ultimi di un forte valore simbolico e affettivo, ritenendoli capaci di trasformare un appartamento nell'hinterland romano «in una casa eritrea», ossia di attenuare quella sensazione di “essere fuori posto” che lo aveva spesso accompagnato durante la sua vita italiana.

Questa scena conduce al cuore degli obiettivi di questo articolo, ossia indagare i modi in cui attraverso il cibo e le pratiche, i discorsi, le sensorialità, le emozioni, gli affetti e i valori estetici e morali a esso connessi, i rifugiati eritrei che hanno partecipato alle mie ricerche hanno cercato di reinterpretare, addomesticare, abitare ed, eventualmente, ribaltare le condizioni di precarietà, marginalità, esclusione e violenza in cui si sono trovati invischiati nel corso delle loro esperienze migratorie. L'accezione di cibo che adotto in queste pagine è dunque ampia ed è stata co-costruita nel corso dei dialoghi e delle interazioni che hanno composto il lavoro di ricerca etnografica. Se il cibo può essere inteso in termini maussiani, come un «fatto sociale totale» da indagare dal punto di vista olistico (Koensler & Meloni 2019), esso costituisce anche un prisma che consente di fare luce su molteplici aspetti della vita sociale, inclusi i rapporti di disegualanza. Cosa, come e quando mangiare sono pratiche che prendono forma in relazione a gusti e abitudini storicamente e socialmente plasmati, alle possibilità di reperire certi cibi, ma sono anche influenzate dall'incontro/scontro con forme di pressione più o meno dirette da parte di istituzioni, contesti e gruppi. Intrecciandosi con plurime forme di potere, le pratiche di consumo, selezione e preparazione del cibo possono essere costrittive e violente, ma anche generative e creative. In questo articolo, il cibo emerge come una risorsa simbolica, relazionale e morale attraverso cui i soggetti possono re-agire a diverse forme di oppressione e affrontare molteplici sfide migratorie.

La riconfigurazione delle abitudini alimentari in seguito alla migrazione è stata indagata in relazione a svariati temi<sup>2</sup>. Tuttavia, come scrive Emma Abbots (2016), uno dei rischi delle analisi incentrate sul nesso cibo/migrazione è di riproporre una rappresentazione dicotomica tra il cibo ritenuto tipico di un supposto contesto di origine – «their food from there» – e quello del cosiddetto contesto di approdo – «our food from here» – e di delineare le identità dei migranti come fisse e omogenee. Da un lato, gli individui hanno soggettività discontinue e talvolta contrastanti che scaturiscono dall'intersezione del genere, della classe, dell'età e dei molteplici attaccamenti transnazionali e che si riflettono nelle (e prendono forma attraverso) preferenze e gusti alimentari (Beagan & Chapman 2013). Dall'altro lato, le pratiche e i repertori alimentari hanno storie stratificate che affondano nella mobilità delle persone, delle merci e delle forme di dominio, incluso il colonialismo, e che producono continuamente processi tanto di imposizione alimentare quanto di ibridazione e mutamento.

Di conseguenza, in questo articolo non intendo mappare i processi di perdita o di mantenimento dei modelli culinari pre-migratori. Piuttosto, mi interessa capire cosa le persone *fanno* con il cibo, come lo manipolano e lo utilizzano negli spazi pubblici e privati dei diversi contesti in cui vivono e, viceversa, cosa il cibo e le relazioni sociali che ruotano attorno a esso *fanno* ai migranti e alle migranti. Sulla base di un'etnografia multisiituata condotta in diversi contesti della diaspora eritrea (Etiopia, Italia, Svezia, Gran Bretagna), nelle prossime pagine rifletto dunque sulle ambivalenze del cibo nella sua dimensione sensoriale, materiale, simbolica e affettiva e sul ruolo che esso svolge sia nei processi di inferiorizzazione, esclusione e razzializzazione subiti nei luoghi di approdo sia nel dare concretezza alle forme di definizione del sé. Riprendendo la distinzione tra «modi di essere» e «modi di appartenere» introdotta da Peggy Levitt e Nina Glick Schiller (2004) e recentemente traghettata negli studi sul cibo (Povrzanović Frykman 2018), intendo le pratiche alimentari come ambiti fondamentali tanto per osservare i processi di riproduzione della quotidianità quanto per indagare se e in quali circostanze un prodotto o una pratica alimentare sono utilizzate per comunicare all'esterno l'appartenenza a una certa identità nazionale o regionale.

---

<sup>2</sup> Senza pretese di esaustività ricordo: la costruzione dei confini sociali e le forme di ibridazione (Renne 2008; Bonfanti, Massa & Miranda Nieto 2019), il ruolo di ristoranti e negozi di alimentari (Manekar 2005; Saber & Posner 2013), le negoziazioni che avvengono nei centri di accoglienza (Cottino, in questo numero monografico).

L'articolo si compone di tre sezioni etnografiche. Nella prima, il cibo, la sua circolazione e i significati di cui è investito in contesti migratori in Europa si configurano come un modo per affrontare lo spaccamento causato da una mobilità strettamente intrecciata alla deriva autoritaria eritrea e gli effetti di regimi di frontiera iniqui e per tessere memorie e legami familiari a distanza. Successivamente, il cibo è indagato come un marcitore della differenza attraverso cui sono plasmati e ribaditi confini sociali e sentimenti di appartenenza che assumono valenze diverse nei vari spazi di transito e di approdo. Più nel dettaglio, nella seconda sezione etnografica, l'attenzione si sposta in Etiopia, dove il cibo è posto al centro delle pratiche di distinzione agite dai rifugiati eritrei, entrando in risonanza con vecchi conflitti bellici e con rilettture del passato in cui le eredità coloniali costituiscono risorse simboliche e relazionali per costruire identità nazionali e sentimenti di superiorità. La terza sezione ritorna in Europa per esplorare come razzismo e disuguaglianze influenzino le abitudini alimentari, incidendo in maniera ambivalente sui modi in cui i singoli immaginano la propria soggettività in uno scenario postcoloniale.

In dialogo con l'introduzione a questo numero monografico, l'articolo cerca di fare luce sulla capacità delle persone in condizioni di svantaggio e marginalità di agire attraverso il cibo su diversi piani della propria esistenza, chiamando così in causa il concetto di *agency*. Com'è noto, si tratta di un concetto dibattuto che è stato spesso sovrapposto a quello di resistenza, ossia di emancipazione dalle norme egemoniche e di ribaltamento dei meccanismi di dominazione (Wright 2016). In queste pagine tento di complessificare questa visione, mostrando come, anche in contesti di oppressione come quello in esame, antinomie quali obbedienza/ribellione, compliance/resistenza e sottomissione/sovversione non sono sempre in grado di fare luce sugli obiettivi e i significati (più o meno esplicativi e consapevoli) che permeano le decisioni e le azioni dei soggetti (cfr. Mahmood 2005). Norme, costrizioni e ingiustizie presenti e passate non sono *o subite o sovvertite* dai soggetti, ma possono essere agite, abitate, esperite, consumate in una varietà di modi. In questa prospettiva, seguendo Saba Mahmood (2005), l'*agency* può essere intesa come una capacità di agire in maniera trasformativa sul mondo e su se stessi che prende forma non in astratto, ma in relazione ai mondi morali, agli immaginari sociali e alle relazioni di potere che modellano storicamente le responsabilità, gli affetti, le paure, i desideri e gli spazi interiori dei soggetti.

## Uno sguardo di insieme

La migrazione transnazionale eritrea è un fenomeno storicamente sedimentato e geograficamente ampio che si è rinforzato durante la trentennale guerra (1961-1991) combattuta contro l'Etiopia sino all'indipendenza ottenuta nel 1993. In questo articolo mi focalizzo su persone che, assieme ad altre centinaia di migliaia di giovani, hanno lasciato l'Eritrea in seguito alla deriva repressiva del governo eritreo avvenuta dopo la guerra scoppiata nel 1998-2000 sempre contro l'Etiopia. Al contrario dei loro predecessori, queste nuove generazioni di migranti hanno dovuto fronteggiare le restrizioni delle politiche migratorie e delle pratiche di gestione dell'accoglienza avvenuti negli ultimi decenni (cfr. Ciabarri 2019; Sorgoni 2022). Come Abraham, molti di coloro che sono giunti in Europa sono stati costretti ad affrontare viaggi lunghi e pericolosi e a scontrarsi, in maniera differente a seconda dei contesti di approdo, con tortuosi percorsi di inserimento, a causa di sistemi di asilo sempre più modellati dalle politiche di austerità, dal declino del welfare e dal diffuso timore delle diversità etniche e religiose (Vacchiano 2011; Altin 2019).

I protagonisti di questo testo sono uomini e donne tra i venti e i trent'anni, in gran parte originari degli altipiani eritrei e della città di Asmara, e appartenenti all'insieme linguistico dei tigrinofoni. Si tratta dunque di un gruppo con un background per certi versi omogeneo, ma differenziato in termini di situazione familiare ed economica in Eritrea e all'estero, esperienze migratorie, condizione lavorativa, status giuridico<sup>3</sup>, e così via. L'etnografia è stata svolta in diverse città di transito e di approdo localizzate in Africa (Mekelle in Tigray, Etiopia) e in Europa (Roma, Londra, Stoccolma), luoghi che per alcuni dei miei interlocutori hanno coinciso con diverse tappe della propria traiettoria migratoria (cfr. Massa 2020). Questi quattro contesti urbani sono caratterizzati dalla presenza di comunità eritree numerose, da regimi migratori più o meno accoglienti e

<sup>3</sup> Benché coloro che provengono dall'Eritrea siano solitamente riconosciuti come titolari di protezione internazionale, ho qui incluso anche le esperienze di alcuni che possedevano (o avevano avuto) altri tipi di permessi di soggiorno o che avevano attraversato periodi di clandestinità, evidenziando la fluidità di movimento delle persone dentro le categorie giuridiche della migrazione (Diallo *et al.*, in corso di stampa). D'altra parte, le dinamiche sociali qui esplorate mettono in gioco non tanto la relazione dei miei interlocutori con il sistema di asilo, quanto la loro condizione di migranti neri dal Sud del mondo alle prese con squilibri postcoloniali e difficoltà di inserimento.

da ruoli divergenti nelle «cosmologie della destinazione» (Belloni 2022), ossia in quelle rappresentazioni che plasmano le aspettative e i desideri sulle destinazioni future.

Sul piano alimentare, a Mekelle, la vicinanza geografica e la continuità storica e socio-culturale con gli altipiani eritrei si riflettono in profonde somiglianze gastronomiche. Benché le preparazioni culinarie degli altipiani etiopi ed eritrei siano, soprattutto al di fuori della regione, di solito riunite sotto la comune etichetta *habesha*<sup>4</sup>, le diffuse pratiche e retoriche di differenziazione dei rifugiati eritrei rispetto alla popolazione locale erano costruite in parte sul piano alimentare. Nonostante forti discontinuità con il cibo *habesha*, a Roma, Londra e Stoccolma negozi e ristoranti rendono facilmente accessibili i cibi e gli ingredienti principali della cucina eritrea che tuttavia sono raramente stati indicati dai miei interlocutori come alimenti quotidiani, a causa dei tempi lunghi e delle difficoltà delle preparazioni. Essi sono piuttosto riservati alle occasioni speciali e alle celebrazioni, ossia ai momenti di festa, condivisione e socialità.

Le diverse fasi del mio percorso etnografico<sup>5</sup> hanno messo al centro le pratiche alimentari in maniera differente. In Europa l'attenzione al tema del “sentirsi a casa” ha conferito al cibo una centralità che si è concretizzata nello studio dei ristoranti, della materialità degli alimenti e delle pietanze consumate negli spazi domestici. In Etiopia la sfera del cibo è stata messa in gioco *in primis* dai miei interlocutori nel corso di una miriade di episodi fortuiti e quotidiani che si sono rivelati fondamentali per illuminare alcune delle dinamiche relative alla costruzione dei confini sociali tra i migranti dall'Eritrea e coloro che erano cresciuti in Tigray. La combinazione di questi due campi nel percorso analitico che propongo in questo articolo è il risultato di un lavoro a posteriori stimolato dalla collaborazione con il Centro studi cibo e alimentazione dell'Università di Napoli “L'Orientale”.

---

<sup>4</sup> L'etnonimo *habesha* (abissino) si riferisce alle popolazioni degli altipiani dell'Etiopia e dell'Eritrea di lingua semitica e di religione cristiana-ortodossa ed è impiegato, sia nel Corno d'Africa sia in diaspora, per esprimere sentimenti di appartenenza e indicare modi di fare, concezioni e pratiche. Tuttavia, è un termine controverso e il “noi” che circoscrive è fluido e contestualmente negoziato (cfr. Smidt 2010; Grimaldi 2022).

<sup>5</sup> Questo articolo si basa su indagini etnografiche legate a tre progetti di ricerca: il primo condotto a Mekelle nell'ambito del dottorato (Università di Bergamo, 2012-2016), il secondo svolto a Roma per il progetto Interview study in six transit and arrival countries (Felsberg Institute for Education and Academic Research, 2016), il terzo svolto a Roma, Londra e Stoccolma per il progetto HOMInG (ERC Starting Grant 678456) (Università di Trento, 2017-2019).

I seminari, le discussioni e le letture legate al Centro mi hanno offerto nuove prospettive per tornare a riflettere sui materiali di campo raccolti negli anni precedenti, facendo emergere connessioni inaspettate, approfondendo la mia comprensione dei contesti di indagine e stimolando un nuovo processo di attribuzione di significato a pratiche, dialoghi ed eventi. D'altra parte la conoscenza etnografica incrementa proprio attraverso una virtuosa circolarità tra l'immersione prolungata in certi contesti di vita e la riflessione analitica a posteriori (Malighetti 2004), tra esperienze e interpretazioni (Geertz 1994).

### Intimità alimentari

Vorrei tornare all'episodio con cui ho aperto questo articolo. Afferendo «tutto quello che deve esserci in una casa eritrea», Abraham sembra alludere alla dimensione normativa («tirannica» per dirla con Mary Douglas 1991) della casa, intesa come un insieme di norme, etiche ed estetiche che mutano in base ai contesti e alle piccole tradizioni familiari. Si tratta di un'accezione che richiama gli studi classici sulla casa, in cui l'abitazione emergeva come un luogo centrale per la riproduzione dei rapporti tra generi (Bourdieu 2003), dei sistemi economici (Malinowski 1944), delle relazioni di parentela (Boas 1920) e così via (cfr. Pozzi 2019). Tuttavia, inserita nel percorso migratorio di Abraham e nel contesto discorsivo e pratico della nostra interazione, la frase può acquisire un senso differente che si lega alla ricerca del senso di «essere a casa». Con questa espressione mi riferisco a un insieme di idee, valori, relazioni, materialità e sentimenti di familiarità e sicurezza che non sono statici ma mutevoli e trasportabili e che sostanziano un'intima connessione con un luogo. Se le pratiche di fare casa, ossia la trasformazione di uno spazio in un luogo significativo, accompagnano ognuno di noi (Rapport & Williksen 2020), esse diventano più evidenti osservando le traiettorie dei migranti (Boccagni 2016). Questi ultimi hanno infatti spesso sperimentato una disconnessione dolorosa dal luogo in cui sono ancorati ricordi e sentimenti di appartenenza e cercano faticosamente di ricreare un legame con contesti di approdo talvolta ostili.

In questo processo, gli alimenti legati al contesto di partenza e le pratiche connesse al loro consumo e alla loro preparazione svolgono un ruolo cruciale in quanto vettori per riprodurre socialità ed emozioni (Mata-Codésal 2008). Rispetto ad altri elementi materiali, il cibo ha una valenza fortemente incorporata: azioni quali toccare, annusare o assaggiare possono

attivare processi immaginativi capaci di connettere il presente e il passato, il qui e il lì (Sutton 2001; Di Pasquale 2020). Osservando Abraham tagliare la carne, dosare gli ingredienti e aggiungerli al momento giusto, quel pomeriggio ho anche potuto apprezzare quanto questo potere del cibo si esprima non solo attraverso la sensorialità, ma anche mediante il piano delle routine e delle pratiche legate, in questo caso, ai processi di preparazione del cibo. Le azioni di Abraham delineavano i contorni di un “saper fare” che gli permetteva di attualizzare la casa che si era lasciato alle spalle. La manipolazione del cibo ha infatti agito come «il pulsante di una macchina del tempo perduto, come un connettore spazio-temporale, o meglio un dispositivo mnemonico» (Di Pasquale 2012: 107) che risuonava nei contemporanei racconti sulla sua cucina ad Asmara, sulla figura e sulle pietanze di sua madre. Quei racconti e quelle pratiche erano poi condivisi non solo con me, interlocutrice esplicita delle sue parole, ma anche con sua figlia, rendendo il cucinare un momento di trasmissione intergenerazionale di sensazioni, competenze e anche di sentimenti di appartenenza familiare e nazionale, ossia di «modi di essere» che si connettevano con «modi di appartenere». La bambina partecipava alle azioni del padre, seguendone con dedizione e divertimento le indicazioni che interrompevano di tanto in tanto il flusso del racconto.

Tra i rifugiati eritrei che ho incontrato, tuttavia, le sensazioni di sradicamento e di essere fuori posto non erano solamente una conseguenza della lontananza di persone e luoghi significativi causata dalla mobilità, ma definivano una condizione esistenziale che scaturiva dalla difficoltà di uscire dalle condizioni di marginalità e vulnerabilità in cui spesso si trovavano imbricati e di realizzare i propri progetti di migratori (Massa 2022; cfr. Janssen & Löfving 2011; Ramsay 2019). In questa prospettiva, la riproduzione delle pratiche alimentari quotidiane nello spazio transnazionale può essere intesa non come un rimanere intrappolati nel passato e nell'altrove, ma come una pratica attivamente utilizzata dai migranti per affrontare le difficoltà del presente e per proiettarsi nel futuro. Mentre cucinava, Abraham non preparava solamente delle pietanze, ma tentava di sentire più vicina la casa e gli affetti da cui si era dovuto separare a causa della dittatura eritrea e dell'impossibilità di tornarvi in visita, gestiva il timore di non riuscire a trasmettere certe parti del suo passato a sua figlia e lottava per ritagliarsi un angolo di comfort in un contesto escludente che lo collocava sistematicamente ai margini. Quel pomeriggio, la mia presenza in quanto ospite e spettatrice partecipe arricchiva di significati quelle azioni: l'entusiasmo

e l'ospitalità che Abraham manifestava lasciavano infatti trasparire il suo senso di riscatto personale per il risultato appena raggiunto dopo anni trascorsi in condizioni di precarietà abitativa.

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. Il caso del *berberé* al centro delle prossime pagine consente di approfondire questo aspetto, mettendo in luce lo stridore – tipico della contemporaneità (Fassin 2011) – tra l'ipermobilità degli oggetti e l'immobilità vissuta da molte persone. Mentre mi muovevo tra Roma, Londra e Stoccolma, un barattolo di *berberé* è infatti emerso come un elemento onnipresente nelle abitazioni dei migranti che hanno partecipato all'etnografia al centro di queste pagine. Assieme all'*injera* (una piadina spugnosa su cui si dispongono le pietanze), il *berberé* connota molti piatti della cucina *habesha*, donando loro un colore rosso e un sapore piccante e aromatico. Il *berberé* è utilizzato per insaporire il cibo preparato tra le pareti domestiche, nei ristoranti e durante le celebrazioni ed è un'icona del cibo *habesha* nel crescente mercato del cibo etnico. Se, alla luce di quanto asserito sinora sulla centralità del cibo nelle pratiche di fare casa, l'utilizzo del *berberé* nelle abitazioni non era in sé un motivo di sorpresa, alcuni aspetti di questa sua presenza meritano di essere approfonditi.

Il *berberé* nelle case che ho frequentato era raramente acquistato nei negozi *habesha* presenti a Roma, Londra e Stoccolma, ma era di solito “ricevuto” dai famigliari che vivevano in Eritrea. In altre parole, esso non viaggiava tanto attraverso i canali di *import-export*, quanto nelle valigie di coloro che avevano la possibilità di muoversi tra l'Europa e l'Eritrea o nei pacchi spediti per posta (Belloni, Fusari & Massa 2022), sottraendosi così dai circuiti del mercato e dell'acquisto ed entrando nella sfera valoriale del “dono” (cfr. Mauss 1924)<sup>6</sup>. Al pari di quella di altri oggetti e del denaro, in molte comunità di migranti la spedizione di alimenti consente la costruzione e il mantenimento dei legami parentali transnazionali che sottendono obblighi e forme di reciprocità e delineano complesse economie morali e affettive (Mata-Codesal & Abranches 2018). Inoltre, cucinare o mangiare cibo preparato e inviato da un proprio caro sono atti intimi che

<sup>6</sup> Muovendomi in diversi luoghi della diaspora eritrea, sono stata frequentemente sia il corriere di pacchi di *berberé* da traghettare dall'Etiopia in Europa sia la destinataria di questi pacchi. Fin dai miei primi soggiorni in Etiopia, ho sempre ricevuto in dono del *berberé* da portare in Italia, al punto che questa spezia è diventata una presenza costante anche nella mia cucina.

consentono la condivisione di gesti ordinari e la commistione della materia del quotidiano tra mondi distanti. Nel caso dello spazio sociale transnazionale eritreo, tuttavia, questo flusso di pacchi e cibi acquisisce un valore più profondo se posto in relazione con gli ostacoli alla mobilità che affliggono chi vive in Eritrea e con l'impossibilità per molti migranti di tornarvi in visita. Questa impossibilità è legata ad alcune peculiarità dello status di rifugiato, che impedisce ai titolari di entrare nel paese da cui sono fuggiti, e anche al timore di subire possibili ritorsioni punitive da parte del governo eritreo e alla volontà di molti di assumere posizioni antigovernative nette<sup>7</sup>. Per molti rifugiati eritrei che ho incontrato, la circolazione degli alimenti consentiva dunque di attenuare la sofferenza di separazioni che talvolta durano decenni e, per chi era in Eritrea, di spedire metaforicamente parti di sé verso i propri cari lontani.

Questo è ben evidente nel caso di Freweini, una donna rifugiata di 36 anni che ho conosciuto a Stoccolma. Freweini era arrivata nel 2002 a Pisa per un ricongiungimento familiare ma, dopo la fine del suo matrimonio (celebrato a fini migratori), aveva vissuto in condizioni di precarietà per anni, passando da un impiego saltuario all'altro, principalmente nel campo del lavoro domestico. Sette anni prima del nostro incontro la donna era riuscita a realizzare il desiderio, condiviso da molti rifugiati eritrei in Italia e ostacolato dagli accordi di Dublino (Costantini 2016), di emigrare verso un paese del nord Europa in cerca di migliori condizioni di vita. Nonostante la nuova lingua, gli inverni rigidi e la fatica di dover ricominciare un percorso di inserimento, a Stoccolma Freweini aveva ottenuto un buon impiego nel settore turistico. Grazie alla comunanza della lingua italiana, Freweini mi invitava spesso nell'appartamento che condivideva con due lavoratori svedesi e che non aveva niente che richiamasse direttamente la sua infanzia in Eritrea. Sovvertendo gli immaginari di genere più diffusi, la donna ironizzava di frequente sulle sue scarse capacità culinarie, sostenendo di preferire pasti facili e veloci come la pasta al pesto al cibo *habesha*, la cui preparazione lunga e laboriosa mal si adattava ai suoi ritmi di lavoro e alla sua scarsa pazienza. Tuttavia, quando un pomeriggio sedute sul suo divano le ho chiesto quali fossero gli oggetti per lei più importanti in quell'appartamento, mi ha condotto in cucina per mostrarmi un barattolo

---

<sup>7</sup> Per entrare in Eritrea, i migranti devono essere in regola con la tassa del 2% sul loro reddito annuo, un tributo che il governo richiede a tutti i cittadini e che molti oppositori politici rifiutano di pagare.

di *berberé*. Come mi ha spiegato, quel *berberé* era stato preparato da sua madre che glielo aveva portato alcuni anni prima durante l'unico incontro che avevano avuto da quando Freweini aveva lasciato l'Eritrea. In quanto "rifugiata" la donna non poteva tornare in Eritrea fino all'acquisizione di una cittadinanza europea e per la madre anziana spostarsi era difficile, oltre che molto costoso. Sebbene lo avesse utilizzato solo una volta e avesse ormai perso tutto il suo aroma, Freweini continuava a considerare quel barattolo di *berberé* un componente imprescindibile della sua "casa svedese", tanto da averlo portato con sé durante l'ultimo trasloco.

La presenza silenziosa del barattolo era significativa non tanto per gli utilizzi culinari del prodotto, ma per la sua capacità di trasmettere a distanza le pratiche di cura e i sentimenti di "devozione" materni. Erano l'impegno e l'amore che la madre aveva profuso nel selezionare gli ingredienti, prepararlo e portarlo a Stoccolma, a impregnare il *berberé* di un potente valore simbolico, affettivo ed emozionale (cfr. Ajates Gonzalez 2018; Povrzanović Frykman 2018). Inoltre, in quanto oggetto regalato, il barattolo di *berberé* si inseriva nella relazione di dono e contro-dono, obbligo e di reciprocità che legava Freweini ai suoi genitori e che la spingevano a inviare loro supporti monetari come ricompensa di tutto quello che loro avevano fatto per lei, crescendola.

Se le questioni della preparazione e della circolazione di prodotti alimentari mostrano come il cibo consenta di fronteggiare le asperità del presente e gli strappi con il passato, nelle prossime pagine mi concentro su come pratiche, gusti ed esperienze sensoriali legate al cibo possano essere manipolate e agite, in modi talvolta divergenti, come marcatori di differenze che contribuiscono a definire gruppi sociali, creando o contrastando gerarchie sociali verso l'alto e verso il basso in contesti caratterizzati da squilibri di potere.

## Questione di gusti

Per coloro che hanno partecipato alla ricerca etnografica che ho condotto in Etiopia, le continuità ambientali e storico-sociali con l'Eritrea rendevano le fratture sensoriali, linguistiche e quotidiane legate all'esperienza migratoria meno accentuate rispetto a quelle vissute da coloro che ho incontrato altrove. Se queste somiglianze erano per alcuni fonte di frustrazione perché disinnescavano la sensazione di aver viaggiato, esse mitigavano lo spaesamento che spesso accompagna la migrazione (Massa 2021). Anche sul piano alimentare gli ingredienti e i sapori più diffusi in Tigray hanno

poche discrepanze con quelli degli altipiani eritrei e, di conseguenza, il cibo non è stato quasi mai tirato in ballo per esprimere sentimenti di nostalgia, per concretizzare i processi di “fare casa” o per coadiuvare il mantenimento dei legami con i parenti in Eritrea (anche perché la chiusura della frontiera impediva la circolazione di beni). Anzi, i membri della comunità eritrea in Etiopia sono spesso i mittenti dei pacchi di *berberé* spediti verso i familiari residenti altrove.

Eppure il cibo era presente nei dialoghi informali e nei commenti che i rifugiati elaboravano sulla loro vita a Mekelle, emergendo come uno degli elementi fondamentali nella definizione delle rappresentazioni stereotipate e nella costruzione del confine sociale con quella che era considerata la popolazione locale. In altre parole, la sfera alimentare si connetteva con quella del gusto, qui inteso come una categoria incorporata e culturalmente plasmata attorno cui si costruiscono sentimenti di appartenenza a gruppi e classi, posizionamenti strategici, esclusioni e disuguaglianze (Bourdieu 2011; Koensler & Meloni 2019). Più nel dettaglio, il repertorio di saperi, pietanze e gusti alimentari che i rifugiati mobilitavano in maniera esplicita per delineare pratiche di distinzione richiamava alcune delle eredità del periodo di dominazione coloniale italiana (1882-1941). Malgrado l'assenza di un'esplicita politica nutrizionale da parte dell'Italia e l'introduzione della segregazione razziale in epoca fascista, infatti, il contatto di una parte della popolazione eritrea urbanizzata (camerieri, cuochi, ascani, figli dei coloni ecc.) con il panorama gastronomico italiano fu intenso e si consolidò nei decenni successivi, quando gli Italiani divennero una delle élite del paese<sup>8</sup>. Ad esempio, soprattutto coloro che erano cresciuti nel contesto urbano di Asmara rimarcavano spesso la poca raffinatezza nella preparazione delle pietanze *habesha*, la scarsa varietà dell'offerta culinaria e la limitata dimestichezza con certi alimenti, quali pizza, pasta e dolci. Analogamente, lamentavano le carenze del servizio nelle *coffee-house* e nei ristoranti, evidenziando la sbadataggine e la lentezza di chi serviva e la scarsa cura nell'apparecchiare la tavola e nel tenere puliti gli ambienti. Alcune di queste opinioni erano condivise anche dagli abitanti di Mekelle, che talvolta riconoscevano le migliori qualità culinarie di coloro che avevano vissuto ad Asmara grazie al precoce contatto con i *Talian* (gli Italiani) a

---

<sup>8</sup> Come nota Dore (2006), lo studio delle interazioni alimentari durante il colonialismo italiano è ancora embrionale, benché non manchino alcune eccezioni (Taddia 1986; Barrera 2002; Guazzini 2011).

partire dall'epoca coloniale. Tuttavia, dal lato eritreo esse erano parte di un immaginario di superiorità di stampo nazionalista che andava oltre il piano del cibo ed entrava in forte contrasto con la condizione di svantaggio e discriminazione vissuta in Etiopia.

A un primo livello di analisi, questo svantaggio può essere posto in relazione con lo status di “rifugiato” che, come è stato evidenziato almeno da Barbara Harrell-Bond (2005) in poi, imprigiona i beneficiari in una condizione di inferiorità, passività e dipendenza rispetto ai donatori, a causa dell'impossibilità di ricambiare quanto ricevuto – ossia di chiudere il cerchio del dare-ricevere-restituire su cui si fondano le relazioni di reciprocità (cfr. Aria 2016). Tra i rifugiati eritrei in Etiopia questa sensazione di mancanza di controllo e di capacità di agire era poi rafforzata dal costante timore di una revoca della protezione e del supporto a causa dei tesi rapporti tra i due paesi e dalle peculiarità del sistema di accoglienza etiope. Nei periodi in cui ho svolto etnografia, quest'ultimo imponeva molti limiti alle possibilità per i rifugiati di migliorare la propria condizione di vita, ad esempio impedendo loro di uscire dai campi (se non a determinate condizioni) e di lavorare. Attraverso il gusto e le pratiche culinarie i rifugiati eritrei cercavano di ribaltare, almeno su un piano simbolico, la posizione sfavorevole che occupavano nei confronti della popolazione originaria del Tigray.

Per comprendere a pieno quanto questa posizione fosse scomoda per i rifugiati è però opportuno collocarla nelle relazioni storiche tra Eritrei ed Etiopi, o più specificatamente, tra Tigrini dell'Eritrea e Tigrini del Tigray. Nell'economia di questo articolo, è sufficiente ricordare che il processo di *nation-building* eritreo portato avanti dall'Eritrean People Liberation Front (EPLF) – ossia il fronte di liberazione che ha condotto il paese all'indipendenza e che costituisce ancora oggi l'ossatura del regime – ha preso forma proprio in contrapposizione all'Etiopia. Durante la guerra di indipendenza e il successivo conflitto del 1998-2000 tra i due paesi, vi è infatti stata una rilettura di alcuni eventi del passato, fatto di rapporti dinamici di guerra e alleanza (Tronvoll 2009), con l'obiettivo di sminuire le continuità storiche ed evidenziare invece le discontinuità. Riconoscendo l'arbitrarietà e la violenza della dominazione italiana, le versioni ufficiali del nazionalismo hanno attribuito al periodo coloniale un ruolo cruciale in questo processo, considerandolo l'evento fondatore dell'unità e dell'indipendenza del paese (Le Houérou 2000)<sup>9</sup>. In queste narra-

<sup>9</sup> Durante il conflitto del 1998-2000, anche i media etiopi rinvigorirono il passato

zioni, l'Etiopia è stata considerata come il “secondo colonizzatore” che ha oppreso il paese dagli anni Sessanta fino al glorioso trionfo dell'EPLF negli anni Novanta (Bozzini 2011). Grazie all'intensa partecipazione alla guerra di liberazione e alla propaganda capillare, queste narrative hanno avuto grande presa tra la popolazione e sono entrate in risonanza con la rilettura di alcuni tratti del passato coloniale nei termini positivi di un'incorporazione dell'esperienza della “modernità”<sup>10</sup> dovuta al contatto (anche culinario) con gli Italiani. Agli occhi di molti rifugiati, il mito della propria eccezionalità e della propria superiorità rispetto agli Etiopi entrava però in crisi con l'arrivo in Etiopia. Nonostante le profonde disuaglianze, quest'ultima si rivelava infatti un contesto ben più avanzato dal punto di vista economico e più connesso con gli immaginari globali di modernità rispetto alle rappresentazioni di arretratezza veicolate dal governo di Asmara e alle condizioni dell'Eritrea attuale, attanagliata da isolamento e povertà.

Nelle parole e nelle pratiche di molte persone che ho incontrato, dunque, le strutture urbanistiche di Asmara edificate negli anni Trenta, l'utilizzo di alcuni termini (quali *forchetta* e *bicchiere*), il consumo abituale di cibi come gli spaghetti e la pizza, lo stile dei bar e dunque la famigliarità con pratiche e gusti alimentari ritenuti migliori erano un'esperienza quotidiana, dei «modi di essere» (Levitt & Glick Schiller 2004). Al tempo stesso, questi utilizzi, consumi e famigliarità venivano enfatizzati e sottolineati, emergendo anche come «modi di appartenere» (*Ibidem*), ossia come un insieme di pratiche attraverso cui gli individui segnalavano esplicitamente e volontariamente la propria eritreità e il proprio senso di superiorità rispetto alla popolazione locale. In questo senso, nel contesto specifico di Mekelle, la sfera del cibo veniva maneggiata dai rifugiati per tentare di ribaltare, almeno sul piano simbolico, lo svantaggio legato alla propria condizione giuridica e al fallimento dei sogni di progresso infranti dall'attuale dittatura eritrea.

L'utilizzo da parte dei migranti eritrei del passato coloniale per dare senso e migliorare la propria traiettoria migratoria è emersa anche in altri

---

coloniale per accusare i nemici di fascismo, contrapponendo il servilismo eritreo alla fiera resistenza dell'impero etiope all'invasione italiana (Triulzi 2006).

<sup>10</sup> È opportuno precisare che lungi dall'essere univoco e universale, il concetto di modernità è interpretato in modi mutevoli e variabili (cfr. Ferguson 2005). Tra i rifugiati eritrei esso si concretizza spesso con la possibilità di avere un futuro migliore altrove.

contesti, quali l'Italia (Marchetti 2013) e la Gran Bretagna (Massa in stampa a). Il caso delle pratiche di distinzione messe in atto a Mekelle è però particolarmente interessante perché a essere manipolati sono state scale valoriali e simboliche legate a una grammatica della civiltà che sin da quel passato ha prodotto e giustificato processi di inferiorizzazione (Comaroff & Comaroff 1991). L'incorporazione degli immaginari dell'oppressore coloniale costituisce una dinamica comunemente rilevata nei contesti coloniali e postcoloniali sin dai lavori pionieristici di Franz Fanon. Quello che qui mi preme evidenziare è come tali immaginari siano reinventati e utilizzati nel tempo presente per costruire sentimenti di appartenenza, "autenticità" locali e sensi di superiorità, gettando luce sulle molteplici forme in cui l'*agency* attorno al cibo può realizzarsi in contesti contraddistinti da forme storiche di colonizzazione. Pasta, panettoni, macedonie, diplomatici e le connesse pratiche di consumo possono essere intesi come elementi polisemici che, da una parte, riflettono forme di dominazione storiche e l'incorporazione di orizzonti di valori che affondano in disuguaglianze costruite su criteri di civilizzazione e di razza. Dall'altra parte, essi costituiscono tanto un'esperienza intima e quotidiana che popola i ricordi di infanzia di molti (e dunque una parte del bagaglio alimentare che i rifugiati eritrei portano con sé<sup>11</sup>), quanto una risorsa simbolica e politica. In questo senso, il cibo coloniale appare al centro di processi di cambiamento, ibridazione e creatività culturale capaci di risignificare alcuni dei segni lasciati da una storia di oppressione e di modificarne il carico di violenza al punto da renderne possibile la manipolazione in specifiche circostanze e l'innesto nelle forme di costruzione del sé individuale e collettivo.

## La linea dell'odore

L'enfasi sui saperi culinari di origine coloniale è stata quasi assente durante le ricerche sul campo che ho svolto in Europa, dove i migranti si sono al contrario trovati immersi in nuove gerarchie sociali, in quanto stranieri di origine africana. Anche in questo caso, la sfera del cibo costituisce un importante punto di osservazione per indagare come tali gerarchie e i connessi confini sociali sono fatti, disfatti e percepiti. Vorrei in particolare

<sup>11</sup> Per un'analisi delle influenze della cucina britannica e francese tra i migranti provenienti da altri Paesi dell'Africa ex-coloniale si veda rispettivamente Tuomainen (2009) e Crenn, Hassoun & Medina (2010).

concentrarmi sulla questione dell'odore del cibo. L'odore in effetti non è mai neutrale, ma ha un carattere contestuale e relazionale che implica connotazioni morali e distinzioni sociali in parte incorporate, in base alle quali avere un buon odore si associa a qualità positive di pulizia, ordine e purezza, mentre la puzza si lega allo sporco, al disordine e al pericolo (Douglas 2011; Le Breton 2017). Molti lavori etnografici condotti negli ultimi anni (cfr. Wise 2010; Rhys-Taylor 2013; Bonfanti, Massa & Miranda Nieto 2019) hanno interpretato i contesti multiculturali come scenari caratterizzati dalla coesistenza di "sensorialità differenti" che possono assumere valenze ambivalenti e divisive. Il contatto con cibi sconosciuti, con il loro odore e il loro sapore, può suscitare curiosità ma può anche essere problematico sia per chi migra sia per chi vive l'arrivo di popolazioni straniere, suscitando disgusti culinari che possono sostanziare la differenza tra il sé e l'altro e portare a forme di emarginazione, discriminazione e xenofobia.

Credo di aver scoperto l'odore di *berberé* durante il mio primo viaggio in Etiopia, nel 2007. Ricordo che appena atterrata ad Addis Ababa sono stata travolta da un mix sconosciuto di profumi e, come ho appreso in seguito, il *berberé* era tra questi. Per molti dei migranti che ho incontrato in Europa è avvenuto paradossalmente il contrario: familiare sin dall'infanzia, la fragranza del *berberé* si è caricata di nuovi e spesso ambivalenti valori in Europa, divenendo tanto l'odore di una casa lontana quanto il bersaglio di atteggiamenti e di autopercezioni denigranti. Diverse interlocutrici hanno collegato il problema dell'odore alla diversa struttura delle case europee rispetto a quelle eritree, nelle quali la preparazione del cibo avviene sovente all'aperto. Mi hanno raccontato di impiegare numerose strategie per evitare di impregnarsi dell'odore di *berberé*, quali bollire della cannella durante la preparazione, avvolgere i capelli in un telo, fare la doccia e lavare i vestiti subito dopo aver cucinato o evitare di cucinarlo, come nel caso di Sara, una donna eritrea di 35 anni.

Quando ci siamo conosciute nel 2017, Sara lavorava part-time in una catena di fast food, abitava in appartamento condiviso al piano terra di un grande palazzo della periferia romana e, dopo 17 anni in Italia, stava per acquisire la cittadinanza italiana. Parlando del suo rapporto con il cibo eritreo mi ha detto:

Vorrei tanto cucinarlo, ma lo faccio raramente, una volta all'anno. Ti spiego perché. La mia cucina è troppo chiusa, le finestre sono piccole, quindi se cucini l'odore non se ne va. Le spezie sono forti, ti puzzano pure i capelli! Perciò se

devo cucinare eritreo mi organizzo: apro la finestra, accendo il condizionatore e chiudo tutti i vestiti nella mia stanza.

Per queste ragioni, preferiva mangiarlo a casa delle amiche o, nei mesi in cui gli straordinari glielo permettevano, in uno dei ristoranti *habesha* che popolano il panorama gastronomico di Roma. Raccontandomi dell'imbarazzo provato soprattutto i primi tempi, quando si rendeva conto dell'odore di cibo sui suoi vestiti, ha aggiunto: «Non mi piace che l'odore resti addosso a me, ok? Già nella metropolitana ti guardano male perché “sti negri occupano i posti nostri”, poi se puzz... preferisco evitare di sentire certi commenti e di vedere certi sguardi».

Intrecciando odore e razzismo, Sara ha descritto il profumo del *berberé* e degli altri aromi che insaporiscono la cucina eritrea come una sorta di emanazione olfattiva del colore della sua pelle, che entrava in risonanza con il senso di emarginazione e stigmatizzazione spesso sperimentato in quanto donna migrante nera. Nei molti racconti sulla sua vita a Roma che ho ascoltato dentro e fuori il setting dell'intervista, Sara ha lasciato trasparire uno sforzo costante per minimizzare i segni della diversità da lei incarnata e per contrastare la sua paura di essere respinta dalla popolazione bianca. L'odore di *berberé* era dunque per Sara un aroma «fuori posto», una trasgressione delle regole implicite del panorama olfattivo romano e dei modi accettabili di agire e odorare in esso.

In questa prospettiva, i tentativi di Sara di avere un “profumo appropriato” appaiono come il risultato di una forma di apprendimento, tanto consapevole quanto incorporato, di norme di comportamento che si lega con la ricerca sia di un senso di appartenenza e famigliarità sia di una certa immagine di se stessa. Non odorare di *berberé* era uno degli sforzi che Sara faceva nel tentativo di sentirsi parte di quel corpo sociale che cercava ogni giorno di trasformare nella sua nuova casa, in contrasto con le forme di esclusione esperite. Un tentativo così pressante da portarla a modificare le sue routine casalinghe anche nella sfera intima della sua cucina e dunque a rinegoziare la soglia tra spazi pubblici e privati, tra il sé esibito e il sé intimo. Pur trattandosi di una pratica esplicitamente agita, il controllo dell'odore e le rimodulazioni delle abitudini alimentari quotidiane da parte di Sara erano anche il risultato dell'incorporazione di gerarchie di valori e gusti, etiche ed estetiche costruite lungo l'asse pelle bianca/pelle nera, Italia/Eritrea, Occidente/resto del mondo che la donna con le sue forme di autoregolamentazione continuava a riprodurre. Dato l'intimo intreccio tra

cucina e identità di gruppo, esiste infatti una relazione tra le pratiche di nascondimento dei cibi e le immagini derogatorie e negative attribuite a certe comunità (cfr. Harbottle 1997). Questo atteggiamento di adesione da parte di Sara a rappresentazioni e stigmatizzazioni coloniali e postcoloniali ha diversi punti di connessione con i modi in cui le lavoratrici domestiche eritree giunte in Italia prima degli anni Ottanta si appropriavano delle narrazioni coloniali sulle qualità delle donne eritree per collocarsi con successo nel mercato del lavoro (Marchetti 2013). Tuttavia, mentre queste ultime finivano con autosegregarsi nel lavoro domestico e nel riproporre la gerarchia fra colonizzatori e colonizzati, gli sforzi di Sara erano piuttosto volti a emarciparsi dalla posizione di marginalità in cui, *malgré soi*, era collocata.

Inoltre, andando a ritroso nella vita di Sara, questa incorporazione delle disuguaglianze si intrecciava anche con il ruolo che il concetto di pulizia, in opposizione a quello di sporcizia, svolge nelle estetiche e nelle moralità che definiscono Asmara e lo stile e i gusti di vita di alcuni suoi abitanti (Treiber 2010). Come scrive Treiber rispetto al periodo immediatamente successivo all'indipendenza, ossia quello in cui Sara è cresciuta, il termine pulito (in tigrino *tseuy* o *tsefuf*) si riferisce a una costellazione di significati che hanno a che fare con pulizia morale, modernità e civiltà e che, attraverso il lemma *tsa'eda* (bianco, pulito, europeo) e gli edifici Art déco del centro di Asmara, si collega alle eredità del periodo coloniale ritenute positive in virtù dei processi di rilettura esaminati in precedenza. Esso definisce Asmara, le attività di ristrutturazione e manutenzione ordinaria del centro storico, l'assenza di borseggiatori e mendicanti, ma anche lo stile di vita di alcuni dei suoi abitanti che include il vestirsi bene e frequentare locali alla moda. Benché si tratti di una nozione che svolge un ruolo ambivalente rispetto alle retoriche di regime, "pulizia" mantiene una sua importanza tanto nella costruzione dei discorsi nazionalisti quanto nell'autorappresentazione dei singoli.

Nel caso di Sara, l'adesione a questa costellazione semantica era poi rinforzata dall'appartenenza della sua famiglia a una classe sociale medio-alta, non tanto in termini di capitali economici, quanto simbolici e culturali. Lei e i suoi fratelli hanno frequentato la scuola italiana che ha a lungo goduto di grande prestigio, innestando nei suoi studenti e nelle sue studentesse un senso di prossimità e continuità con l'Italia (Massa, in corso di stampa b). Per Sara, come per altre persone che hanno contribuito alla mia ricerca, arrivare in Italia ha significato scoprire come questa percezione di prossimità non fosse reciproca e, in assenza di un ri-conoscimento, ha

implicato ritrovarsi in una posizione socialmente marginale a causa del colore della pelle e della condizione di migrante. In questa prospettiva, gli sforzi della donna per togliersi l'odore di *berberé* dai vestiti e dai capelli non coincideva solo con il tentativo di “mescolarsi” e di adeguarsi agli odori dominanti romani, ma anche con l'impresa di risalire gerarchie della classe sociale e riacquisire quella posizione nella quale sin da bambina si era identificata. Manipolare l'odore del proprio corpo attraverso il cambiamento delle pratiche culinarie erano così per Sara un modo per reagire alle forme di razzializzazione e marginalizzazione subite, senza metterne in discussione le logiche inique, ma cercando di trovare un aggiustamento tra le varie immagini di sé.

## Conclusioni

In questo articolo ho posto al centro il rapporto tra cibo, potere e *agency*, mostrando come attraverso il cibo i soggetti possano attivare processi di adattamento, trasformazione e (ri)significazione delle proprie esperienze migratorie e delle situazioni di oppressione, costrizione e marginalità che le punteggiano. L'analisi di pratiche alimentari, pacchi, odori e discorsi in diversi contesti diasporici ha consentito di fare luce sulla costruzione di sentimenti di essere a casa, sul mantenimento di reti parentali e sulla questione dei confini sociali in situazioni di svantaggio e inferiorizzazione.

Nella prima parte del saggio, ho mostrato come preparare e consumare certi cibi consenta ai rifugiati e alle rifugiate di fronteggiare le conseguenze di migrazioni forzate, di contesti di accoglienza difficili e di regimi di frontiera iniqui, agendo come uno strumento di riscatto personale, materializzando persone e luoghi lontani e suscitando sentimenti di familiarità e intimità. In questo scenario, la spedizione e la ricezione dei cibi, con la loro materialità sensoriale, sono emerse come pratiche fondamentali nello sviluppo e nel mantenimento delle geografie affettive ed emotive dei migranti, soprattutto di fronte a regimi di frontiera che immobilizzano le persone mentre consentono a merci e oggetti di circolare. Come mostrano i casi di Abraham e di Freweini, inoltre, attraverso la gestione del cibo vengono anche elaborati modelli di mascolinità e femminilità che in parte confliggono con quelli incorporati in Eritrea e che plasmano nuovi modi di essere e costruirsi come uomini e come donne. Tali modi di essere emergono non in maniera astratta e generica, ma scaturiscono dall'intersezione dei molteplici posizionamenti sociali (situazione familiare e lavorativa,

fasi della vita, condizione migratoria, ecc.) occupati da ognuno. Abraham ha infatti iniziato a cucinare *habesha* dopo aver sposato una donna italiana, ossia dopo essere diventato l'unico depositario in famiglia di certe competenze culinarie che intendeva riprodurre nel proprio nucleo domestico e trasmettere ai propri figli. Preparare le pietanze della gastronomia eritrea era per l'uomo un modo per coniugare il proprio ruolo di padre con quello di figlio, il suo sentirsi eritreo con il contesto in cui viveva. Ammettendo di rifuggire le pratiche culinarie che tra i Tigrini dell'Eritrea compongono il lavoro domestico delle donne, Freweini, single e lavoratrice, aderiva a un modello di femminilità caratterizzato dalla postposizione di certe tappe, quali sposarsi e avere figli, in favore della ricerca di una stabilizzazione giuridica e lavorativa nei contesti di approdo. Tale ritardo era infatti in stretta relazione non solo con retoriche contemporanee di autorealizzazione del soggetto, ma anche con gli ostacoli sociali e istituzionali che, in quanto donna nera e rifugiata, avevano complicato il suo percorso di inserimento in Italia, obbligandola a una nuova migrazione.

Nella seconda parte, il cibo e i valori morali di cui è investito nei diversi contesti sono stati analizzati come elementi capaci di dare concretezza ai diseguali rapporti tra gruppi e di consentire il loro rimaneggiamento, ad esempio asserendo sentimenti di superiorità in Etiopia e minimizzando i segni di una differenza sgradita in Italia. Il caso dell'odore del cibo mostra come, per quanto il cibo permetta di elaborare risposte creative per attenuare i rapporti di disuguaglianza, il suo maneggiamento non è stato quasi mai interpretato dagli attori sociali come una forma di resistenza agli ordini postcoloniali e razzializzanti. Le pratiche culinarie emergono piuttosto come un terreno nel quale i soggetti, mettendo in atto tentativi di adattamento, inserimento e accomodamento, cercano di non rimanere imprigionati nei processi di esclusione nei quali sono imbricati e dei quali sono, seppur in modi ambivalenti e contraddittori, partecipi. Inoltre, le frizioni tra auto- ed etero- rappresentazioni che hanno accompagnato il viaggio di molti Eritrei da Asmara a Roma e il loro mancato riconoscimento in Italia travalicano i vissuti personali, divenendo tasselli di quel "ritorno della memoria coloniale" (Iyob & Triulzi 2007) che nell'Italia contemporanea è stato sollecitato proprio dall'arrivo degli ex sudditi. Questo passaggio è ben evidente nel rapporto con le eredità coloniali che sono entrate a far parte del repertorio della costruzione dell'eritreità da mobilitare in Etiopia. Come ho cercato di mostrare, queste riappropriazioni non sono il risultato meccanico di forme di imposizione coloniale o postcoloniale, ma

scaturiscono da processi di rimaneggiamento, rifiuto e assorbimento degli alimenti e dei valori e delle pratiche a essi connessi che avvengono in relazione a logiche, scale morali e affetti geograficamente ampi e storicamente profondi e che rendono quei cibi e quei valori parte della materia di cui si compone il quotidiano.

## Bibliografia

- 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.
- Ajates Gonzalez, R. 2018. Thank You for the Cured Meat, but Is It Grass-Fed? Contested Meanings of Food Parcels in a New Nutrition Transition, in *Food Parcels in International Migration*, a cura di D. Mata-Codesal & M. Abranches, pp. 47-70. London: Palgrave Macmillan.
- Altin, R. 2019. Sostare ai margini. Richiedenti asilo tra confinamento e accoglienza diffusa. *Anuac*, 8, 2: 7-35.
- Aria, M. 2016. *I doni di Mauss: percorsi di antropologia economica*. Roma: CISU
- Barrera, G. 2002. Patrilinearità, razza e identità: l'educazione degli italo-eritrei durante il colonialismo italiano (1885-1934). *Quaderni Storici*, 109: 21-54.
- Beagan, B.L. & G.E. Chapman. 2011. Food Practices and Transnational Identities: Case Studies of Two Punjabi-Canadian Families. *Food, Culture and Society*, 16, 3: 367-386.
- Belloni, M. 2022. Cosmologies and Migration: On Worldviews and Their Influence on Mobility and Immobility. *Identities*, 29, 5: 557-555.
- Belloni, M., Fusari, V. & A. Massa 2022. Much More Than Just Money: Investigating Remittances Across Time and Places in the Eritrean Context. *Modern Africa*, 10, 1: 89-116.
- Boas, F. 1920. The Social Organization of the Kwakiutl. *American Anthropologist*, 22, 2: 111-126.
- Boccagni, P. 2016. *Migration and the Search for Home. Mapping Domestic Space in Migrants' Everyday Lives*. New York: Palgrave.
- Bonfanti, S., Massa, A. & A. Miranda Nieto 2019. Whiffs of home. Ethnographic comparison in a collaborative research study across European cities. *Etnografia e Ricerca Qualitativa*, 2: 152-174.
- Bourdieu, P. 2003 (1972). *Per una teoria della pratica. Con tre studi di etnologia cabila*. Milano: Raffaello Cortina.
- Bourdieu, P. 2011 (1979). *La distinzione. Critica sociale del gusto*. Bologna: Il Mulino.
- Bozzini, D. 2011. *En état de siège. Ethnographie de la mobilisation nationale et de la surveillance en Érythrée*. Tesi di dottorato, Université de Neuchâtel.
- Ciabarri, L. 2020. *L'imbroglio mediterraneo*. Milano: Raffaello Cortina.

- Comaroff, J. & J. Comaroff 1991. *On revelation and revolution*. Chicago: Chicago University Press.
- Costantini, O. 2016. Le interpretazioni pentecostali dell'immobilità tra i rifugiati eritrei a Roma, in *Chi cosa*, a cura di O. Costantini, A. Massa & J. Yazdani, pp. 149-177. Roma: Mincione.
- Cremin, C., Hassoun, J. & F. Medina 2010. Introduction: Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration. *Anthropology of food*, 7, <https://doi.org/10.4000/aof.6672>.
- Della Puppa, F. & G. Sanò 2021. *Stuck and Exploited. Refugees and Asylum Seekers in Italy between Exclusion, Discrimination and Struggles*. Venezia: Edizioni Ca' Foscari.
- Di Pasquale, C. 2012. Quando odori e sapori, chiacchiere e ricette sono fonti per un'antropologia del cibo e della memoria. *Snodi*, 8: 106-115.
- Di Pasquale, C. 2020. Le memorie del cibo: tra genealogie cucinate, mangiate e raccontate. *Lares*, LXXXVI, 1: 155-176.
- Dore, G. 2006. Per un repertorio degli stili alimentari nell'altopiano etiopico. Note su commensalità, divisione, spartizione e gerarchie sociali. *Ethnorema*, 2: 1-25.
- Douglas, M. 1991. The idea of a home. *Social Research*, 58, 1: 287-307.
- Douglas, M. 2011 (1966). *Purezza e pericolo*. Bologna: Il Mulino.
- Fassin, D. 2011. Policing Borders, Producing Boundaries. The Governmentality of Immigration in Dark Times. *Annual Review of Anthropology*, 40: 213-226.
- Ferguson, J. 2005. Decomposing Modernity: History and Hierarchy after Development, in *Postcolonial Studies and Beyond*, a cura di A. Loomba, S. Kaul, M. Bunzl, A. Burton & J. Esty, pp. 166-181. Durham: Duke University Press.
- Grimaldi, G. 2022. *Fuorigioco. Figli di migranti e italianità. Un'etnografia tra Milano, Addis Abeba e Londra*. Verona: Ombre Corte.
- Guazzini, F. 2011. Alimentazione e colonialismo. Tentativi italiani di intrusione nei profili nutrizionali dei sudditi africani, in *Colonia e postcolonia come spazi dia-sporici*, a cura di U. Chelati Dirar, S. Palma, A. Triulzi & A. Volterra, pp. 25-54. Roma: Carocci.
- Harbottle, L. 1997. Fast Food/Spoiled Identity: Iranian Migrants in the British Catering Trade, in *Food, Health and Identity*, a cura di P. Caplan, pp. 87-110. London: Routledge.
- Harrel-Bond, B. 2005 (1999). L'esperienza dei rifugiati in quanto beneficiari d'aiuto. *Antropologia*, 5, 5: 15-48.
- Iyob, R. & A. Triulzi (a cura di) 2007. Il ritorno della memoria coloniale. *Afrique e Orienti*, 9,1.
- Jansen, S. & S. Löfving (eds.) 2009. *Struggles for Home*. Oxford: Berghahn Books.
- Koensler, A. & P. Meloni 2019. *Antropologia dell'alimentazione*. Roma: Carocci.
- Le Breton, D. 2017. *Sensing the World: an Anthropology of the Senses*. London: Bloomsbury.
- Le Houérou, F. 2000. *Ethiopie – Erythrée: frères ennemis de la Corne de l'Afrique*. Paris: L'Harmattan.

- Levitt, P. & N. Glick Schiller. 2004. Conceptualizing Simultaneity: A Transnational Social Field Perspective on Society. *International Migration Review*, 38, 3: 1002-1039.
- Mahmood, S. 2005. *Politics of Piety*. Princeton: Princeton University Press.
- Malighetti, R. 2004. *Il Quilombo di Frechal. Identità e lavoro sul campo in una comunità brasiliana di discendenti di schiavi*. Milano: Raffaello Cortina.
- Malinowski, B. 1944. *Teoria scientifica della cultura e altri saggi*. Milano: Feltrinelli.
- Manekar, P. 2005. "Indian Shopping": India Grocery Stores and Transnational Configurations of Belonging, in *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader*, a cura di J.L. Watson & M. Caldwell, pp. 197-214. Malden MA: Blackwell.
- Marchetti, S. 2013. «Brave, intelligenti e pulite»: le domestiche eritree e l'eredità ambivalente del colonialismo. *Mondi Migranti*, 2: 141-156.
- Massa, A. 2020. Families at a distance, distances within families: Borders and emotional bonds among migrants from Eritrea. *ANUAC*, 9, 1: 135-157.
- Massa, A. 2021. *Intrecci di frontiera. Percorsi, speranze e incertezze nelle migrazioni tra Eritrea ed Etiopia*. Roma: CISU.
- Massa, A. 2022. "All we need is a home". Eviction, vulnerability and the struggle for a home by migrants from the Horn of Africa in Rome. *Focaal*, 92: 31-47.
- Massa, A. in corso di stampa a. Cooking multiple homes by revisiting Eritrean food in London: the story of Makda, in *Chronicles of global migrants*, a cura di L.E.P. Murcia & S. Bonfanti, pp. 163-178. Oxford: Berghan.
- Massa, A. in corso di stampa b. Illusioni e disillusioni dei futuri passati. Nazionalismi e postcolonialismi nelle traiettorie migratorie dall'Eritrea. *Lares*
- Mata-Codesal, D. 2008. Rice and Coriander. Sensorial re-creations of home through food: Ecuadorians in a northern Spanish city. *Sussex Centre for Migration Working Paper*, 50: 1-21.
- Mata-Codesal, D. & M. Abranched (eds.) 2018. *Food Parcels in International Migration*. London: Palgrave Macmillan.
- Mauss, M. 1924. Essai sur le don, forme archaïque de l'échange. *Année sociologique*, 1: 30-186.
- Miranda Nieto, A., Massa A. & S. Bonfanti 2021. *Ethnographies of Home and Mobility. Shifting Roofs*. London: Routledge.
- Pinelli, B. (a cura di) 2013. Migrazioni e asilo politico. *Antropologia*, 15.
- Povrzanović Frykman, M. 2018. Food as a Matter of Being: Experiential Continuity in Transnational Lives, in *Food Parcels in International Migration*, a cura di D. Mata-Codesal & M. Abranched, pp. 25-47. London: Palgrave Macmillan.
- Pozzi, G. 2019. *Fuori casa. Antropologia degli sfratti a Milano*. Milano: Ledizioni.
- Ramsay, G. 2019. Time and the other in crisis: How anthropology makes its displaced object. *Anthropological Theory*, 20, 4: 385-413.
- Rapport, N. & S. Williksen (eds.) 2020. *Reveries of Home: Nostalgia, Authenticity and the Performance of Place*. Newcastle-upon-Tyne: Cambridge Scholars Publishing.

- Renne, E.P. 2007. Mass Producing Food Traditions for West Africans Abroad. *American Anthropologist*, 109, 4: 616-625.
- Rhys-Taylor, A. 2013. The essences of multi-culture: a sensory exploration of an inner-city street market. *Identities*, 20, 4: 393-406.
- Saber, G. & R. Posner 2013. Remembering the Past and Constructing the Future over a Communal Plate. *Food, Culture and Society*, 16, 2: 197-222
- Smidt, W. 2010. The Tigrinny-a-speakers across the Borders. Discourses of Unity & Separation in Ethnohistorical Context, in *Borders and Borderlands as Resources in the Horn of Africa*, a cura di F. Dereje & M.F. Hoehne, pp. 61-84. Kampala: James Currey.
- Sorgoni, B. 2022. *Antropologia delle migrazioni*. Roma: Carocci.
- Sutton, D. 2001. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. New York: Berg.
- Taddia, I. 1996. *Autobiografie africane*. Milano: Franco Angeli.
- Treiber, M. 2010. The Choice between Clean and Dirty: Discourses of Aesthetics, Morality and Progress in Post-revolutionary Asmara, Eritrea, in *Urban Pollution: Cultural Meanings, Social Practices*, a cura di E. Dürr & R. Jaffe, pp. 123-143. Oxford: Oxford University Press.
- Triulzi, S. 2006. Displacing the Colonial Event: Hybrid Memories of Postcolonial Italy. *Interventions*, 8, 3: 430-443.
- Tronvoll, K. 2009. *War and the Politics of Identity in Ethiopia*. Oxford: James Currey
- Tuomainen, H.M. 2009. Ethnic Identity, (Post)Colonialism and Foodways: Ghanaians in London. *Food, Culture and Society*, 12, 4: 525-554.
- Vacchiano, F. 2011. Discipline della scarsità e del sospetto: rifugiati e accoglienza nel regime di frontiera. *Lares*, 77: 181-198.
- Wise, A. 2010. Sensuous Multiculturalism: Emotional Landscapes of Inter-Ethnic Living in Australian Suburbia. *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 36, 6: 917-937.
- Wright, F. 2016. Resistance, in *The Cambridge Encyclopedia of Anthropology*, <http://doi.org/10.29164/16resistance>.



# NOTE





# Non ombre visitanti, né ombre visitate. Ricordare e ripensare Luigi Maria Lombardi Satriani<sup>1</sup>

FRANCESCO FAETA  
*Università di Messina*

La scomparsa, nel maggio del 2022, di Luigi Maria Lombardi Satriani, oltre a lasciare un vuoto difficilmente colmabile in quanti lo conobbero, collaborarono con lui, ebbero il privilegio di condividerne il magistero, va a sottolineare, nella prospettiva della storiografia disciplinare, la fine di una lunga e complessa stagione (dovrò tornare più avanti e in chiusura di queste pagine su tale concetto); una stagione che siamo soliti identificare, vedremo con quanta perspicuità, con l'omnicomprensiva etichetta di "post-demartiniiana".

## Lombardi Satriani

Tra i più rappresentativi antropologi della seconda metà del Novecento italiano, Lombardi Satriani era nato a San Costantino di Briatico, in Calabria, nel 1936, in un ambito culturale e sociale che ha caratterizzato l'intero arco della sua vita intellettuale e scientifica. Suo padre Alfonso, autorevole membro all'aristocrazia agraria locale, oltre ad amministrare le sue ingenti proprietà, era un notevole fotografoamatore, che ha documentato aspetti importanti della vita culturale e sociale della sua famiglia a del con-

---

<sup>1</sup> Nel rievocare aspetti della figura e dell'opera dell'antropologo questi appunti sfiorano argomenti centrali della storiografia critica disciplinare contemporanea e necessiterebbero, dunque, di un vasto e puntuale apparato di riferimenti bibliografici; per un doveroso principio di economia dello scritto, ho inteso ridurre al minimo tale apparato, ricordando soltanto quanto più direttamente a ravvicinatamente riguarda il suo percorso.

testo complessivo dell'epoca. Suo zio Raffaele, cui egli è stato assai legato (e che, in qualche misura, lo adottò, affettivamente e intellettualmente, dopo la morte prematura del fratello Alfonso), era un folklorista molto noto, acuto, aggiornato, in rapporto con la vasta coorte di studiosi che ha segnato durevolmente gli studi demologici e poi antropologici italiani, avente come punto di riferimento Giuseppe Pitre<sup>2</sup>. Benché si fosse trasferito a Roma assai giovane e fosse proiettato su un palcoscenico nazionale e internazionale, Lombardi Satriani ha conservato tenaci legami con le tradizioni culturali e sociali della famiglia e con i suoi luoghi natii, oltre che un rapporto di dialettica continuità con la figura e l'opera del suo illustre familiare folklorista.

Dopo aver compiuto studi di scienze politiche a Napoli, con una particolare attenzione per la filosofia e per le discipline giuridiche e con letture ampie e diversificate, Lombardi Satriani, poco meno che trentenne, approdò a Messina, sede al tempo di un vivace cenacolo intellettuale e accademico, sfiorando la carismatica figura del filosofo Galvano Della Volpe (che insegnò lì Storia della Filosofia ed Estetica sino al 1968), stringendo amicizia con il filosofo Nicolao Merker e seguendo le indicazioni dell'allievo e continuatore di Della Volpe, Mario Rossi, di cui divenne assistente presso la Facoltà di Magistero<sup>3</sup>. In questa Facoltà ricoprì per incarico, a partire dal 1965, l'insegnamento di Storia delle Tradizioni Popolari, sino al conseguimento della cattedra nel 1978.

Al termine di un intenso periodo di didattica e di militanza politica e culturale svolta a partire dalla città siciliana, nel 1979, fu chiamato presso l'Università degli Studi della Calabria, nella quale, oltre a insegnare Storia delle Tradizioni Popolari e poi Antropologia culturale, svolse il ruolo di Preside della Facoltà di Lettere e Filosofia, oltre che di pro-Rettore per le attività culturali. È utile ricordare il fermento culturale dell'Ateneo di nuova formazione e del suo vivacissimo Campus di Arcavacata (Rende), in quegli anni, in cui convergevano, nell'ambito delle scienze umane e sociali,

<sup>2</sup> Fornisce un approfondito ritratto della famiglia Lombardi Satriani e dell'ambiente culturale e sociale del primo Novecento calabrese, fondato su documenti archivistici di prima mano e sulle fotografie di Alfonso e di altri aristocratici calabresi coevi, alcuni dei quali impegnati sul fronte degli studi di folklore, il volume da me curato assieme a Marina Miraglia; cfr. Faeta & Miraglia 1988.

<sup>3</sup> "A Mario Rossi maestro e amico" è dedicato Lombardi Satriani 1979b. Consultando gli scritti di Lombardi Satriani si constata facilmente la funzione d'introduzione e guida al marxismo e ad Antonio Gramsci che Rossi esercitò.

importanti studiosi di varia estrazione e origine, attratti da un progetto d'impronta riformistica e utopistica (penso a Pino Arlacchi, Renate Siebert, Paolo Jedlowski, Marta Petrusewicz, Mario Alcaro, Amelia Paparazzo, tra numerosi altri). Progetto che concretizzava, nelle ardite architetture di Vittorio Gregotti e dei suoi illustri collaboratori, la sfida sociale di fondare un'Università degli studi in una terra che aveva intravisto soltanto le *universitates* di pastori e contadini poveri. A quella stagione Lombardi Satriani diede un contributo importante, con la strutturazione della Facoltà da lui presieduta, l'apertura di nuovi insegnamenti, la chiamata di studiosi giovani e di studiosi di valore, l'organizzazione di importanti iniziative culturali, la promozione di istituzioni per la ricerca e la documentazione legate al contesto demo-antropologico.

Durante il periodo calabrese l'antropologo ebbe anche una breve e intensa esperienza d'insegnamento a Napoli (1974-1978), presso l'Università Federico II, profondamente segnata dalla presenza di studiose che erano state collaboratrici di Ernesto de Martino o che facevano di lui fondamentale riferimento teorico, quali Clara Gallini, Amalia Signorelli, Carla Pasquinelli. A Napoli era anche un manipolo di giovani e innovativi studiosi, cineasti, fotografi, etnomusicologi che egli contribuì a raccogliere e orientare (penso a Lello Mazzacane, Annibale Ruccello, Pino Simonelli, tra gli altri). Altro impegno didattico di quel periodo, fu l'incarico di insegnamento presso l'IUSA dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, prolungatosi poi negli anni Ottanta e Novanta, con corsi di antropologia indirizzati alla formazione di giovani architetti. Sfida difficile anche quella, fortemente sostenuta da Antonio Quistelli, direttore dell'Istituto, e poi dal Rettore Alessandro Bianchi, e ben accolta da un manipolo di docenti quali Flora Borrelli, Laura Thermes, Renato Nicolini, Franco Purini; incoraggiata pure dall'esterno, dal punto di vista metodologico e critico, da Enrico Guidoni, fautore all'epoca di un fecondo avvicinamento degli studi di architettura e urbanistica con quelli di etnologia e antropologia culturale<sup>4</sup>.

Al 1987 risale, infine, la chiamata di Lombardi Satriani a Roma, presso la facoltà di Lettere e Filosofia di "Sapienza", dove ricoprì la cattedra di Etnologia Uno sino all'età del suo collocamento fuori ruolo. Anche in tale

---

<sup>4</sup> Vi è traccia importante di questo avvicinamento, per quel che concerne Lombardi Satriani, oltre che in numerosi passaggi di sue opere, in particolare per quel che riguarda la dimensione consuetudinaria popolare, de' *Il ponte di San Giacomo*, in un saggio del 1984 e in un volume del 2004; cfr. Lombardi Satriani 1984: 177-194; 2004.

contesto, difficile, magmatico, contraddittorio e stimolante, la sua attività si caratterizzò per il tratto innovativo, per la tensione espansiva rispetto al territorio disciplinare, per la vocazione interdisciplinare, per l'insegnamento appassionato, per la formazione di numerosissimi allievi, per la promozione di un dottorato specifico.

L'attività universitaria a "Sapienza", come quella espletata in tutte le altre sedi, fu accompagnata da un intenso lavoro di ricerca sul terreno, spesse volte alla guida di *équipes* di collaboratori, da attività museografica e di ordinamento nel campo dei beni culturali DEA, da convinta e assidua partecipazione al dibattito scientifico e civile. In quest'ultima prospettiva, a coronamento di un lungo e appassionato impegno progressista, esercitato sia sul piano nazionale sia su quello locale delle aree interne della media Calabria tirrenica, di cui egli era (come di tutto il territorio regionale, del resto) profondissimo conoscitore, dal 1996 al 2001, Lombardi Satriani fu eletto senatore della repubblica nella XIII legislatura, nelle liste della Sinistra Democratica-Ulivo. In Senato fu membro della VII commissione permanente Istruzione Pubblica e Beni Culturali e della commissione parlamentare d'inchiesta sul fenomeno della mafia e delle altre associazioni criminali similari.

Come ho appena adombbrato l'impegno politico non fu certamente circoscritto al mandato parlamentare, ma proveniva da lontano, dall'impegno antimafia e per un meridionalismo riformato, condotto soprattutto a partire dalla rivista "Quaderni Calabresi – Quaderni del Mezzogiorno e delle Isole", concretato in posizioni critiche nei confronti di molte scelte della sinistra tradizionale, espresse dal Partito Socialista e, in modo più prossimo, dal Partito Comunista<sup>5</sup>. Direi che la posizione di Lombardi Satriani rispetto a quest'ultima forza politica fu quella di esercitare, da indipendente, una funzione di stimolo (non sempre coronata da successo), in cui andavano a convergere molte delle acquisizioni provenienti dalla sua professione di studioso di scienze sociali (con qualche analogia con il complesso rapporto che legò Ernesto de Martino al partito della sua epoca).

---

<sup>5</sup> Ricordo la notevole e appassionata dialettica che intercorreva tra Lombardi Satriani e Antonino Buttitta, impegnato nel P.S.I. sino a essere, nella XI legislatura, eletto deputato alla Camera. Anche Buttitta manifestava notevole insofferenza per molte delle posizioni e delle scelte del suo partito, ma il confronto tra loro, pur restando nel segno dell'amicizia, ebbe a tratti toni aspri. Confronto che, del resto, caratterizzò anche, sia pur in modo meno serrato, il rapporto con le due altre esponenti dell'antropologia italiana nominate senatrici, Matilde Callari Galli e Carla Rocchi.

L'impegno politico dello studioso si esercitò anche, lo vedremo subito, nella scrittura quotidiana, su giornali e periodici. Dotato infatti, di una cultura amplissima, profonda, caratterizzata da un'inclinazione speculativa sempre avvertibile, scrittore di notevole valore (è stato tra coloro che hanno contribuito a elevare la qualità letteraria della nostra produzione scientifica, non sempre eccelsa), favorevole all'uso degli audiovisivi, e particolarmente del cinema, nel contesto disciplinare, Lombardi Satriani è stato collaboratore, dai primi anni Settanta, del "Corriere della sera", sotto la direzione di Piero Ottone e per iniziativa di Gaspare Barbiellini Amidei, affermandosi come uno dei più autorevoli commentatori delle trasformazioni culturali e sociali che il Paese attraversava in quegli anni. Barbiellini Amidei nutriva un'affettuosa stima personale per Lombardi Satriani, che posso direttamente testimoniare attraverso le numerose occasioni d'incontro comune nello studio romano di via Reno 35; si deve a lui l'iniziativa di portare al "Corriere", spesso sulle prime pagine, oltre l'antropologo, intellettuali e scrittori quali Pier Paolo Pasolini, Alberto Moravia, Natalia Ginzburg, Goffredo Parise, Eugenio Montale. L'amicizia con Barbiellini Amidei fu da Lombardi Satriani consolidata attraverso la Sardegna che, come vedremo, fu per lui un importante terreno di verifiche, per via della scrittura, che il giornalista aveva effettuato in collaborazione con Bachisio Bandinu, del libro *Il re è un feticcio. Romanzo di cose* (1976), che appariva in sintonia con le tesi che l'antropologo aveva espresso sino a quel momento; libro che egli contribuì a presentare in numerose sedi. Con il mutare poi del clima politico del "Corriere", anche Lombardi Satriani, come numerosi altri, abbandonò il quotidiano e intraprese, negli anni Ottanta, su invito del direttore Vittorio Nisticò, una collaborazione intensa con "L'Orì" di Palermo che, per altro, aveva a Roma una redazione assai attiva e aperta a iniziative culturali di ampio respiro.

A più riprese Lombardi Satriani ha avuto esperienze d'insegnamento all'estero, tra le quali quella statunitense, in qualità di *visiting professor*, ad Austin nel Texas (1970), su invito di Joseph Lopreato, quella brasiliana presso la Pontificia Università Cattolica di San Paolo e l'Università Statale di Campinas (1980), quella argentina, presso l'Università Statale di Buenos Aires (1984), quella francese presso l'École des Hautes Études en Sciences Sociales di Parigi, su invito di Marc Augé, ancora in qualità di *visiting professor* (1991)<sup>6</sup>. Al termine del suo servizio presso "Sapienza",

---

<sup>6</sup> È utile ricordare che la presenza in area latino-americana di Lombardi Satriani, era

egli ha infine continuato ad avere un rapporto di collaborazione didattica e scientifica con l’Istituto Suor Orsola Benincasa di Napoli, protrattosi sino a tardi (2000-2015). Rapporto che gli ha dato la possibilità di riprendere tematiche a lui care quali quella dell’antropologia giuridica (accanto all’antropologia del viaggio) e di tornare a frequentare la città dei suoi studi giovanili, che amava e nel cui contesto colto e popolare molto si riconosceva.

Impossibile in questa sede ricordare, sia pur in modo sintetico, la sterminata bibliografia dello studioso, relativa a una produzione vasta e diversificata, spesse volte, come si è già visto per cenni, tradotta in lingue straniere, come pure le numerose iniziative editoriali, direzione di collane e di riviste, tra le quali la prestigiosa “Voci”, da lui fondata e diretta sino agli ultimi giorni della sua vita<sup>7</sup>.

### Lombardi Satriani e Gramsci

Partendo dai debiti che Lombardi Satriani ebbe nei confronti di Antonio Gramsci e di de Martino, vediamo di esperire un primo inquadramento storiografico e critico del lungo e complesso lavoro riassunto nell’essenziale appunto bio-bibliografico precedente. Un lavoro che, proprio per l’esteso periodo in cui si svolse (57 anni) e per la varietà dei suoi tracciati, non posso qui che evocare parzialmente (con particolare riguardo cioè alla prima stagione, quella di più immediato e conclamato impegno metodologico-critico) e per grandi linee. Occorrerà, infatti, ordinare l’enorme materiale archivistico e bibliografico dallo studioso lasciato, depositato presso la casa natale di San Costantino, per avere idea precisa della complessità del lavoro scrittoriale e della sua intensissima attività culturale, scientifica, accademica; senza questa preliminare opera di riordino (lunga e non facile, tuttavia), ogni rievocazione e ogni analisi, compresa questa naturalmente,

---

conseguente all’attenzione per il suo lavoro che si era concretata, tra l’altro, nella traduzione di alcuni saggi e di due libri. Si vedano in particolare Lombardi Satriani 1975; 1978. Maurizio Coppola, che ringrazio, mi segnala l’inclusione di scritti di Lombardi Satriani nei programmi di formazione attuali dell’Università Statale di Buenos Aires.

<sup>7</sup> Per un essenziale (e tutt’altro che esaustivo) memento bibliografico si vedano quantomeno Lombardi Satriani 1966; 1968a; 1968b; 1969; 1971; 1973; 1974a; 1974b; 1975a; 1975b; 1975c; 1978; 1979a; 1979b; 1979c; 1982 & 1989; 1983; 1992 [2015]; 1994; 1995; 1996; 2000; 2002; 2006; 2016; 2019; 2022.

pur se basate su un'intensa e durevole frequentazione, rischiano di palesare inesattezze e lacune.

Com'è ampiamente noto, il primo apporto teorico da Lombardi Satriani fornito all'ambito scientifico nazionale riguarda la tematica del folklore come cultura di contestazione, di chiara ascendenza gramsciana, oggetto di un ampio, serrato, a volte aspro dibattito che caratterizzerà perlomeno tre lustri (1965-1980)<sup>8</sup>. Tematica coincidente, anche questo è troppo noto perché lo si debba qui rievocare, con quella dello studio del folklore quale prodotto dei dislivelli interni di cultura di Alberto Mario Cirese. Coincidente ma notevolmente dissimile perché, al di là della diversità complessiva delle loro scelte e dei loro tracciati, dissimile fu il rapporto che i due studiosi ebbero con le teorie del grande pensatore sardo. Non mi soffermerò, naturalmente, la sede non sarebbe propria, sull'analisi puntuale di queste differenze, né spiegherò qui la teoria del folklore come cultura di contestazione; mi soffermerò, invece, su alcune delle coordinate che presiedettero alla riflessione gramsciana di Lombardi Satriani perché offrono, a mio avviso, un'efficace chiave interpretativa per il suo più complessivo lavoro intellettuale.

Le opere che svilupparono la teoria del folklore come cultura di contestazione sono degli anni 1966-1974 (le ho ricordate in nota). In esse il debito con Gramsci è esplicitamente affermato, e le tematiche di riferimento sono essenzialmente quelle relative alle osservazioni sul folklore, agli intellettuali e alla cultura nazionale, alla questione meridionale. Un testo di un anno più tardi, però, il 1975, *Diritto egemone e diritto popolare*, nella corposa introduzione (firmata con Mariano Meligrana) e nell'opera stessa nel suo impianto complessivo, traccia le linee di fondo dell'adesione di Lombardi Satriani all'orizzonte interpretativo gramsciano. Linee di fondo ben sintetizzate anche in un recente intervento fortemente focalizzato sugli aspetti filologici e testuali; sulle osservazioni sul folklore come imprescindibile punto di partenza per il lavoro sui livelli contestativi; sull'antropologia giuridica come esito di una matura riflessione intorno alle tesi gramsciane relative al rapporto tra Stato e cittadini (Lombardi Satriani 2019).

---

<sup>8</sup> Non posso certamente riportare qui gli estremi di questo dibattito che definirei centrale per la costruzione della fisionomia disciplinare di quegli anni. Ricorderò soltanto un saggio, cui Lombardi Satriani teneva molto, a cui aveva affidato in forme sintetica e serrata, la perorazione delle proprie scelte teoriche, anche rispetto ad alcune critiche rivoltegli: Lombardi Satriani 1968b.

Quali sono i caratteri più rimarcabili della componente gramsciana nell'antropologia di Lombardi Satriani?

È questo un argomento centrale per la comprensione della sua figura, che mi propongo di riprendere in altra sede, magari con la fattiva collaborazione di coloro che hanno riflettuto sulla struttura complessa del pensiero gramsciano in rapporto alle sue implicazioni nel panorama antropologico italiano. Qui vorrei fissare qualche annotazione, a mero titolo introduttivo.

Su di un piano generale, innanzitutto, la componente gramsciana fa i conti con la mancata pubblicazione sistematica e critica dei *Quaderni del carcere*. Con il suo, dunque, doversi appoggiare sino al 1975, anno dell'edizione curata da Valentino Giarratana, sulla più schematica e lacunosa letteratura esistente e sull'edizione einaudiana curata da Felice Platone (con l'occhiuta vigilanza togliattiana). Lombardi Satriani ha riflettuto su questo punto, problematizzato in numerosi interventi tenuti in lezioni, seminari e convegni sul pensiero e sull'opera del filosofo. Questioni centrali dell'egesia gramsciana, in rapporto con la fondazione della demologia e con il suo utilizzo in prospettiva antropologica, quali quella della negatività del folklore, della sua staticità e disorganicità, del sostanziale etnocentrismo, di quella che Fabio Dei definisce «l'idea ingombrante e totalizzante della storia», furono costantemente da lui ripensate nel corso del tempo, anche quando la funzione portante di Gramsci nello strutturare le ragioni della demologia e della sua autonomia scientifica e accademica, negli anni Ottanta, si era affievolita.

In un mio appunto relativo a una nostra conversazione avuta a margine della giornata di presentazione presso l'Istituto dell'Enciclopedia Italiana a Roma del primo volume dell'epistolario gramsciano, curato da Chiara Daniele, nel gennaio del 2011, ricordo che Lombardi Satriani, commentando la lapidaria frase pronunciata da uno dei relatori, Giuseppe Vacca, secondo la quale «Gramsci è stato un autore singolarmente postumo» e nel riconoscerne l'efficacia, s'interrogava su quale sarebbe potuto essere lo spessore delle sue prime riflessioni sul folklore, se l'ampiezza delle determinazioni gramsciane fosse stata all'epoca nota. Personalmente ritengo che le fonti gramsciane essenziali su cui egli aveva costruito i suoi primi saggi e volumi relativi al folklore come cultura di contestazione, benché non fossero le sole fonti possibili, risultassero del tutto perspicue per il suo assunto e fossero maneggiate con coerenza, sia pur nel *telos* polemico che distingueva il periodo (e la scrittura stessa dell'autore).

A un livello di analisi più puntuale della sua opera, mi sembra poi di poter dire che l'indicazione gramsciana andava a legittimare e rafforzare in Lombardi Satriani il suo interesse da demologo maturo per i testi folklorici. La testualità su cui egli precipuamente fonda le sue prime riflessioni teoriche molto deve, a mio avviso, alla lettura di Gramsci, alla sua prospettiva teorica di costruire una storia culturale nazionale a partire dai testi letterari prodotti da essa e dai suoi protagonisti (colti e popolari). Esemplare in tal senso mi sembra un libro relativamente poco ricordato nella bibliografia dello studioso, *Contenuti ambivalenti del folklore calabrese*, in cui lo sfondo della teoria gramsciana della cultura è popolato da una fittissima e coltissima tessitura testuale relativa alle tradizioni popolari e alla letteratura demologica.

Ma per meglio definire la posizione di Lombardi Satriani rispetto a Gramsci occorre esplorare le relazioni che intercorsero con il pensiero demartiniano.

### Lombardi Satriani e de Martino

L'anno in cui Lombardi Satriani intraprese il suo magistero a Messina, significativamente, è lo stesso della morte di Ernesto de Martino e precede di un altro anno la pubblicazione delle sue dispense dedicate a *Il folklore come cultura di contestazione* (che, però, per sua personale testimonianza, egli aveva già concepito e iniziato a stendere come appunti, discutendone ampiamente con Rossi, in prospettiva didattica, nel 1964). Una coincidenza importante che sembra, per altro, agevolare l'iscrizione della sua traiettoria accademica e scientifica nella lunga stagione di studi nazionali, cui ho già fatto riferimento, convenzionalmente definita post-demartiniana.

(Ho una certa perplessità, per mia parte, nei confronti di questa individuazione convenzionale; come tutte quelle contraddistinte dal prefisso “post”, essa mi pare abbia la funzione, più o meno nascosta, di accomunare per semplificazione cose assai diverse le une dalle altre e che necessiterebbero invece di essere ben distinte).

Mi sembra che la stagione in questione, a partire dai primi lustri dalla morte di de Martino, presenti invece una fisionomia ben più articolata. Si tratta di una questione complessa a cui in questa sede è possibile soltanto far cenno ma, per restare al vasto campo dell'antropologia domestica, vi è una componente strettamente post-demartiniana, a cui possiamo ascrivere i collaboratori del maestro sul terreno o in università, in particolare

Diego Carpitella, Annabella Rossi e Tullio Seppilli, Gallini e per alcuni versi Signorelli. Vi è poi un secondo gruppo, che aveva intrapreso il suo cammino scientifico in parallelo con de Martino e che lo proseguirà per un notevole lasso di tempo, che tenta dichiaratamente di superare le basi demologiche della specifica cultura disciplinare (penso a Tullio Tentori, innanzitutto, ma anche a Liliana Bonacini, Romano Calisi, Guido Cantalamessa Carboni, gli stessi Signorelli e Seppilli, gli estensori degli assai noti *Appunti per un memorandum*, del 1958). Vi furono, ancora, alcuni *outsiders* quali a esempio ancora Signorelli, Rossi e Seppilli, in determinate stagioni della loro vita, oltre che studiosi le cui basi di ricerca, anch'esse, precedettero o furono contemporanee rispetto alla vicenda demartiniana, quali Franco Cagnetta, Remo Cantoni, Carlo Tullio-Altan, Vittorio Laternari. Vi furono i demologi palermitani, sospesi tra le radici pitreane, le innovazioni provenienti dalle esperienze di Giuseppe Cocchiara e nuovi e diversi orizzonti conoscitivi (penso a esempio ad Antonino Buttitta e al suo approccio attento alla semeiotica). Vi fu, infine, un ulteriore contesto che, pur tenendo presente la ricerca e la riflessione dello studioso napoletano, pur confrontandosi (anche se non sempre in modo ravvicinato) con il suo impianto etnologico e antropologico, si caratterizza per la una fisionomia marcatamente gramsciana (come abbiamo visto, assieme a Cirese, Lombardi Satriani).

Le componenti sin qui ricordate degli studi demo-antropologici italiani della seconda metà del Novecento, naturalmente, dialogarono, scambiarono ruoli e posizioni (anche sullo sfondo di un gioco accademico piuttosto vivace e, sovente, conflittuale), ebbero rapporti di sostanziale solidarietà politica nei confronti del vasto e non rassicurante panorama culturale del Paese, fecero i conti con l'esperienza demartiniana, sia pur in modo diverso, ma è a mio avviso erroneo accomunarli in un'unica prospettiva.

De Martino rimane un importante referente per Lombardi Satriani, una sorta di autorevole testimone delle più complesse implicazioni etico-politiche della sua riflessione, ma è significativo che nel momento fondativo del suo impianto teorico-metodologico resti, in buona misura, sullo sfondo<sup>9</sup>. De Martino è evocato, a volte, per i materiali demologici (coin-

---

<sup>9</sup> *Il folklore come cultura di contestazione* (1966), a esempio, non soltanto denuncia senza infingimenti la sua derivazione dall'analisi gramsciana, ma si apre con una lunga citazione tratta da *Il materialismo storico e la filosofia di Benedetto Croce*. Le referenze demartiniane, congiunte con quelle di Claude Lévi-Strauss, sono circoscritte alle

cidenti o complementari rispetto a quelli addotti da Lombardi Satriani e non per le curvature ermeneutiche che tali materiali solleciterebbero. È evocato, ancora, per la sua attenzione per il folklore progressivo, che aveva com’è noto una netta, se pur semplificata, ascendenza gramsciana. La stessa marcata concomitanza metodologica tra analisi dei testi demologici e verifica etnografica sul terreno ha, a ben guardare, profili dissimili, direi inversi: mentre per de Martino l’etnografia può eventualmente essere inaugurata e confermata tramite i testi letterari, per Lombardi Satriani è opportuno che i testi letterari, su cui si è svolta una preliminare riflessione avente carattere normativo, siano poi confermati dal terreno (quasi a verifica dell’attendibilità filologica degli antichi maestri e della persistenza, pur nelle inevitabili trasformazioni, del regime consuetudinario). Per de Martino i testi letterari sono essenzialmente folklorici, per Lombardi Satriani sono documentatamente demologici.

L’orizzonte demartiano s’irrobustisce, poi, nella fase ulteriore dell’antropologia di Lombardi Satriani, quando va a sostenere in modo ricorrente e forte la sua impostazione *umanistica* così come l’ho provvisoriamente, e con margini di approssimazione, definita (Faeta 2022). L’etnologo diviene allora importante sostegno etico ed epistemologico dell’antropologia di Lombardi Satriani (lo vedremo anche in chiusura): la sua crisi della presenza, il suo *ethos* del trascendimento del dato in valore, il suo etnocentrismo critico, la sua consapevolezza riflessiva, la sua fondativa tensione verso una patria culturale, la sua poetica del campanile, accompagneranno costantemente, come imprescindibile strumento di rischiaramento dei dati, il suo pensiero<sup>10</sup>.

Ormai molti anni or sono, ma comunque in un momento storicamente coerente con quanto affermo, alla fine degli anni Settanta, Lombardi Satriani ebbe modo di precisare con esattezza qual era per lui il lascito culturale demartiniano, in una relazione pronunciata presso l’Istituto Cervi a Roma nell’ambito di una tavola rotonda organizzata dalla rivista “Quaderni Storici”. Ero personalmente presente in quell’occasione, e ricordo che ebbi assoluta chiarezza, attraverso la sua esposizione, attraverso la sua

---

pp. 55-59, mentre al confronto con la teoria ciresiana dei dislivelli interni di cultura l’autore dedica maggiore attenzione.

<sup>10</sup> Il demartiniano campanile di Marcellinara sarà esplicitamente evocato nel titolo di un’opera che a esso fa costante riferimento, *Un villaggio nella memoria*, scritto in collaborazione con Meligiana.

particolare declinazione del de Martino meridionalista, attraverso la sua moderata ma ferma polemica con Gallini, di quale fosse la “demartinità” (mi si passi il termine) di Lombardi Satriani<sup>11</sup>. Una “demartinità” che manifesta il suo punto apicale nel testo che più direttamente prosegue e amplia temi dell’etnologo relativi alla morte, al lutto e al cordoglio, scritto in collaborazione con Meligrana, *Il ponte di San Giacomo*<sup>12</sup>. Anche in questo caso però, sul piano teorico-metodologico, a ben vedere, la preminenza testuale riporta in un orizzonte abbastanza diverso e sembra recuperare, per qualche verso, l’approccio ciresiano di anni prima, che questi aveva assai polemicamente rivendicato rispetto a de Martino, relativo alle osservazioni sul pianto funebre nei sinodi diocesani del reatino.

Il problema dei rapporti tra Lombardi Satriani e de Martino non si esaurisce, naturalmente, con le scarne annotazioni che qui redigo: vi è un gramscianesimo demartiniano, infatti, con cui occorre fare i conti e su cui vi sono riflessioni, anche recenti, importanti (penso a Dei, a Giovanni Pizza)<sup>13</sup>; vi è un distanziamento del primo dal secondo, che avviene proprio attorno a diverse letture di Gramsci.

Un solo esempio; è nota la propensione dello studioso napoletano per i contesti arcaici. Quando decide di abbandonare Tricarico, per privilegiare le aree profonde che si estendono attorno a Colobraro, o Albano di Lucania, egli lo fa esplicitamente perché è alla ricerca di luoghi di più intatta e incorrotta compattezza folklorica (e questo atteggiamento è stato spesso tacciato, forse con qualche ragione, di idoleggiamento dell’arcaico). In realtà a de Martino non interessavano precipuamente le trasformazioni sociali e culturali in atto nel Mezzogiorno (ho avuto modo di soffermarmi a lungo su questa questione, Faeta 2022: *passim*), ma quei nuclei compatti di cultura al cui interno, secondo precise indicazioni gramsciane, era possibile rinvenire elementi identificanti di una cultura. La questione è stata ben inquadrata

<sup>11</sup> L’intervento di Lombardi Satriani, come quello di tutti gli altri presenti alla tavola rotonda che egli coordinava (Gallini, Pier Cesare Bori, Cesare Cases, Carlo Ginzburg, Giovanni Jervis, Michele Risso) fu pubblicato in un numero della rivista dedicato alle *Questioni di confine*. Si veda Lombardi Satriani 1979c.

<sup>12</sup> Di questo libro esiste una curata edizione in lingua tedesca, illustrata dalle fotografie mie e di Marina Malabotti, fortemente voluta oltre che co-curata da Ute Schwab. Si veda Lombardi Satriani & Meligrana 1996.

<sup>13</sup> Sono illuminanti le note demartiniane su Gramsci presenti nell’archivio de Martino, a lungo rimaste inedite e pubblicate soltanto nel 1992 per la cura di Stefania Cannarsa (De Martino 1992: 73-79).

da Dei, quando ricorda che la predilezione di Gramsci per le «collettività con un grado maggiore o minore di isolamento storico» ai fini di una loro effettiva identificazione, porta nella direzione della demologia, quella che aveva appunto attratto Cirese, affermando che, sulla scorta del pensatore sardo, «l'isolamento di certi contesti socio-culturali può farli pensare come “unità di fatto” relativamente stabili e compatte, descrivibili nei termini del classico concetto antropologico di cultura» (Dei 2011: 509).

Lombardi Satriani va in una direzione diversa (direi opposta rispetto a de Martino, ma lontana anche da Cirese), che è quella di guardare al fluido processo di trasformazione delle forme folkloriche e alla loro relativa autonomia; la sua attenzione alla testualità testimonia proprio la necessità di comprendere la permanenza o la variazione di senso dei documenti. Dentro un quadro complessivo di frequenti prese di distanza da de Martino. In un passo dell'introduzione al volume che ripropone le trasmissioni radiofoniche demartiniane degli anni 1953-'54, da lui curato assieme a Letizia Bindi, saggio che contribuisce a definire al pari dell'intervento prima ricordato, aspetti essenziali della sua posizione rispetto all'etnologo napoletano, Lombardi Satriani scrive, a esempio, che la «fondamentale ricerca sulla morte e il pianto rituale [di de Marino, è] viziata dall'ideologia del relitto». E in altri passi dello stesso saggio, si ribadisce la relativa autonomia storica del folklore contro la rigida impalcatura storicistica unitaria della cultura propria di de Martino; si ricorda come nell'etnologo non vi fosse «una piena assunzione della storicità *in qualche modo autonoma* [il corsivo è mio] del materiale folklorico»; si denuncia un uso del linguaggio relativo al folklore e alle tradizioni popolari che sembra indicare (mentre pretende di denunciarla) un'adesione a tradizioni di studio obsolete (Lombardi Satriani 2002: 26, 28).

Al di là di quanto sin qui visto, vi comunque è una questione dirimente, a mio avviso, che identifica la diversità di Lombardi Satriani rispetto a de Martino e la si può rintracciare ritornando nuovamente al folklore come cultura di contestazione. Per de Martino – e il quadro è ben disegnato nelle postille a Gramsci che ho prima ricordato – sono, da un lato, il movimento verso la modernità, dall'altro l'elaborazione del folklore progressivo che propiziano l'interesse e, conseguentemente, postulano lo studio della cultura popolare, anche nelle sue manifestazioni arcaiche (quelle che, seguendo Gramsci, maggiormente potevano restituire, come si è visto, il quadro di una cultura). Nella prospettiva di una riunificazione umanistica degli orizzonti culturali il folklore progressivo rappresenta un primo importante passo. Il superamento delle forme arcaiche e tradizio-

nali del folklore è la premessa al suo stesso studio (e, in tal senso, la predilezione per tali forme, dopo la, tutto sommato, circoscritta esperienza del folklore progressivo, propiziata anche dall'esperienza bellica intercorsa sul fronte del Senio, rimarca un preciso orientamento teorico-metodologico). Per Lombardi Satriani lo studio del folklore prescinde dal suo orientamento progressivo. L'oppositività del folklore è vista in termini gramsciani, di posizionamento rispetto alle pretese universalistiche della cultura e della società dominante e tutte le forme di folklore testimoniano di una diversità degna di essere assunta ed elaborata dallo storico della cultura. Le espressioni reazionarie della cultura popolare – sino ai limiti estremi prodotti dalla rivolta di Reggio Calabria – sono degne della massima attenzione. Lo studio del folklore e delle sue trasformazioni (strumentalizzazioni, fagocitazioni, riassunzioni) a opera della cultura dominante, borghese, capitalistica e consumistica, dicono allo studioso molto più di ogni attenzione all'arcaico come isolamento di “unità di fatto”, e di ogni attenzione al momento della trasformazione progressiva, come prassi di disvelamento. Apprendiamo di più dal folklore, come elemento critico della cultura, per Lombardi Satriani, osservandolo nei suoi ibridi usi della contemporaneità capitalistica, che nella sua immobilità arcaica o nella sua generazione euristica legata alla trasformazione progressiva.

## Dalla demologia all'antropologia

Al centro della riflessione di Lombardi Satriani nel periodo iniziale del proprio lavoro, al di là della questione del folklore come cultura di contestazione, vi è un tema, non gramsciano a mio avviso, né demartiniano (o non del tutto gramsciano e demartiniano), che da un lato agevola il passaggio, che egli avvertiva come urgente, dalla demologia all'antropologia e che dall'altro lo connota in modo pionieristico rispetto al panorama nazionale, quello relativo all'etnocidio culturale.

Il tema ebbe particolare sviluppo in *Folklore e profitto*, libro di notevole modernità nel suo volgere l'attenzione sul sistema comunicativo e mass-mediatico contemporaneo e sulle sue capacità onnivore, che nel suo stesso sottotitolo (*Tecniche di distruzione di una cultura*) forniva indicazioni in merito, sviluppate particolarmente nella parte seconda, *Tecniche di etnocidio*<sup>14</sup>. Alla sua comparsa e, ancora per molti anni, è utile ribadirlo, l'opera

---

<sup>14</sup> Il volume ha avuto una recente riedizione. Cfr. Lombardi Satriani 2022.

provocherà una molteplicità di interventi polemici sulla stampa quotidiana e periodica così come nelle sedi di dibattito accademico e scientifico<sup>15</sup>.

Il progressivo etnocidio, esercitato su gruppi umani, culture, società e strutture linguistiche, è argomento centrale dell'antropologia e ha sostanziatato una letteratura sterminata, alimentando anche un'antropologia legata allo studio delle sopravvivenze, un'*urgent anthropology* sovente in possesso di spiccati caratteri d'impegno e di militanza politica.

La sensibilità di Lombardi Satriani verso il tema dell'etnocidio culturale mi pare denoti, appunto, il bisogno di *antropologizzare* il suo discorso (è significativo, a tal proposito, che il libro che compare in edizione definitiva un anno dopo *Folklore e profitto*, ampliando notevolmente l'impostazione gramsciana del periodo 1966-1973, sia programmaticamente intitolato *Antropologia culturale e analisi della cultura subalterna*<sup>16</sup>). Ma rispetto al contesto demologico e antropologico italiano, pure distinto dalla consapevolezza della rapida scomparsa delle culture popolari quantomeno dai tempi di Lamberto Loria (si ricordi il discorso di Circello del Sannio e i tanti interventi coevi), il concetto di etnocidio, con la sua strutturale relazione classista e imperialista, con il suo tratto sistematico e programmato, con il suo spregiudicato uso della comunicazione mass-mediatica, con il suo rapporto organico con la costruzione della società capitalistica e consumistica, appare fondamentalmente nuovo. Forse soltanto Vittorio Lanternari, entro diversi orizzonti concettuali, mostrava sul tema dell'etnocidio sensibilità simili a quelle di Lombardi Satriani, pur proiettando la propria analisi soprattutto sul contesto planetario e sugli scenari globali (si pensi, a esempio, a *Movimenti religiosi di libertà e di salvezza dei popoli oppressi*, del 1960, o ad *Antropologia e imperialismo*, del 1974). Direi che uno dei contributi più importanti di questa fase della riflessione di Lombardi Satriani sta proprio nell'avere posto in primo piano una tematica, che nella sua nuova e peculiare configurazione domestica e contemporanea, era nel panorama accademico (ma anche scientifico) nazionale, relativamente poco considerata.

<sup>15</sup> Per attuali disamine di *Folklore e profitto* e delle sue *afterlives*, oltre gli scritti di introduzione e postfazione presenti in Lombardi Satriani 2022, si vedano gli interventi di Letizia Bindì, Alberto Sobrero, Helga Sanità, in Ricci 2019: 307-341, e di Buttitta.

<sup>16</sup> In realtà una prima stesura di questo volume era apparsa come dispensa universitaria, a iniziativa della casa editrice Peloritana di Messina, già nel 1968, ma aveva a mio avviso un'impronta assai meno netta e definita nel senso che ricordo in testo, a confronto con quella posteriore.

La tematica dell'etnocidio culturale sembra inoltre voler costruire ponti, riconducendo nell'ambito della nostra specifica riflessione questioni che erano stati segnalate e affrontate da intellettuali e scrittori quali Carlo Levi e Pier Paolo Pasolini. In un notevole, quanto poco conosciuto, articolo di Levi, scritto in inglese e apparso negli Stati Uniti e nel contesto internazionale già agli inizi degli anni Cinquanta, si denunciava con lucidità il rischio dell'etnocidio contadino nel nostro Paese attraverso la repressione delle istanze dialettali; l'annientamento culturale che seguiva le, pur lodevoli e necessarie, iniziative di alfabetizzazione delle masse contadine (Levi 1952). E in tutta l'opera leviana al concetto di autonomia contadina si accompagna l'ammonizione circa i rischi per la sopravvivenza stessa di quel mondo, insiti nella sua mancata concessione. Nello stesso periodo della militanza scientifica e culturale di Lombardi Satriani, negli anni Sessanta e Settanta e sino alla sua scomparsa, Pasolini ribadirà con forza, in innumerose occasioni, l'idea del cambiamento antropologico della società e della cultura italiana e della scomparsa programmata di interi ambiti del panorama culturale popolare. In un'intervista televisiva con l'antropologo e storico delle religioni Alfonso Maria Di Nola, a esempio, del 1968 (poi ripresa e pubblicata nel 1972), lo scrittore tornava sulla tematica della sparizione della cultura contadina, legandola all'eclisse della religione; e il famoso "articolo delle lucciole" fu pubblicato, com'è risaputo, sul "Corriere della sera" il primo febbraio del 1975.

Mentre cerca di ricondurre, dunque, all'interno del recinto disciplinare temi e problemi che nel più ampio contesto intellettuale, e nel dibattito politico e civile, erano diffusi, Lombardi Satriani sente, come si è visto, anche il bisogno di irrobustire i quadri critici e metodologici propri dell'approccio antropologico. Al di là delle citazioni di de Martino (secondo le impostazioni cui ho fatto cenno) e di Lévi-Strauss, a parte i riferimenti obbligati alla letteratura corrente dell'epoca (alcuni titoli e autori appaiono oggi abbastanza marginali nella storiografia disciplinare, secondo quel suo andamento carsico che Carlo Severi non ha mancato di denunciare), il primo robusto segno del bisogno di ulteriori strumenti critici (che si andranno rapidamente ampliando e affinando) lo si ha attraverso l'analisi del lavoro di Oscar Lewis e del suo concetto di cultura della povertà, che consente di mettere a sistema, per così dire, la variegata e composita realtà folklorica affrontata.

Ritengo sia stata soprattutto la frequentazione con Annabella Rossi, a cui Lombardi Satriani era legato da un'amicizia tempestosa e indissolu-

bile, a suggerirgli alcune nuove prospettive euristiche, tra le quali quella qui adombrata. Ma Rossi non voleva dire soltanto prospettive euristiche nuove, una notevole noncuranza verso la testualità folklorica e un notevole stimolo verso l'indagine di terreno, voleva dire anche l'avvicinamento a un contesto nazionale, benché disciplinarmente differenziato, marcatamente legato alla prospettiva delle scienze sociali; penso a Joyce Lussu, Antonino Pigliaru, Diego Carpitella, Domenico De Masi, Franco Cagnetta, Simonetta Piccone Stella, Franco Ferrarotti, Armando Catemario, studiosi a vario titolo ruotanti attorno al cenacolo costituito a via della Lungaretta, a Roma, dalla coppia formata da Rossi e dal regista e documentarista, già collaboratore di de Martino, Michele Gandin. Credo siano stati soprattutto Pigliaru, Carpitella, Cagnetta e Catemario ad avere alimentato la curiosità etnografica e antropologica di Lombardi Satriani.

Anche in questo caso un testo si pone come documento trasparente di tale ampliamento delle prospettive, con la sua precisa perorazione dell'istanza antropologica esercitata su un'esemplare indagine di comunità, l'*Introduzione a Banditi a Orgosolo* di Cagnetta, del 1975, la cui riedizione viene ospitata da Lombardi Satriani come primo volume della collana *La diversità culturale* da lui diretta per l'editore Guaraldi. Proprio la diversità culturale sarda, approcciata attraverso gli studi di Cagnetta e di Pigliaru, la cui nuova edizione di *Il banditismo in Sardegna*, del 1975 per Giuffré, ebbe ancora un'introduzione di Lombardi Satriani (avevo già evidenziato l'importanza delle indagini sulla cultura sarda per l'antropologo), lo guida nel campo ampio dell'antropologia di terreno<sup>17</sup>. Oltre che dell'antropologia giuridica con il suo riconoscimento del diritto consuetudinario, con la sua ampia e articolata anamnesi della contrapposizione tra prassi statuale e pratiche delle classi subalterne (si ricorderà che il testo in proposito è sempre del 1975 e offre ampio riconoscimento ai lavori di Cagnetta e Pigliaru). Un testo che peraltro, come ho già segnalato, parte anche dalle radici gramsciane del pensiero di Lombardi Satriani, con un movimento circolare che mi sembra segnali il raggiungimento della sua piena maturità metodologica e critica.

Ho prima scritto dello stimolo alla ricerca di terreno offerto da Annabella Rossi. E qui vorrei nuovamente integrare le mie osservazioni con un ricordo personale.

---

<sup>17</sup> Cfr. Lombardi Satriani 1975c: 9-27 [prima ediz. 1954; il libro è stato ristampato poi, a Nuoro, per i tipi di Ilisso, nel 2012, sempre con prefazione di Lombardi Satriani]; Pigliaru 1975.

Nel periodo 1970-1972 si svolse, con sede scientifica e (se non rammento male) amministrativa, presso il Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari a Roma dove Rossi lavorava, una ricerca su *Significati e funzioni del Venerdì Santo in Calabria e Sicilia*, organizzata in collaborazione con l'Università degli Studi di Messina e con il supporto del CNR. Fu la prima ricerca a cui personalmente partecipai, essendo stato destinato in Calabria e, particolarmente, a Caulonia e poi, l'anno successivo, a Tiriolo e Nocera Terinese. Durante le riunioni preparatorie della ricerca a Roma, vi fu una costante dialettica tra Rossi e Lombardi Satriani centrata su due *foci* polemici: l'effettiva rappresentatività delle feste quaresimali al fine di illustrare la diversità contadina e meridionale; la quantità di attenzione da dedicare alla letteratura folklorica preesistente sull'argomento. Rossi sosteneva le ragioni di Carnevale, cui avrebbe dedicato per anni attenzione, occasione rituale legata alla trasgressione e all'affermazione prepotente, pur se effimera, delle istanze dell'autonomia popolare, e riteneva il *frame* religioso, ecclesiastico e canonico della Quaresima, mortifero, costrittivo, caratterizzato da una indefettibile egemonia della Chiesa cattolica. Lombardi Satriani riteneva che proprio il rigido *frame* in questione rendesse di particolare interesse i margini di resistenza e di creatività popolare. Rossi riteneva che si dovesse andare sul terreno "a mente sgombra", attrezzandosi a comprendere la diversità che si osservava; Lombardi Satriani desiderava che si transitasse attraverso un accurato lavoro di lettura e analisi dei testi demologici esistenti (e anche dei testi semi culti), riferiti sia alla realtà territoriale che dovevamo direttamente osservare, sia al più ampio contesto meridionale. Credo, con il senno di oggi, che avesse ragione, su entrambe le questioni, Lombardi Satriani; ma tali questioni testimoniavano di una notevole diversità di approccio, che rinvia, ancora una volta, alla formazione dello studioso. La Quaresima garantiva un approccio testuale, attraverso i suoi rigidi copioni strutturati sul dettato canonico e il suo esteso retroterra scrittoriale, postulando una ricerca basata molto sulle scritture, ecclesiastiche, confraternili e folkloriche. Carnevale portava a confrontarsi con la sua prepotente pre-testualità e a optare per un immediato approccio di terreno.

## L'ampliamento degli spazi discorsivi dell'antropologia

Pienamente conquistato il discorso antropologico e collaudato un armonico rapporto tra studio delle fonti demologiche e ricerca sul terreno, l'antropologia di Lombardi Satriani può iniziare a spaziare a tutto campo

all'interno di orizzonti via via più vasti: le tematiche relative al corpo e al sangue, la funzione della memoria, l'interesse (sempre crescente) per lo sguardo e le immagini, la realtà dei guaritori e delle veggenti, il teatro popolare, la cultura materiale e le problematiche patrimoniali, la museografia etnografica, Pulcinella e il contesto metropolitano partenopeo, la dimensione urbana. Questo ampiissimo lavoro poggia, però, sulle radici epistemologiche che hanno consentito alla sua riflessione, a mio avviso, di assumere una dimensione di maggiore profondità e problematicità. In un processo che, soprattutto a partire dagli anni Ottanta del secolo scorso, lo ha indotto ad affiancare alla riflessione teorica una miriade di iniziative tese da un lato a sperimentare nuove strade di intervento e di elaborazione disciplinare, dall'altro ad ampliarne gli spazi discorsivi.

In quest'ultima prospettiva, desidero addurre ancora una testimonianza personale. Costituisce materia vulgata la grande ed eclettica capacità dialogica di Lombardi Satriani. Se certamente l'ambito accademico e scientifico di stretta pertinenza disciplinare si afferma stabilmente come quello in cui egli predilige inscrivere il proprio discorso, è pur vera la sua disponibilità verso un ampio ambito interdisciplinare. Così come è vero che nessun contesto gli era estraneo; poteva lasciare una *lectio magistralis* universitaria per portare, immediatamente dopo, la sua voce nel circolo culturale di paese o nell'associazione dei Calabresi, dei Siciliani o dei Lucani a Roma, e dava alle diverse sedi la medesima importanza. Ebbi spesso a chiedergli ragione di questa postura, che a tratti mi sembrava sovraccaricarlo di impegni e di preoccupazioni e che è, per altro, assai lontana da me. Non si trattava, a suo dire, di una mera propensione democratica e neppure, in ultima istanza, del fastidio, più volte manifestato, verso quei «monologhi, ossessivamente tali, anche quando truccati, più o meno abilmente, da dialogo» (Lombardi Satriani 2002: 41). Egli aveva ben presenti le indicazioni di Michael Foucault relative agli spazi discorsivi e all'ordine stesso del discorso, ed era convinto che da ciascuno di tali spazi e da ciascuna declinazione dell'ordine discorsivo derivassero nuovi significati delle cose, nuove possibilità di comprensione, oltre che, naturalmente, di ascolto dell'altro. Lo spazio discorsivo per lui era la struttura essenziale della produzione di significato. Credo che anche da questo punto di vista Lombardi Satriani sia stato un *outsider* in un mondo accademico italiano che, particolarmente nella nostra specifica sezione disciplinare, fatte salve sporadiche eccezioni, ha rigidamente organizzato il suo discorso in virtù del contesto interno e le proprie scritture in rapporto ai proverbiali venticinque lettori e alle superiori istanze della valutazione accademica.

Ho sopra definito l'antropologia di Lombardi Satriani con un aggettivo, umanistica, che ho indicato come provvisorio, oltreché dotato di qualche approssimazione.

Vorrei brevemente tornare su questo punto per chiarire il senso della mia definizione. Un'*antropologia umanistica* può sembrare, infatti, un rafforzativo senza molto senso, considerando la comune radice, benché declinata nelle due diverse lingue dell'antichità, del sostantivo e dell'aggettivo, un pleonasmico o una sorta di figura sospesa tra le molte che la retorica mette a nostra disposizione; un richiamo all'*uomo umano* presente nell'opera di una desueta filosofa dell'educazione quale Edda Ducci. In altra sede, come ho ricordato, ho chiarito che la locuzione, certamente in attesa di un più rigoroso vaglio critico, va intesa in un senso analogo a quello presente nella storia e nella critica della fotografia contemporanea. Dove, una certa fotografia della seconda metà del Novecento (prevalentemente francese), legata all'immediata descrizione della vicenda umana, particolarmente degli umili e degli svantaggiati, non interna però al canone neorealista, è stata così definita. La fotografia umanista è distinta, rispetto a quella neorealista, da un affievolirsi della carica ideologica e da un affiorare dell'immediata condivisione umana tra descrittori e descritti. Alla prima demologia e antropologia di Lombardi Satriani mi sembra si possa attribuire, dentro un modello dotato di una avvertibile rigidità, un impianto concettuale e una spiccata vocazione alla sistemazione teorica delle storie delle classi deprivilegiate narrate. In una, temporalmente ampia, fase successiva, impianto concettuale e necessità di sistemazione teorica mi sembrano attenuarsi e, mentre la sua antropologia si apre ai contenuti nuovi che ho sopra elencato, la considerazione relativa alla condizione umana nel suo complesso va a sostanziare un approccio nuovo, saldamente ancorato alle basi teorico-metodologiche prima costruite, ma non più teso precipuamente a spiegarle e giustificare. È in questa ulteriore prospettiva, tra l'altro, che l'antropologia di Lombardi Satriani va acquisendo quell'attenzione alla soggettività, pur all'interno dei diversi contesti culturali e sociali via via esplorati, alle *vite degli altri*, alla costruzione dei rapporti, al carattere processuale dei fatti culturali, che senza essere esplicitamente enunciata e conclamata, la caratterizzerà in modo assai marcato, e direi, nuovo per i suoi tempi.

### Per concludere provvisoriamente

Mi sono ripromesso di tornare sul passo iniziale di questi miei appunti, relativo al fatto che la scomparsa di Lombardi Satriani sia andata a sottoline-

neare la chiusura di una stagione. Lo faccio perché sono convinto che una qualche forma di periodizzazione possa tornare utile per quel complesso lavoro di storiografia critica della immediata contemporaneità in cui mi sembra siamo notevolmente indietro<sup>18</sup>. Come ho avuto modo di scrivere nell'intervento commemorativo già ricordato, molti studiosi tra quelli che a vario titolo gli furono vicini, nei giorni immediatamente a ridosso della sua morte, hanno avuto la sensazione della fine di un'epoca; sensazione che trascendeva anche la dimensione soggettiva e la condizione luttuosa (Lombardi Satriani veniva meno, del resto, dopo i molti studiosi che avevano caratterizzato in modo marcato la seconda metà del vecchio secolo e anche i primi lustri del nuovo). In questi miei appunti si sarà constatato che, più ponderatamente a mio avviso, scrivo di *sottolineatura* (o di *evidenziazione*) della fine di *una stagione*.

In realtà, una stagione dell'antropologia italiana è certamente finita (o va, comunque, esaurendosi), ma non a causa delle scomparse dei suoi cultori, quanto per il deciso rifiuto del loro lavoro, la fase di profonda discontinuità che si è instaurata sul finire del secolo scorso e agli inizi di questo (una fase a volte camuffata o edulcorata per ragioni di opportunità accademica, ma tesa a una radicale, quanto semplificata, decostruzione dei paradigmi della seconda metà del Novecento). L'antropologia italiana, dunque, in particolare quella che si occupa d'Italia e di Europa, è profondamente cambiata, non sta a me in questa sede dire se in meglio o in peggio, a prescindere dalle scomparse. Quelle degli studiosi, e tra essi Lombardi Satriani, che hanno onorato la disciplina, contribuendo a definirne uno statuto originale (certamente suscettibile di letture diverse), hanno aiutato ad agevolare un passaggio di mano e di consegne che era stato già decretato, però, dalle scelte culturali che si andavano compiendo.

Nei mesi che precedettero la sua scomparsa, quando egli era già molto malato, ma ancora attivo e intellettualmente agguerrito, sono stato a trovare molte volte Lombardi Satriani nella sua abitazione romana, per altro non molto distante dalla mia. Per tacito accordo tra tutti noi allievi abbiamo cercato di alternarci, senza essere troppo pressanti, per rispettare il senso imprescindibile di autonomia che egli ha sempre custodito. An-

---

<sup>18</sup> Tra le iniziative di rilievo per tentare di iniziare a colmare questo ritardo vi è quella ideata e curata da Antonello Ricci nel seminario biennale (2017-2018), tenutosi presso “Sapienza”, dedicato a *Parole chiave su Folklore, Demologia, Cultura popolare, Tradizioni contadine*, i cui esiti sono sintetizzati in Ricci 2019, già ricordato.

dare da Luigi significava, per noi, continuare, come sempre, a imparare; la vita, naturalmente, oltre che l'antropologia, i mille impegni etici che l'antropologia trasferiva nelle esistenze di coloro che avevamo la pretesa di praticarla, i mille impegni etici che le esistenze dovevano necessariamente trasferire nell'antropologia.

In una di queste visite, a partire da un mio libro che gli avevo precedentemente portato in dono (Faeta 2022), riflettevamo assieme su de Martino. Nel corso della nostra conversazione di quel giorno, egli mi fece un rilievo garbato e affettuoso, come di consueto, dicendomi che forse ero stato troppo severo con l'etnologo napoletano riguardo alla contrapposizione, che avevo messo in scena, tra lui e gli studiosi stranieri impegnati nel Mezzogiorno degli anni Cinquanta. E inducendomi a riflettere, come spesso aveva fatto, sulle forme molto complesse dell'impegno dell'etnologo nel Sud, mi ricordò un breve passo de' *La terra del rimorso*, in cui egli molto si riconosceva, malgrado le prese di distanza da lui che aveva a volte effettuato, alcune delle quali ho qui ricordato. Nel passo si delineava un profilo etico ed epistemologico del fare etnografico e antropologico. De Martino fa riferimento al tramonto dell'etnografia positivista e ai sommovimenti che tale tramonto provocò nell'ambito della conoscenza antropologica;

cominciò ad affiorare – egli scriveva, tra l'altro – nell'indagine etnografica la esigenza di giustificare a se stessi e al proprio pubblico entrambi i termini del rapporto, cioè chi viaggia per conoscere e chi è visitato per essere conosciuto. Si venne scoprendo che [...] la stessa indagine etnografica diventa impossibile, risolvendosi in un mondo di ombre visitanti e visitate, insignificanti e vane malgrado il loro minutissimo chiacchiericcio (de Martino 1976: 19-20).

Tra le cose che ho tentato di mettere a fuoco in questi appunti, la crescente tensione di Lombardi Satriani a produrre una scienza esente dal limite denunciato da de Martino, in cui non vi fossero ombre visitanti e ombre visitate, mi sembra da ricordare con particolare ammirazione e gratitudine.

## Bibliografia

- Buttitta, I.E. 2022. Per Luigi. Annotazioni su “Folklore e profitto”. *Dialoghi Mediterranei*, 56, <<http://www.istitutoeuroarabo.it/DM>>.
- Cagnetta, F. 2012. *Banditi a Orgosolo*. Nuoro: Ilisso.
- de Martino, E. 1976. *La terra del rimorso. Contributo a una storia religiosa del Sud*. Milano: il Saggiatore.

- de Martino, E. 1992. Due inediti su Gramsci. "Postille a Gramsci" e "Gramsci e il Folklore". *La ricerca Folklorica*, 25.
- Dei, F. 2011. Gramsci, Cirese e la tradizione demologica italiana. *Lares, Quadrimestrale di studi demoetnoantropologici*, 77, 3: 501-518.
- Faeta, F. 2022. Luigi Maria Lombardi Satriani. Per avviare un percorso di memoria. *Dialoghi Mediterranei*, 56, <<http://www.istitutoeuroarabo.it/DM>>.
- Faeta, F. 2022. *Vi sono molte strade per l'Italia. Ricercatori e fotografi americani nel Mezzogiorno degli anni Cinquanta*. Soveria Mannelli: Rubbettino.
- Faeta, F. & M. Miraglia 1988. *Alfonso Lombardi Satriani e la fotografia signorile nella Calabria del primo Novecento*. Milano-Roma: Mondadori-De Luca.
- Levi, C. 1952. Southern Italy fights the battle against illiteracy. *Unesco Courier*, 5, 3: 3-5.
- Lombardi Satriani, L.M. 1966. *Il folklore come cultura di contestazione*. Messina: Peloritana Editrice.
- Lombardi Satriani, L.M. 1968a. *Contenuti ambivalenti del folklore calabrese. Ribellione e accettazione della realtà subalterna*. Messina: Peloritana Editrice.
- Lombardi Satriani, L.M. 1968b. Analisi marxista e folklore come cultura di contestazione. *Critica Marxista*, 6, novembre-dicembre: 64-88.
- Lombardi Satriani, L.M. 1969. *Folklore ed esclusione*. Messina: Peloritana Editrice.
- Lombardi Satriani, L.M. 1971. *Santi, streghe e diavoli. Il patrimonio delle tradizioni popolari nella società meridionale e in Sardegna*. Firenze: Sansoni.
- Lombardi Satriani, L.M. 1973. *Folklore e profitto, Tecniche di distruzione di una cultura*. Firenze: Guaraldi.
- Lombardi Satriani, L.M. 1974a. *Antropologia culturale e analisi della cultura subalterna*. Firenze: Guaraldi.
- Lombardi Satriani, L.M. 1974b. *Menzogna e verità nella cultura contadina del Sud*. Napoli: Guida Editori.
- Lombardi Satriani, L.M. 1975a. *Antropología cultural: análisis de la cultura subalterna*. Buenos Aires: Editorial Galerna.
- Lombardi Satriani, L.M. 1975b. Introduzione, in *Banditi a Orgosolo*, F. Cagnetta, pp. 9-27. Firenze: Guaraldi.
- Lombardi Satriani, L.M. & M. Meligrana 1975c. *Diritto egemone e diritto popolare. La Calabria negli studi di demologia giuridica*. Vibo Valentia: Qualecultura; Milano: Jaca Book.
- Lombardi Satriani, L.M. 1978. *Apropiación y destrucción de la cultura de las clases subalternas*. Mexico: Editorial Nueva Imagen.
- Lombardi Satriani, L.M. 1979a. *Il silenzio, la memoria e lo sguardo*. Palermo: Sellerio.
- Lombardi Satriani, L.M. 1979b. *Rivolta e strumentalizzazione. Il caso di Reggio Calabria*. Milano: FrancoAngeli.
- Lombardi Satriani, L.M. 1979c. "La fine del mondo" di Ernesto De Martino. *Quaderni Storici*, 40: 244-248.

- Lombardi Satriani, L.M. & M. Meligrana 1982. *Il ponte di San Giacomo*. Milano: Rizzoli; 1989. Palermo: Sellerio.
- Lombardi Satriani, L.M. & M. Meligrana 1983. *Un villaggio nella memoria*. Reggio Calabria-Roma: Gangemi.
- Lombardi Satriani, L.M. 1984. La casa dell'uomo. Sacrificio, fondazione, memoria, in *L'architettura popolare in Italia: Calabria*, a cura di F. Faeta. Roma-Bari: Laterza.
- Lombardi Satriani, L.M. & D. Scafoglio 1992. *Pulcinella. Il mito e la storia*. Milano: Leonardo Editrice; 2015. Napoli: Guida.
- Lombardi Satriani, L.M. 1994. *La stanza degli specchi*. Roma: Meltemi.
- Lombardi Satriani, L.M. 1995. *Lo sguardo dell'angelo. Linee di una riflessione antropologica sulla società calabrese*. Cosenza: Centro Editoriale e Librario - Università degli Studi della Calabria.
- Lombardi Satriani, L.M. 1996. *Nel labirinto. Itinerari metropolitani*. Roma: Meltemi.
- Lombardi Satriani, L.M. & M. Meligrana 1996. *Die Brücke von San Giacomo. Riten, Bräuche und Märchen zum Thema Tod in Südtalien*. Wien-Köln-Weimar: Böhlau Verlag.
- Lombardi Satriani, L.M. 2000. *De sanguine*. Roma: Meltemi.
- Lombardi Satriani, L.M. 2002. Introduzione, in E. de Martino, *Panorami e spedizioni. Le trasmissioni radiofoniche del 1953-'54*, a cura di L.M. Lombardi Satriani & L. Bindi, pp. 7-43. Torino: Bollati-Boringhieri.
- Lombardi Satriani, L.M. 2004. *Il sogno di uno spazio*. Soveria Mannelli: Rubbettino.
- Lombardi Satriani, L.M. & M. Boggio 2006. *Natuzza Evolo – Il dolore e la parola*. Roma: Armando Editore.
- Lombardi Satriani, L.M. 2019. Il magistero del pensiero di Antonio Gramsci nella demoetnoantropologia, in *L'eredità rivisitata. Storie di un'antropologia in stile italiano*, a cura di A. Ricci, pp. 81-96. Roma: Cisu.
- Lombardi Satriani, L.M. 2022. *Folklore e profitto*. Palermo: Edizioni del Museo Pasqualino.
- Pigliaru, A. 1975. *Il banditismo in Sardegna. La vendetta barbaricina come ordinamento giuridico*, pref. L. M. Lombardi Satriani. Milano: Giuffrè.
- Ricci, A. (a cura di) 2019. *L'eredità rivisitata. Storie di un'antropologia in stile italiano*. Roma: Cisu.